

Vollzeit | Deutsch

Berufsbegleitend | Deutsch

master.



MCI[®]

Lebensmitteltechnologie & Ernährung Food Technology & Nutrition

Premium accredited

Member of



INHALT

VORWORT	3
STUDIUM IM ÜBERBLICK	5
STUDIUM & ZIELE	7
HINTERGRUND & BERUFSFELDER	9
STUDIENBEITRAG	11
DOZENTINNEN & DOZENTEN	11
ABSCHLUSS	11
STUDIENPLAN	13
FORSCHUNG & ENTWICKLUNG	14
DR. SCHÄR STUDIENKOOPERATION	17
ZULASSUNG & AUFNAHME	19
LUST AUF DIE WELT	20
WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN	23
STANDORT, CAMPUS & SERVICES	25
STUDIERN AM MCI	27

CONTENTS

PREFACE	3
OVERVIEW	4
STUDY PROGRAM & GOALS	6
BACKGROUND & CAREER PROSPECTS	8
TUITION	10
FACULTY	10
DEGREE	10
CURRICULUM	12
RESEARCH & DEVELOPMENT	14
DR. SCHÄR COOPERATION	16
ADMISSION	18
GOING GLOBAL	20
FURTHER INFORMATION	23
LOCATION, CAMPUS & SERVICES	24
STUDY AT MCI	26

Vorwort

Durch ein verändertes Konsumverhalten, ein erhöhtes Gesundheitsbewusstsein sowie durch eine bemerkenswerte Gleichzeitigkeit von Internationalisierung und Regionalisierung kommen den Themen Lebensmitteltechnologie und Ernährung wachsende Aufmerksamkeit zu. Insbesondere der Wandel der Konsumentenansprüche im lebensmittelwirtschaftlichen Bereich hin zu gesünderen und nachhaltigen Produkten macht Wissen aus dem ernährungswissenschaftlichen Sektor für die Lebensmittelproduktion in steigendem Maße wettbewerbsrelevant.

Die zukunftssträchtigen Berufsfelder von Absolventinnen und Absolventen des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie & Ernährung reichen von der Produktion über die verarbeitende Industrie, Zulassung von Lebensmitteln, Ernährungswirtschaft bis hin zum Dienstleistungssektor mit den Bereichen Forschung & Entwicklung, Consulting oder Gesundheit und Tourismus.

Ziel des Masterstudiums ist es, die Absolventinnen und Absolventen mit fundiertem Know-how über Lebensmittel und Ernährung, über Herstellungstechniken und -prozesse, über die Identifizierung und Charakterisierung von ernährungsrelevanten Eigenschaften sowie über die Auswirkungen von Lebensmitteln auszustatten, damit diese einen wertvollen Beitrag zur wirtschaftlichen Entwicklung von Unternehmen leisten können.

Mit ergänzenden Inhalten aus den Bereichen strategisches Management, Leadership, rechtliche Rahmenbedingungen, Marketing und Unternehmensführung stehen den Absolventinnen und Absolventen spannende Karrieremöglichkeiten auf der ganzen Welt offen.

Preface

Current changes in consumer behavior, an increase in health awareness, and an exceptional simultaneity of internationalization and regionalization processes draw more and more attention to the topics of food technology and nutrition. In particular the shift of consumers' demands in the food industry towards healthier and sustainable products has made knowledge of food science highly relevant for competition in the area of food production.

Graduates of the master's program Food Technology & Nutrition enter promising career fields ranging from the production, processing and registration of food, to food economics and the service sector, which includes research and development, consulting, health care and tourism.

The aim of the master's program is to enable graduates to make a valuable contribution to the economic development of their enterprise by being equipped with a profound knowledge of food and nutrition, of manufacturing techniques and processes, the identification and characterization of aspects relevant to nutrition, as well as of the effects of certain kinds of food.

Additional contents taken from strategic and business management, leadership, legal frameworks, and marketing open up career opportunities all over the world.



FH-Prof. Dr. Katrin Bach
Leiterin des Studiums | Director of Studies



Prof. Dr. Andreas Altmann
Rektor | Rector

Overview

TITLE	Master program Food Technology & Nutrition
ACADEMIC DEGREE	Master of Science in Engineering M.Sc. MSc <i>Use of the academic degree in combination with the brand 'MCI' approved</i>
DURATION	4 semesters incl. Master thesis and final exams
MAIN FOCUS	High level of practical relevance, international orientation, close collaboration with trade and industry
TIME MODEL	Full-time: compulsory attendance Monday – Friday, during the day; complementary online modules or in exceptional cases on Saturdays as required Part-time: working alongside studies generally possible; attendance predominantly on Thursday evenings, Fridays and Saturdays; additional block seminars or online modules as required
ACADEMIC YEAR	Full-time: Winter semester: beginning of October – end of January; Summer semester: beginning of March – end of June Part-time: Winter semester: beginning of September – beginning of February; Summer semester: mid February – mid July
STRUCTURE	1st – 3rd semesters: core program 2nd and 3rd semester: elective modules in the fields of quality management and innovations in the food industry 3rd or 4th semester: optional semester abroad 4th semester: Master thesis and exam
LANGUAGES	Full-time / part-time: Language of instruction German, supplemented by English courses (plus a wide range of foreign languages taught)
TUITION	For students from EU & EEA countries: EUR 363 / semester Plus membership fee to the Austrian Student Union (ÖH) Details for students from third countries: www.mci.edu/admission
SCHOLARSHIPS & GRANTS	Dr. Schär merit scholarship Overview of sources of financial support: www.mci.edu/scholarships
ADMISSION REQUIREMENTS	Bachelor or diploma in Food Technology, Nutrition, Oecotrophology, Bioresource Technology, Biotechnology, Environmental Engineering, Process Engineering, Chemistry and Bioengineering, Technical Chemistry and Food Chemistry or equivalent qualification.
APPLICATIONS	Online at www.mci.edu/application ; please consider the indicated deadlines.
SELECTION PROCESS	Career background (30%) Written entrance exam (20%) Interview (50%)



