



Ein kleiner Studieneinblick

„Es war schon immer mein Traum, ein **eigenes Produkt zu entwickeln und auf den Markt zu bringen**. Das konnte ich schon ab dem ersten Semester verwirklichen.“

Verena Schörg, MA
Absolventin

Videos & Podcasts!



QR-Code scannen & Video starten!

AKADEMISCHER GRAD:
Master of Arts
in Business
MA

ECTS:
120

SPRACHE:
Deutsch
& teilweise Englisch

DAUER:
4
Semester

STUDIENORT:
Campus
Wieselburg

STUDIENBEGINN:
Mitte
September

AUSLANDSSEMESTER MÖGLICH:
Ja :)

Aufnahme

1. Bewerben Sie sich unter onlinebewerbung.fhwn.ac.at.
2. Sie erhalten eine Einladung zum Aufnahmetag – die Aufnahmeprüfungen finden von Dezember bis Juli statt.
3. Wir informieren Sie schriftlich über Ihr Ergebnis.

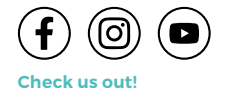
Zugang

- Infos unter fhwn.ac.at/food
- Facheinschlägiger Bachelor-Abschluss (180 ECTS) oder gleichwertiger postsekundärer Bildungsabschluss
- Mindestens 30 ECTS in wirtschaftswissenschaftlichen oder naturwissenschaftlichen/technischen Fächern

Für Sie da!

Ilse Kurz, MA
Study Services
studieninfo@fhwn.ac.at
+43 74 16 53 000-333

Aktuelles zum Campus & zu Ihrem Studienprogramm: fhwn.ac.at/food



Check us out!

FH Wiener Neustadt GmbH
Campus Wieselburg
Zeiselgraben 4, 3250 Wieselburg
+43 7416 53 000
info@fhwn.ac.at
wieselburg.fhwn.ac.at

Stand: 001 (02/2021)
Foto-Credits: FH Wiener Neustadt

Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens, Print Alliance HAV Produktions GmbH, UW-Nr. 715



FH WIENER NEUSTADT
CAMPUS WIESELBURG
Marketing & Sustainable Innovation

MASTER • Berufsermöglichend
wieselburg.fhwn.ac.at/food

Lebensmittel- produktentwicklung & Ressourcenmanagement

Praxisorientiertes Studieren



Genau
richtig!

Über das Studium

Produkte entwickeln & Ressourcen optimal nutzen

Praxisorientierte Ausbildung im Bereich der Produktentwicklung an der Schnittstelle zwischen Wirtschaft, Technologie und Naturwissenschaft.

Sie erhalten in diesem (im deutschsprachigen Raum einzigartigen) interdisziplinären Studium eine fundierte Wirtschaftsausbildung mit naturwissenschaftlich-technologischem Schwerpunkt im Lebensmittelbereich.

Im Fokus steht die Entwicklung neuer Produkte vor dem Hintergrund des schonenden und sparsamen Umgangs mit Ressourcen, der Verwertung von Nebenprodukten aus der Lebensmittelproduktion sowie des Einflusses der Ernährung auf die menschliche Gesundheit.

Die Interdisziplinarität ergibt sich aus der Notwendigkeit, nicht nur die technologischen Aspekte der Produktentwicklung im Auge zu haben, sondern auch das gesamte ökonomische und ökologische Umfeld miteinzubeziehen. Mit zentralen Schnittstellenkompetenzen wie der

Konsumentenforschung, dem Innovationsmanagement, Kreativitätstechniken, spezifischen rechtlichen Rahmenbedingungen sowie den Team- und Führungskompetenzen, liefert der Studiengang eine ideale Ausgangsbasis für eine zeitgemäße und moderne Produktentwicklung in der Lebensmittelbranche.

HIGHLIGHTS:

- Studieren mit starkem Praxisbezug
- Arbeiten und Erfahrungen sammeln – in realen Unternehmensprojekten
- Möglicher Erwerb zusätzlicher Zertifikate
- Außerordentlich gute Jobaussichten



Einbeziehung der Zielgruppen in Form von Fokusgruppen in die Entwicklung von Produkten



Nach dem Studium

Karrierechancen & Berufsfelder

Jedes Unternehmen braucht Produktentwicklung, um den sich ständig ändernden Anforderungen des Marktes zu entsprechen und seine Produkte an die Bedürfnisse der Konsument*innen anpassen zu können. Als Absolvent*innen bringen Sie genau die Kompetenzen und Fähigkeiten mit, die Sie in der Berufspraxis benötigen und die erfolgreiche Produktentwickler*innen ausmachen. Speziell die Fokussierung auf eine nachhaltige Nutzung von Ressourcen, die Vermeidung von Abfall oder die Verwertung von Nebenprodukten, sowie die Berücksichtigung gesundheitsrelevanter Aspekte bei der Entwicklung neuer Lebensmittelprodukte entspricht voll und ganz dem momentanen und zukünftigen allgemeinen Interesse.

„Durch die praxisorientierte und interdisziplinäre Ausbildung haben Sie optimale Voraussetzungen für einen Berufseinstieg in der Produktentwicklung.“

Dr. Gernot Zweytick – Studiengangsleitung

NEXT STEP: TRAUMJOB!

