

Interview mit zwei Studierenden des Masterstudiengangs Food Chain Environments an der Hochschule Neubrandenburg:

Yvonne Thomas, B.Sc. Diätetik, staatl. geprüfte Diätassistentin

Karin Krangemann, B.Sc. Lebensmitteltechnologie



Foto (v.l.n.r.): Karin Krangemann (B.Sc. Lebensmitteltechnologie) und Yvonne Thomas (B.Sc. Diätetik, staatl. geprüfte Diätassistentin) studieren beide den Master Food Chain Environments an der Hochschule Neubrandenburg

Frau Thomas, warum haben Sie sich als Absolventin der Diätetik und staatlich geprüfte Diätassistentin für den Masterstudiengang Food Chain Environments an der Hochschule Neubrandenburg entschieden?

Yvonne Thomas.: „Durch die vorherige Ausbildung und den Bachelor in Diätetik hatte ich mich sehr stark im klinischen Bereich spezialisiert. Daher empfand ich es als sinnvoll, mich im Masterstudium breiter aufzustellen. Mich hat es gereizt durch den Master Food Chain Environments auch Einblicke und offene Türen in andere Bereiche wie die Industrie zu erhalten.“

Wie grenzt sich der Master Food Chain Environments von anderen Masterstudiengängen ab?

Yvonne Thomas: „Das ist klar der Austausch mit den anderen Fachdisziplinen in Projektarbeiten und dem interdisziplinären Projektseminar. Hier kann jede Person aus der jeweiligen Fachdisziplin seine Stärken einbringen und sich so gegenseitig ideal ergänzen.“

Karin Krangemann: „Durch die drei Schwerpunkte und die vielen Wahlmodule kann man sich den Master zudem perfekt individuell gestalten.“

Welche Studieninhalte finden Sie besonders interessant?

Karin Krangemann: „Mir gefallen vor allem die Einblicke in die Agrarwirtschaft, sozusagen die Urproduktion, da unsere Themenbereiche stark von den Rohstoffen (Menge und Qualität) abhängig sind und ich deshalb den Austausch mit dieser Disziplin sehr wichtig finde.“

Yvonne Thomas: „Besonders interessant finde ich die Module, die wirklich alle drei Bereiche, also Lebensmitteltechnologie, Agrarwirtschaft und Ernährungswissenschaften vereinen, wie z.B. Biotechnologie, Planetary Health oder auch Ökobilanzierung.“

Karin Krangemann: „Mir gefällt außerdem, dass in fast jedem Modul auf Nachhaltigkeitsaspekte eingegangen wird und ich somit nicht nur das theoretische Wissen erwerbe, sondern auch konkrete Zukunftsideen, -technologien und -strategien entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette kennenlerne und mitgestalte.“

Wie schätzen Sie Ihre beruflichen Perspektiven mit dem Masterabschluss ein?

Yvonne Thomas: „Der Einstieg in die Industrie wird mir mit diesem Abschluss erleichtert, trotzdem schließen sich die Türen für eine klinische oder wissenschaftliche Laufbahn nicht. Zudem traue ich mir nun eher zu mich auf Jobs in Führungspositionen zu bewerben.“

Karin Krangemann: „Ich empfehle den Master Food Chain Environments all denen, die in der eigenen beruflichen Zukunft entlang der Food Chain einen Mehrwert für die Umwelt und die Gesellschaft leisten möchten, sowie denjenigen, die über den Horizont der eigenen Disziplin hinausschauen wollen und in Forschung oder Industrie an interdisziplinären Projekten beteiligt sein möchten.“

(Das Interview führte Profn. Dr. Anna Flögel)