Studium im Überblick

BEZEICHNUNG	Masterstudium Lebensmitteltechnologie & Ernährung
AKADEMISCHER GRAD	Master of Science in Engineering M.Sc. MSc <i>Führung des akademischen Grads in Verbindung mit der Marke „MCI“ zulässig</i>
DAUER	4 Semester inkl. Masterarbeit und Abschlussprüfung
POSITIONIERUNG	Hoher Praxisbezug, internationale Ausrichtung, enge Zusammenarbeit mit der Wirtschaft
ORGANISATIONSFORM	Vollzeitstudium: Montag – Freitag tagsüber, ergänzende Online Module und vereinzelt samstags bei Bedarf Berufsbegleitendes Studium: Eingeschränkte Berufstätigkeit möglich: Präsenzzeiten überwiegend an Donnerstagabenden, freitags und samstags; ergänzende Blockveranstaltungen oder Online Module bei Bedarf
SEMESTERZEITEN	Vollzeitstudium: Wintersemester Anfang Oktober – Ende Jänner; Sommersemester Anfang März – Ende Juni Berufsbegleitendes Studium: Wintersemester Anfang September – Anfang Februar; Sommersemester Mitte Februar – Mitte Juli
AUFBAU	1. – 3. Semester: Hauptstudium laut Studienplan 2. und 3. Semester: Wahlfächer in den Bereichen Qualitätsmanagement und Innovationen in der Lebensmittelindustrie 3. oder 4. Semester: Auslandssemester (optional) 4. Semester: Masterarbeit und Masterprüfung
SPRACHE	Vollzeitstudium / Berufsbegleitendes Studium: Lehrveranstaltungen in Deutsch sowie teilweise in Englisch (darüber hinaus umfassendes Fremdsprachenangebot)
STUDIENBEITRAG	Für Studierende aus EU- & EWR-Staaten: EUR 363,- / Semester Zuzüglich gesetzlichem ÖH-Beitrag Details und Informationen für Studierende aus Drittstaaten: www.mci.edu/zulassung
STIPENDIEN & FÖRDERUNGEN	Dr. Schär Leistungsstipendium Überblick über Fördermöglichkeiten: www.mci.edu/stipendien
ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN	Abgeschlossenes Bachelorstudium oder Diplomstudium der Lebensmitteltechnologie, Ernährungswissenschaften, Ökotrophologie, Rohstofftechnologie, Biotechnologie, Umwelttechnologie, Energietechnik, Verfahrenstechnik, des Chemie- und Bioingenieurwesens, der Technischen Chemie oder vergleichbare Qualifikationen.
BEWERBUNG	Online unter www.mci.edu/bewerbung . Bitte angegebene Fristen auf der Website beachten.
AUFNAHMEVERFAHREN	Werdegang (30%) Schriftliche Aufnahmeprüfung (20%) Bewerbungsgespräch (50%)



Study program & goals

The master's program equips graduates with profound academic knowledge of technology, chemistry, safety and trends, and economic fundamentals in the fields of food and nutrition. The contents of the master's program Food Technology & Nutrition have been adapted to the present and future requirements of economy, and provide future engineers with the best possible qualification to assert themselves as competent experts or independent entrepreneurs on the job market.

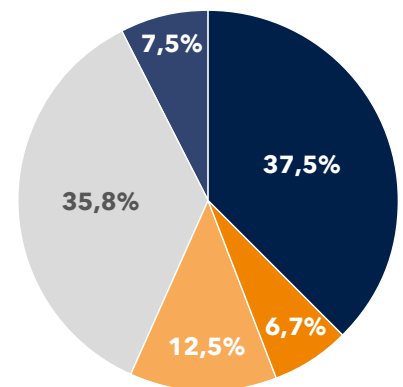
An important goal of the program is to connect high-quality skills in the areas of food technology and nutrition in an integrative way, and to thus develop interdisciplinary options. Special focus is here on the methods of analysis and quality management, on respective legal frameworks in the admission, production and packaging of food, as well as on food constituents and nutrition trends. The students additionally receive the possibility to acquire a specialization by choosing electives in the 2nd and 3rd semester, covering a total of 8 ECTS in the fields of quality management and innovations in the food industry.

Training in business administration forms an essential aspect of the qualification profile. Our graduates are thus able to meet the growing requirements of the economy and industry concerning cross-cutting activities such as quality, product and process management, but also personal key competencies such as work techniques, social skills and the ability to work in a team. This aspect is complemented through an interdisciplinary education in process technology.

But also elements of problem-based learning, the teaching of scientific methods, and their professional implementation in current industrial projects play an important role to impart skills which add to the high-quality profile of our graduates and turn them into highly coveted experts in their respective career fields.

THE MODULES AT A GLANCE

■ Food Technology & Nutrition	37,5%	(45 ECTS)
• Food Chemistry • Food Ingredients, Production & Packaging • Nutritional Physiology & Food Fermentation • Food Medicine • Analytics & Sensory Science • Food Approval • Quality Control		
■ Electives	6,7%	(8 ECTS)
• Introduction to Supply Chain Engineering or Food Microbiology • Business Model Innovation or Trends in Food Science, Nutrition & Technology		
■ Applied Industrial Projects	12,5%	(15 ECTS)
■ Scientific Methods	35,8%	(43 ECTS)
■ General Management	7,5%	(9 ECTS)



TOTAL 100% (120 ECTS)

ECTS = European Credit Transfer System

Studium & Ziele

Der vorliegende Masterstudiengang vermittelt den Absolventinnen und Absolventen profundes akademisches Wissen in den Bereichen Technologie, Analytik, Zulassung, Trends sowie wirtschaftliche Grundlagen auf den Gebieten Lebensmittel und Ernährung. Die Inhalte des Masterstudiums Lebensmitteltechnologie & Ernährung sind den gegenwärtigen und zukünftigen Anforderungen der Wirtschaft angepasst und bieten den angehenden Ingenieurinnen und Ingenieuren ideale Voraussetzungen, um sich auf dem Arbeitsmarkt als qualifizierte Expertinnen und Experten oder als selbstständige Unternehmer/innen zu behaupten.