- Produktentwicklung
- Qualitätsmanagement
- Ressourcenmanagement
- Innovationsmanagement
- Produktmanagement
- Risiko- und Krisenmanagement
- Unternehmensberatung
- Unternehmensgründung
- Wissenschaft und Forschung



Hinter den Kulissen: Entwicklung und Herstellung von Prototypen im Labor

Dr. Gernot Zweytick
Studiengangsleitung

Im Studium

Lehrinhalte & Schwerpunkte im Studium

Das Studium vereint folgende Bausteine erfolgreicher Lebensmittelproduktentwicklung:

Verständnis verfahrenstechnischer Prozesse, Kenntnis über Ressourcen, Aspekte von Ernährung und Gesundheit, Wissen über rechtliche Voraussetzungen, Marktforschung, analytische und sensorische Charakterisierung der entwickelten Produkte, Ideenfindung, Food Design sowie die Umsetzung von Marketingstrategien.

Erst das komplexe Zusammenspiel dieser Fertigkeiten ermöglicht eine zielgerichtete, kompetente Vorgangsweise und macht Produktentwicklung zu einer wichtigen Schnittstelle zwischen Marketing und Produktion.

GUT ZU WISSEN:
Detaillierte Infos unter:
wieselburg.fhwn.ac.at/food



DER WEG ZUM EIGENEN UNTERNEHMEN

Viele Ideen und Konzepte, aber auch Prototypen, die im Laufe des Studiums entstehen, sind sehr vielversprechend und weisen ein großes Potenzial für eine hohe Akzeptanz bei den Konsument*innen und eine erfolgreiche Markteinführung auf. So ist es nicht verwunderlich, dass einige Studierende bereits ihren Traum, ein eigenes Unternehmen zu gründen und ein selbst entwickeltes Produkt auf den Markt zu bringen, verwirklicht haben.

- Möglichkeit der Unternehmensgründung
- Unterstützung durch das StartUp Center und das Know-How der Expert*innen der FH
- Nutzung der FH-Infrastruktur
- Das Creative Pre-Incubator®-Programm unterstützt von der Idee bis zur erfolgreichen Unternehmensgründung

Aus dem Studium

Forschung & Praxisprojekte

Im Rahmen des Studiums bekommen Sie die Möglichkeit, anhand von realen Aufträgen von Unternehmen der Lebensmittelbranche Ihr theoretisch erworbenes Wissen in die Praxis umzusetzen. Im zweiten und dritten Semester entwickeln Sie eigenständig unter Einbeziehung marktrelevanter Analysen und Trends Produkte für Auftraggeber aus der Lebensmittelbranche. Sie arbeiten dabei mit Ihren Kolleg*innen in einem Team zusammen und lernen unter Anleitung von Expert*innen, wie Versuche geplant, durchgeführt und ausgewertet werden. Sie erreichen einen hohen Grad an Sach-, Methoden- und Sozialkompetenz, der Sie als Absolvent*in für vielfältige Führungsaufgaben qualifiziert.



Sensorische Abstimmung von Prototypen und markt-reifen Produkten im Rahmen von groß angelegten Akzeptanztests

Curriculum

1. Semester	ECTS 30
Grundlagen der Produktinnovation	3
Marketingimplementierung	3
Konsumentenforschung	3
Kreative Kompetenz	1,5
Führungs- und Teamkompetenz I	1,5
Grundlagen der Produktentwicklung	3
Food Design	1,5
Nationales und internationales Lebensmittelrecht	3
Ressourcenmanagement	3
Lebensmittelanalytik I	3
Lebensmitteltechnologie und -verfahrenstechnik	3
Lebensmittelzusatzstoffe	1,5
2. Semester	ECTS 30
Produktinnovation	3
Kreativitätsmethoden	1,5
Führungs- und Teamkompetenz II	1,5
Gesundheit und Ernährung	3
Angewandte Produktentwicklung I	3
Lebensmittelanalytik II	3
Fallstudien zur Verfahrensoptimierung	3
Wertschöpfungskettenmanagement in Lebensmittelprozessen	3
Fachexkursionen Lebensmittelproduktion	3
Seminar in Food Technology	3
Angewandte Lebensmittelproduktion	3
3. Semester	ECTS 30
Patentrecht	1,5
Sales	3
Ideenkonzeption und -vermarktung	1,5
Führungs- und Teamkompetenz III	1,5
Angewandte Produktentwicklung II	4,5
Zielgruppenorientierte Produktentwicklung (Schwerpunkt Gesundheit)	3
Verpackung, Lagerung und Logistik	3
Zertifizierung-Auditierung	1
Angewandte Sensorik	3
Forschungsseminar	4
Diplomandenseminar I	4
4. Semester	ECTS 30
Risiko- und Krisenmanagement	3
Diplomandenseminar II	4
Methodenlehre	3
Master-Thesis	20

GUT ZU WISSEN:
Nähere Infos zum CPI-Programm finden Sie unter: wieselburg.fhwn.ac.at/cpi

Praxisnah & Zukunftsorientiert