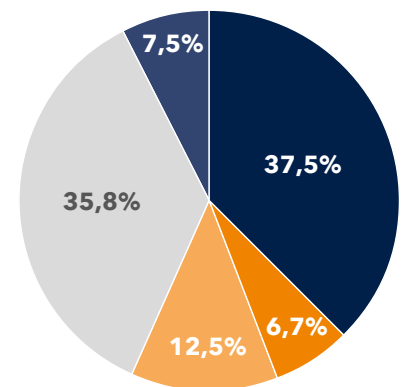
Wichtiges Ziel des Studiengangs ist es, hochwertige Kompetenzen auf den Gebieten Lebensmitteltechnologie sowie Ernährung integrativ miteinander zu verknüpfen und hierdurch interdisziplinäre Optionen zu erschließen. Besonderes Augenmerk wird auf Methoden der Analytik und Qualitätssicherung, einschlägige rechtliche Rahmenbedingungen in der Zulassung von Lebensmitteln, Lebensmittelproduktion & Verpackung sowie Lebensmittelinhaltsstoffe und Ernährungstrends gelegt. Zusätzlich erhalten Studierende anhand von Wahlfächern im zweiten und dritten Semester die Chance, im Studium eigene Schwerpunkte in den Bereichen Qualitätsmanagement sowie Innovationen in der Lebensmittelindustrie zu setzen.

Ein wesentlicher Aspekt des Qualifikationsprofils erfolgt durch eine betriebswirtschaftliche Ausbildung, um den wachsenden Anforderungen von Wirtschaft und Industrie im Bereich betrieblicher Querschnittsaufgaben wie Qualitäts-, Projekt- und Prozessmanagement, aber auch persönlicher Schlüsselkompetenzen wie Arbeitstechniken, Sozialkompetenzen und Teamfähigkeit Rechnung zu tragen. Dieses Ziel wird durch eine interdisziplinäre Ausbildung im Bereich der Verfahrenstechnik ergänzt.

Nicht zuletzt spielen Aspekte des problembasierten Lernens, die Vermittlung wissenschaftlicher Methoden und ihre professionelle Anwendung in aktuellen Industrieprojekten eine wichtige Rolle. Diese Kompetenzen leisten einen weiteren Beitrag zum hochwertigen Profil der Absolventinnen und Absolventen und machen sie zu begehrten Ansprechpartnerinnen und -partnern in den einschlägigen Berufsfeldern.

MODULÜBERSICHT

■ Lebensmitteltechnologie & Ernährung	37,5%	(45 ECTS)
• Lebensmittelchemie • Lebensinhaltsstoffe & -produktion & Verpackung • Ernährungsphysiologie & Fermentation • Ernährungsmedizin • Lebensmittelanalytik & Sensorik • Lebensmittelzulassung • Qualitätssicherung		
■ Wahlfächer	6,7%	(8 ECTS)
• Logistik & Transportengineering oder Lebensmittelmikrobiologie • Business Model Innovation oder Trends in Lebensmitteltechnologie & Ernährung		
■ Aktuelle Industrieprojekte	12,5%	(15 ECTS)
■ Wissenschaftliche Methoden	35,8%	(43 ECTS)
■ General Management	7,5%	(9 ECTS)



TOTAL 100% (120 ECTS)

ECTS = European Credit Transfer System

Background & career prospects

Graduates of the master's program Food Technology & Nutrition have a strong background in natural sciences, technology and engineering science, and business administration. They conceptualize, develop and improve the production of food. They control and supervise food manufacturing plants and processes in the areas of food technology, nutrient technology and food economics. They are moreover qualified to serve as regionally or internationally active experts in nutrition, resources and technology.

Holding bachelor's degrees in subjects such as biotechnology, food technology, food chemistry, or nutrition physiology, graduates of the master's program Food Technology & Nutrition are able to professionally fulfill demanding tasks, and to rise to leading positions in the medium term. Such leading positions require not only technical and business-oriented, but also entrepreneurial thinking, along with a results-oriented approach to work and leadership skills.

A special focus within the master's program is additionally put on expertise in process engineering and quality management, as well as on logistic skills. Graduates of the program are employed in respective sectors as product engineers, production managers, general management assistants, project assistants, product developers, or auditors. They moreover work in technical purchase and sales, consulting, quality assurance and management, R & D, or business management.

Because of their interdisciplinary and practice-oriented education, graduates of Food Technology & Nutrition are qualified for engineering activities at the interface of business administration and management in the following fields in particular:

- food economics
- animal feed industry
- food safety (e.g. at EFSA, AGES etc.)
- quality assurance and analysis
- chemical and pharmaceutical industry
- clinical nutrition research
- innovation management
- product development
- consulting and engineering
- freelancing
- development work and business formation



Hintergrund & Berufsfelder

Die Absolventinnen und Absolventen des Masterstudiums Lebensmitteltechnologie & Ernährung besitzen eine fundierte naturwissenschaftliche und technisch-ingenieurwissenschaftliche Ausbildung. Sie konzipieren, entwickeln und verbessern die Produktion von Lebensmitteln, steuern und überwachen Produktionsanlagen und Prozesse im Bereich der Lebensmitteltechnologie, Nutrient Technology sowie der Lebensmittel- & Ernährungswirtschaft. Darüber hinaus sind sie in der Lage, als regional oder international tätige Ernährungs-, Ressourcen- oder Technologieexpertinnen und -experten zu fungieren.

Aufbauend auf Bachelorabschlüssen des bio- & lebensmitteltechnologischen, lebensmittelchemischen und ernährungsphysiologischen Bereichs sind die Absolventinnen und Absolventen des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie & Ernährung befähigt, qualifizierte Aufgaben professionell wahrzunehmen und mittelfristig in führende Positionen aufzusteigen. In diesen Positionen werden neben technischem und betriebswirtschaftlichem Denken auch eine unternehmerische Perspektive, ergebnisorientiertes Arbeiten und Führungskompetenzen verlangt.

Besonderes Augenmerk legt das Studium außerdem auf prozesstechnische und qualitätssichernde Expertise und logistische Kompetenzen. Als Einsatzbereiche werden Produktionsingenieur, Produktionsleiter, Assistenz der Betriebsleitung, Projektmitarbeiter, Produktentwickler, technischer Einkauf und Vertrieb, Consulting, Qualitätssicherung und -management sowie Auditor, Forschung & Entwicklung, Unternehmensführung in einschlägigen Branchen gesehen.

Aufgrund ihrer interdisziplinären und praxisrelevanten Ausbildung sind Absolventinnen und Absolventen des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie & Ernährung für Ingenieurtätigkeiten an der Schnittstelle zu Betriebswirtschaft und Management insbesondere in folgenden Tätigkeitsfeldern qualifiziert:

- Lebensmittel- und Nahrungsmittelwirtschaft
- Futtermittelwirtschaft
- Zulassungsbehörden (z.B. EFSA, AGES etc.)
- Qualitätssicherung und Analytik
- Chemische und pharmazeutische Industrie
- Klinische Ernährungsforschung
- Innovationsmanagement
- Produktentwicklung
- Beratung und Engineering
- Freiberufliche Tätigkeiten
- Entwicklungsarbeit und Unternehmensgründung



Tuition

Students from EU & EEA countries are required to pay a tuition fee of currently EUR 363 per semester plus membership fee to the Austrian Student Union. Details & information for students from third countries can be found at www.mci.edu/admission.

To ensure that accepted students take up their places and do not break off their studies without good cause, a deposit in the amount of the student fees is charged, which subsequently goes towards tuition fees for the second semester. Students are also responsible for paying the required course materials distributed by MCI.

Faculty

With a mixed faculty comprising the MCI's own teachers, managers from trade and industry, international visiting lecturers, and recognized experts from the worlds of research, consulting and the liberal professions, the MCI offers an enriching combination of theory and practice that creates added value for students and enables them to put their new-found knowledge to the test, while the latest findings in theory and practice are integrated in the program with synergistic benefits.

The high educational standard and close mentoring of students ensure that they receive a training with a strong practical orientation in an efficient program which can be completed within the prescribed period. The combination of theory and practice is the key to an innovative teaching and learning experience.

Degree

On completion of the program, students are awarded the degree of a Master of Science in Engineering, in short Master of Science or M.Sc. or MSc, and receive the relevant academic documentation (Final Certificate, Diploma, International Diploma Supplement etc.). Use of the academic degree in combination with the brand 'MCI' is officially approved. Example: MSc (MCI).

The Master degree is a recognized qualification for enrollment in a relevant doctoral program.



Studienbeitrag

Von Studierenden aus EU- & EWR-Staaten wird ein Studienbeitrag in der Höhe von EUR 363,- pro Semester zzgl. gesetzlichem ÖH-Beitrag eingehoben. Details und Informationen für Studierende aus Drittstaaten finden Sie unter www.mci.edu/zulassung.

Um zu vermeiden, dass aufgenommene Studierende ihr Studium nicht antreten oder aus diesem leichtfertig ausscheiden, wird weiters eine einmalige Kautions in der Höhe des Studienbeitrags eines Semesters eingehoben, welche auf den Studienbeitrag des 2. Semesters angerechnet wird. Vom MCI zur Verfügung gestellte Unterlagen werden an die Studierenden weiterverrechnet.

Dozentinnen & Dozenten

Ein ausgewogener Mix aus Professorinnen und Professoren des MCI, Führungskräften aus der Wirtschaft, Gastdozentinnen und -dozenten aus aller Welt und anerkannten Expertinnen und Experten aus Wissenschaft, Consulting & Freien Berufen sorgt dafür, dass Theorie & Praxis synergetisch verbunden, die direkte Erprobung erworbenen Wissens ermöglicht und Mehrwert für die Studierenden geschaffen wird. Damit wird gewährleistet, dass die neuesten Erkenntnisse aus Wissenschaft & Praxis synergetisch im Studium zusammengeführt werden.

Die didaktisch hochstehende Form der Lehre und die intensive Betreuung sichern eine praxisbezogene Ausbildung und ermöglichen den Abschluss des Studiums in der vorgegebenen Studienzeit. Die gelebte Verbindung von Wissenschaft & Anwendung bietet Chance und Herausforderung für eine neue Form des Lehrens und Lernens.

Abschluss

Das Studium wird mit dem akademischen Grad Master of Science in Engineering – Kurzformen sind Master of Science oder M.Sc. bzw. MSc – abgeschlossen und entsprechend beurkundet (Abschlusszeugnis, Masterurkunde, Internationales Diploma Supplement etc.). Die Führung des akademischen Grades in Verbindung mit der Marke „MCI“ ist zulässig. Beispiel: MSc (MCI).

Der Abschluss eines Masterstudiums befähigt in der Folge zum einschlägigen Doktoratsstudium.

Curriculum

Semester Credit Units ECTS-Credits				
A. FOOD TECHNOLOGY & NUTRITION	1	2	3	4
Food Chemistry	3 5			
Food Ingredients, Production & Packaging	3 5			
Analytics & Sensory Science	5 7			
Nutritional Physiology & Food Fermentation		6 9		
Food Approval		4 6		
Food Medicine			4 6	
Quality Control			5 7	
B1. ELECTIVES: QUALITY MANAGEMENT	1	2	3	4
Introduction to Supply Chain Engineering or Food Microbiology		2 3		
B2. ELECTIVES: INNOVATIONS IN THE FOOD INDUSTRY	1	2	3	4
Business Model Innovation or Trends in Food Science, Nutrition & Technology			3 5	
C. APPLIED INDUSTRIAL PROJECTS	1	2	3	4
Applied Industrial Projects 1	3 5			
Applied Industrial Projects 2		3 5		
Applied Industrial Projects 3			3 5	
D. SCIENTIFIC METHODS	1	2	3	4
Scientific Methods 1 (Recent Research Projects 1, Biostatistic)	3 5			
Scientific Methods 2 (Recent Research Projects 2, Literature Seminar)		2 4		
Scientific Methods 3 (Recent Research Projects 3, Academic Writing)			2 4	
Master Thesis, Master Seminar & Industrial Visits				4 30
E. GENERAL MANAGEMENT	1	2	3	4
General Management 1 (Business Economics)	2 3			
General Management 2 (Micro- & Macroeconomics, HR Management)		2 3		
General Management 3 (Legal Aspects of Engineering, Legal Dimension of Entrepreneurship / Business Formation)			2 3	
SEMESTER CREDIT UNITS ECTS-CREDITS	19 30	19 30	19 30	4 30

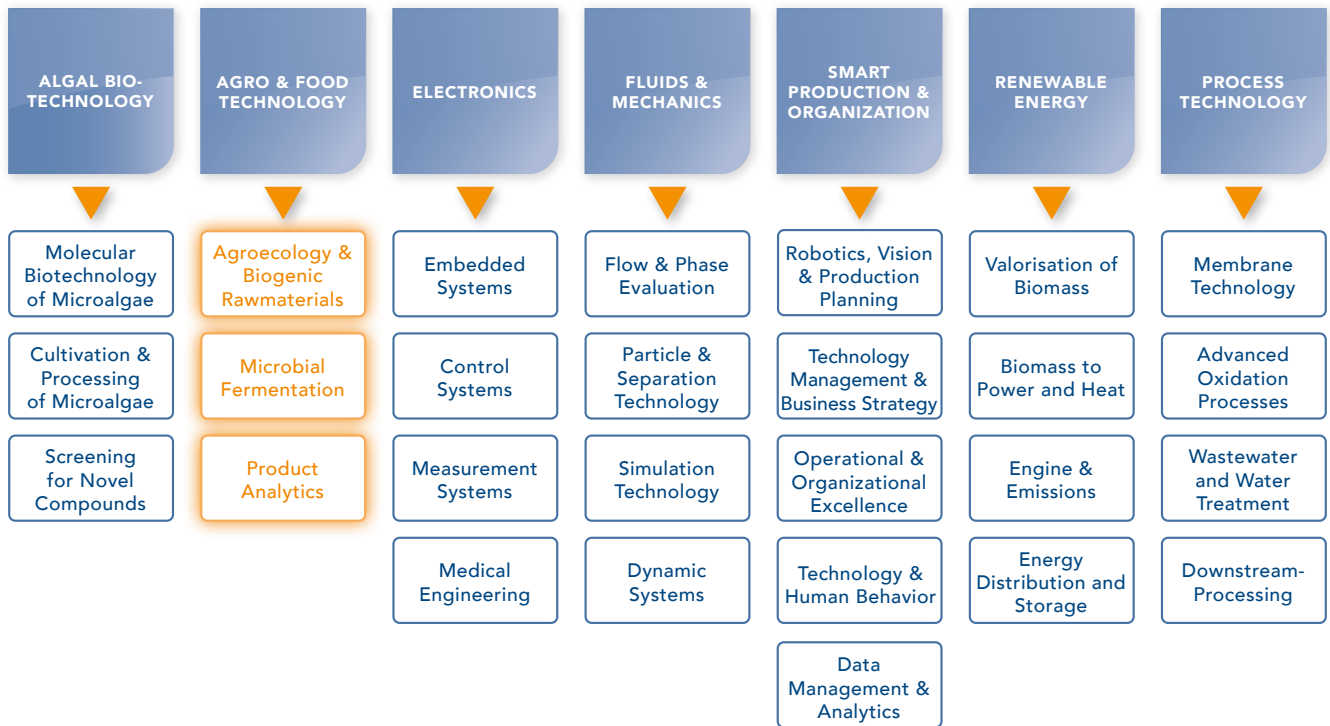
Studienplan

Semesterwochenstunden ECTS-Credits				
A. LEBENSMITTELTECHNOLOGIE & ERNÄHRUNG	1	2	3	4
Lebensmittelchemie	3 5			
Lebensmittelinhaltsstoffe & -produktion & Verpackung	3 5			
Lebensmittelanalytik & Sensorik	5 7			
Ernährungsphysiologie & Fermentation		6 9		
Lebensmittelzulassung		4 6		
Ernährungsmedizin			4 6	
Qualitätssicherung			5 7	
B1. WAHLFÄCHER: QUALITÄTSMANAGEMENT	1	2	3	4
Logistik & Transportengineering oder Lebensmittelmikrobiologie		2 3		
B2. WAHLFÄCHER: INNOVATIONEN IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE	1	2	3	4
Business Model Innovation oder Trends in Lebensmitteltechnologie & Ernährung			3 5	
C. AKTUELLE INDUSTRIEPROJEKTE	1	2	3	4
Aktuelle Industrieprojekte 1	3 5			
Aktuelle Industrieprojekte 2		3 5		
Aktuelle Industrieprojekte 3			3 5	
D. WISSENSCHAFTLICHE METHODEN	1	2	3	4
Wissenschaftliche Methoden 1 (Aktuelle Forschungsprojekte 1, Biostatistik)	3 5			
Wissenschaftliche Methoden 2 (Aktuelle Forschungsprojekte 2, Literaturseminar)		2 4		
Wissenschaftliche Methoden 3 (Aktuelle Forschungsprojekte 3, Wissenschaftliches Arbeiten)			2 4	
Masterarbeit, Masterseminar & Industrial Visits				4 30
E. GENERAL MANAGEMENT	1	2	3	4
General Management 1 (Betriebswirtschaftslehre)	2 3			
General Management 2 (Mikro- und Makroökonomie, HR Management)		2 3		
General Management 3 (Rechtliche Rahmenbedingungen der Unternehmensführung, rechtliche Aspekte für Ingenieure)			2 3	
SEMESTERWOCHENSTUNDEN ECTS-CREDITS	19 30	19 30	19 30	4 30

Forschung & Entwicklung

Research & development

TECHNOLOGY & LIFE SCIENCE: RESEARCH & ENGINEERING AREAS



FORSCHUNG IM STUDIENGANG LEBENSMITTELTECHNOLOGIE & ERNÄHRUNG

Lebensmittel und Getränke haben sich in der heutigen Zeit zu weit mehr als bloß Nahrungsmitteln gewandelt. Die wachsende Nachfrage nach Functional & Convenience Food Produkten bietet die Chance, Forschungsaktivitäten in diesem Bereich auszubauen. Zentrales Thema der Lebensmittel- & Rohstoffforschung am MCI ist einerseits die Produktentwicklung, die mit innovativen und nachhaltigen Ideen vorangetrieben wird. Inspiriert durch die Limitierung fossiler Ressourcen steht andererseits die Weiterentwicklung von Herstellungsprozessen in der Lebensmittelindustrie im Fokus.

RESEARCH PROJECTS IN THE STUDY PROGRAM FOOD TECHNOLOGY & NUTRITION

In recent years, the subject of food and beverages has related to far more than nutrient uptake. Growing demand for functional and convenience food products provides opportunities for additional research activities in the food technology. The main focus of research in MCI's food and bioresource department is placed on product development driven by innovative and sustainable ideas. Inspired by the limited availability of fossil resources, MCI's underlying aim is to further develop the manufacturing processes in the food industry.

AGRAR- & LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

AGRARÖKOLOGIE & BIOBASIERTE ROHSTOFFE

Durch das zunehmende gesellschaftliche Bewusstsein für landwirtschaftliche Produktionsmethoden fordern Konsumenten vermehrt nachhaltige Konzepte für die Landwirtschaft, um angrenzende Ökosysteme miteinzubeziehen. In diesem Forschungsschwerpunkt stehen vor allem ganzheitliche Ansätze im Fokus, die den Schutz und die nachhaltige Nutzung von Ökosystemen berücksichtigen und gleichzeitig kompatibel mit der traditionellen Landwirtschaft sind.

MIKROBIELLE FERMENTATIONEN

Mikroorganismen weisen eine Vielzahl von unterschiedlichen Stoffwechselvorgängen auf, die zum Abbau von Biomasse genutzt werden können. So können beispielsweise durch die Übertragung des Bioraffinerie-Konzeptes Abfallsubstrate aus der Lebensmittelindustrie genutzt werden, um die Wertschöpfung bei der Produktion von Biomaterialien, Feinchemikalien und technischen Enzymen nachhaltig zu erhöhen.

TEXTUR ANALYSE

In der modernen Lebensmittel- und Kosmetikindustrie stellt die instrumentelle Texturanalytik ein wertvolles Werkzeug in Produktentwicklung und Qualitätskontrolle dar. Mit Hilfe der Texturanalyse können zunächst subjektive mechanische Charakteristika objektiv gemessen und vergleichbar gemacht werden. Dies erlaubt es, Konsumentenerwartungen auch bei schwer quantifizierbaren Parametern wie beispielsweise dem Mundgefühl, also wie sich ein Lebensmittel im Mund verhält, zu berücksichtigen.

AGRO & FOOD TECHNOLOGY

AGROECOLOGY & BIOGENIC RAWMATERIALS

Because of today's increasing community awareness of agricultural production, consumers demand sustainable concepts for agriculture taking bordering ecosystems into account. A holistic system approach providing compatibility of traditional agriculture, use of technology and ecosystems is required.

MICROBIAL FERMENTATION

Microorganisms offer a diverse selection of metabolisms to break down biomass. Applying the bio refinery concept to waste residues of the food industry, microorganisms were cultivated in different operational modes of fermentation to increase value chains through production of biomaterials, fine chemicals and technical enzymes.

TEXTURE ANALYSIS

Instrumental texture analysis represents a valuable tool for product development and quality control in today's food or cosmetics industries. With the help of food texture analysis subjective mechanical characteristics can be objectively measured and compared. These analyses enable us to take into consideration consumer expectations even in difficult quantifiable parameters such as mouthfeel i.e. how food feels in our mouth.



Admission

ADMISSION REQUIREMENTS

Admission to the Master program in Food Technology & Nutrition is open to graduates of relevant Bachelor and Diploma programs and graduates from other relevant post-secondary educational facilities.

This Master program is an ideal follow-on from such Bachelor programs as Food Technology and Biotechnology. Admission will also be considered for graduates of study programs whose curricula offer an adequate degree of relevance. Relevant fields include biology, nutrition, oecotrophology, pharmaceuticals, food and biochemistry. The Program Director decides on the relevance of such previous qualifications.

Details: www.mci.edu/admission

ADMISSIONS PROCEDURE

The MCI operates an admissions process for all study programs. The dates are listed on the individual study program websites, and an overview of the dates for all the programs is available at www.mci.edu/deadlines.

Applications for a place on MCI study programs must be submitted online accompanied by the necessary documents by the stated deadline.

Places are allocated on the basis of the following criteria:

- **Career background 30%**

A strong focus is placed on the applicant's previous education, qualifications obtained and professional experience where relevant plus the applicant's stated educational and professional goals.

- **Written entrance exam 20%**

A written entrance exam (chemical process engineering, thermal process engineering, food & bioresource technologies with chemistry and biosciences) is designed to assess the applicant's aptitude for the program.

- **Interview 50%**

The interview offers an opportunity for a personal presentation and a discussion of the application documents and the applicant's educational and professional goals.

Applicants will be informed of the results as soon as possible. Students who cannot be accepted for lack of places will be put on a waiting list. Allocated places that are not taken up will be offered to students on the waiting list.

The admissions procedure must be followed for every start of the program. Preferential treatment cannot be given to applicants from earlier years even if they were previously offered a place or placed on the waiting list.

Zulassung & Aufnahme

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Zum Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie & Ernährung sind Absolventinnen und Absolventen einschlägiger Bachelor- oder Diplomstudiengänge sowie Absolventinnen und Absolventen von anerkannten facheinschlägigen postsekundären Bildungseinrichtungen zugelassen.

Dieser Masterstudiengang eignet sich als konsekutiv aufbauender Studiengang beispielsweise für die Bachelorstudiengänge aus den Bereichen Lebensmitteltechnologie und Biotechnologie. Darüber hinaus werden Absolventinnen und Absolventen von Studiengängen zugelassen, deren Studienplan ein hinreichendes Ausmaß an facheinschlägigen Inhalten aufweist. Exemplarisch seien hier technische, naturwissenschaftliche wie auch ernährungswissenschaftliche Abschlüsse genannt. Über die Einschlägigkeit, die Anerkennung sowie gegebenenfalls Auflagen von Prüfungen entscheidet die Studiengangsleitung.

Details: www.mci.edu/zulassung

AUFNAHMEVERFAHREN

Sämtliche Studienprogramme am MCI sehen ein Aufnahmeverfahren vor. Die Termine der jeweiligen Aufnahmeverfahren finden sich auf den Webseiten der Studiengänge und als Gesamtübersicht unter www.mci.edu/deadlines.

Bewerbungen um die Aufnahme in ein Studium sind online mittels standardisiertem Bewerbungsbogen und unter Beifügung der erforderlichen Unterlagen fristgerecht einzubringen.

Die Studienplätze werden unter Berücksichtigung folgender Kriterien vergeben:

- **Werdegang 30%**
Besondere Beachtung finden Bildungsweg und -abschlüsse, allfälliger beruflicher Werdegang sowie die genannten Studien- und Berufsziele.
- **Schriftliche Aufnahmeprüfung 20%**
Die schriftliche Aufnahmeprüfung (Chemische Verfahrenstechnik (CVT), Thermische Verfahrenstechnik (TVT), Lebensmittel- & Rohstofftechnologie inkl. Chemie (LRT) sowie Biowissenschaften (BIO) überprüft die Zielgruppeneignung der Bewerber/innen.
- **Bewerbungsgespräch 50%**
Im Mittelpunkt stehen die persönliche Präsentation, die Erörterung der in den Bewerbungsunterlagen angeführten Informationen und die angestrebten Studien- und Berufsziele.

Die Bewerber/innen werden ehestmöglich über ihre Aufnahme verständigt. Bewerber/innen, die wegen Platzmangels nicht aufgenommen werden können, werden in eine Warteliste aufgenommen und können – sofern weiter Interesse an einem Studienplatz besteht – im Falle frei werdender Studienplätze nachrücken.

Für jeden Studienbeginn ist ein neues Aufnahmeverfahren erforderlich. Eine bevorzugte Berücksichtigung von Bewerberinnen und Bewerbern aus früheren Jahren ist auch dann nicht möglich, wenn diesen in einem früheren Aufnahmeverfahren ein Studienplatz oder ein Platz auf der Warteliste angeboten worden war.



Lust auf die Welt

Internationalität bildet eine wesentliche Komponente dieses Masterstudiums und spiegelt sich in der Zusammensetzung der Lehrenden & Studierenden, des Studienplans und der zu bearbeitenden Projekte wider. Besonderes Augenmerk gilt der erstklassigen Beherrschung der englischen Sprache.

www.mci.edu/international

Going global

The Master program has a strong international orientation, which is reflected in the composition of faculty and the student body, and in the curriculum and projects. There is a strong focus on acquiring an excellent command of English.

www.mci.edu/en/international





Weiterführende Informationen

Gerne steht das motivierte MCI-Team für persönliche oder telefonische Beratungsgespräche rund um die Themen Studium, Bewerbung und die attraktiven Student Services zur Verfügung. Termine können unter office@mci.edu, telefonisch unter +43 512 2070-0 oder per WhatsApp +43 664 88723671 vereinbart werden.

In Form von Schnuppervorlesungen, Projektpräsentationen, Studiengangsvorstellungen und Laborbesuchen erhalten Besucher/innen beim Open House Hilfestellung bei der Wahl des passenden Studienprogramms. Alle Termine unter www.mci.edu/openhouse.

Online Infoveranstaltungen: Im Rahmen von Online Infoveranstaltungen bietet das MCI die Gelegenheit, sich bequem von zu Hause aus über die Studiengänge der Unternehmerischen Hochschule® zu informieren: www.mci.edu/oninelounge

Further information

The MCI team is always happy to assist with regard to applications. Advice on all aspects of study at the MCI, including applications and our attractive student services, is available to personal callers or by phone. For an appointment, please mail to office@mci.edu, call +43 512 2070-0 or contact us via WhatsApp +43 664 88723671.

With a program of sample lectures, study program presentations, project presentations and laboratory visits, the MCI Open House is an ideal source of guidance in selecting the right study program. For the dates, please go to www.mci.edu/openhouse.

Online info sessions: MCI's online info sessions provide the perfect opportunity to get to know more about the Entrepreneurial School® and its study programs from the comfort of your home: www.mci.edu/oninelounge.

CONNECT WITH MCI 

Location, campus & services

The MCI offers students an excellent infrastructure with attractive lecture rooms, computer labs, space for group work, and modern research facilities as well as conveniently located student accommodation and car parking, and excellent access by public transport. Students also enjoy a unique university setting, with mountains on the doorstep, unbeatable opportunities for sports and leisure activities, and three other countries – Germany, Switzerland and Italy – just around the corner.

LIBRARY

Thanks to an exemplary cooperation agreement signed with Innsbruck University, students have full access to the international scientific literature and professional library services with generous opening hours. In addition, the MCI has its own smaller reference libraries with a great selection of newspapers, magazines and journals. www.mci.edu/en/library

ACCOMMODATION

As an old university town, Innsbruck offers a wide range of accommodation in dormitories, studios, shared apartments etc.

www.mci.edu/en/accommodation

SPORTS & LEISURE

Innsbruck – at the heart of the Alps – is an outstanding tourism destination that has hosted the Winter Olympics twice and as such is the perfect place for year-round sports and leisure activities. The Innsbruck University Sports Institute (USI) is also open to MCI students and offers modern facilities for a wide range of sports and healthy exercise. www.mci.edu/en/sports

ALUMNI & FRIENDS

The MCI's alumni association is a dynamic platform for debate and personal contacts for all MCI graduates, students, faculty and partners. Panel discussions with first-rate international speakers are a stimulating source of motivation and ideas and an enjoyable way to share knowledge and experience. www.mci.edu/en/alumni

CAREER

In keeping with the MCI's motto 'mentoring the motivated', a Career Center with its own international network supports MCI graduates during their first steps and subsequent development in the business world and enables companies to choose their recruitment needs from a pool of excellence. The Career Center offers support and guidance for students and alumni, including internship placements and job opportunities, interview training, career coaching and industry recruitment events. www.mci.edu/en/career

LANGUAGE SKILLS

The MCI's international orientation is underscored by the wide range of foreign languages offered, with a focus on intercultural competence and communication skills in addition to language competence. Extra-curricular language courses are available in Arabic, Chinese, Japanese, and Russian among many others. Experienced language trainers with first-class didactic skills provide a varied and fun learning experience. www.mci.edu/en/languages

STUDENT LIFE

As a university town, Innsbruck is a young-at-heart city that offers MCI students creative interaction in a wide range of fields, and a variety of entertainment and social activities (arts, music, societies, churches, health, shopping, nightlife etc.). www.mci.edu/en/studentlife

START UPS

Entrepreneurial thinking and working are taken seriously at the MCI. The MCI's faculty, students and graduates with the entrepreneurial spirit wishing to set up their own businesses or make commercial use of the results of their research benefit from the in-depth expertise and modern infrastructure. www.mci.edu/en/startup

Standort, Campus & Services

Das MCI bietet seinen Studierenden eine hervorragende Infrastruktur mit attraktiv ausgestatteten Seminar-, EDV- und Gruppenarbeitsräumen, modernsten Recherchemöglichkeiten, nahegelegenen Studierendenheimen, komfortablen Parkmöglichkeiten und erstklassiger Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln. Die Nähe zur lebendigen Innsbrucker Altstadt, die zum Greifen nahe Tiroler Bergwelt, die zahlreichen Sport- und Freizeitmöglichkeiten und die zentrale Lage zwischen Deutschland, der Schweiz und Italien garantieren ein einzigartiges Ambiente.

BIBLIOTHEK

Eine beispielgebende Kooperation mit der Universität Innsbruck gewährleistet Studierenden einen umfassenden Zugang zur weltweit verfügbaren wissenschaftlichen Literatur und zu professionellen Bibliotheksleistungen mit großzügigen Öffnungszeiten. Darüber hinaus warten eigene Handbibliotheken des MCI mit einer ergänzenden Auswahl an Zeitungen, Magazinen und Journals auf.

www.mci.edu/bibliothek

WOHNEN

Innsbruck bietet als traditionsreiche Universitätsstadt vielfältige Wohnmöglichkeiten in Studierendenheimen, Privatzimmern, Wohngemeinschaften etc.

www.mci.edu/wohnen

SPORT & FREIZEIT

Innsbruck liegt im Herzen der Alpen und bietet als beliebte Tourismusdestination und mehrmaliger Austragungsort Olympischer Winterspiele unzählige Sport- und Freizeitaktivitäten. Eine enge Kooperation mit dem Sportinstitut der Universität Innsbruck (USI) erschließt MCI-Studierenden darüber hinaus breit gefächerte Möglichkeiten modernste Anlagen zu nutzen.

www.mci.edu/sport

ALUMNI & FRIENDS

MCI Alumni & Friends bietet eine dynamische Plattform für seine Absolventinnen und Absolventen und fördert Erfahrungsaustausch und persönliche Begegnung zwischen Absolventinnen und Absolventen, Studierenden, Lehrenden und Partnern des MCI. Podiumsveranstaltungen mit Gastvortragenden von internationalem Rang vermitteln inspirierende Impulse und unterstützen freundschaftlichen Wissens- und Erfahrungsaustausch.

www.mci.edu/alumni

CAREER

Unter dem Motto „Wir begleiten motivierte Menschen“ unterstützt ein international vernetztes Career Center Berufseinstieg und weitere Entwicklung von MCI-Absolventinnen und -Absolventen und erschließt Unternehmungen den Zugang zu hervorragend ausgebildeten potenziellen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die Aktivitäten umfassen u.a. Praktikumsbörsen, Jobbörsen, Bewerbungstrainings, Karrierecoaching und Recruitingmessen.

www.mci.edu/career

SPRACHEN

Ein umfassendes Fremdsprachenangebot unterstützt die internationale Ausrichtung des MCI und fördert neben den sprachlichen Fertigkeiten interkulturelle Kompetenz und Kommunikationsfähigkeit. Ergänzend zum jeweiligen Studienprogramm können Arabisch, Chinesisch, Japanisch, Russisch und zahlreiche weitere Sprachen belegt werden. Erfahrene Sprachtrainer und Sprachtrainerinnen mit erstklassigen didaktischen Fähigkeiten sorgen für ein abwechslungsreiches Programm, in dem auch der Spaßfaktor nicht zu kurz kommt.

www.mci.edu/sprachen

STUDENT LIFE

Die jugendliche Universitätsstadt Innsbruck ermöglicht MCI-Studierenden vielfältige Möglichkeiten kreativer Auseinandersetzung mit unterschiedlichsten Themengebieten und abwechslungsreicher Unterhaltung (Kunst, Kultur, Musik, Gesellschaft, Religion, Gesundheit, Shopping, Nightlife etc.).

www.mci.edu/studentlife

UNTERNEHMENSGRÜNDUNG

Unternehmerisches Denken und Handeln wird am MCI groß geschrieben. Wissenschaftliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Studierende und Absolventinnen und Absolventen mit „entrepreneurial spirit“ können bei Unternehmensgründung und wirtschaftlicher Verwertung von Forschungsergebnissen auf profundes Know-how und moderne Infrastruktur zurückgreifen.

www.mci.edu/startup

Study at MCI

For full information, please visit our website at www.mci.edu. We are always happy to advise.

BACHELOR 6 semesters		
	Language	Time Model
Management & Society		
Business Administration	GER ENG	ONLINE
Business & Management	GER ENG	FT PT
Management, Communication & IT	GER	FT
Management		
Media		
Management & Law	GER	FT
Nonprofit, Social & Health Care Management	GER	FT ONLINE
Health Management		
Nonprofit Management		
Social Management		
Social Work	GER	FT
Tourism Business Studies	GER	FT
	GER	
Technology & Life Sciences		
Biotechnology & Food Engineering	GER	FT
Digital Business & Software Engineering	GER	ONLINE
Environmental, Process & Energy Engineering	GER	FT PT
Industrial Engineering & Management	GER	FT PT
Mechatronics	GER	FT
Electrical Engineering		
Mechanical Engineering		
Medical, Health and Sports Engineering	GER	FT
Medical Engineering		
Health and Sports Engineering		
Smart Building Technologies	GER	DUAL

MASTER 4 semesters		
	Language	Time Model
Management & Society		
Corporate Governance & Finance	ENG	ONLINE
Entrepreneurship & Tourism	GER ENG	FT
Marketing Management		
Strategic Management		
European Health Economics & Management	ENG	FT
International Business & Law	ENG	FT
International Business & Management	ENG	FT PT
International Health & Social Management	ENG	FT
Management, Communication & IT	ENG	FT
Social Work, Social Policy & Management	GER	FT
Technology & Life Sciences		
Biotechnology	ENG	FT
Food Technology & Nutrition	GER	FT PT
Environmental, Process & Energy Engineering	GER ENG	FT PT
Chemical Engineering		
Energy Engineering		
Environmental Engineering		
Plant Engineering & Operations		
Industrial Engineering & Management	GER	PT
Mechatronics & Smart Technologies	GER ENG	FT PT
Electrical Engineering		
Mechanical Engineering		
Medical Technologies	ENG	FT

EXECUTIVE EDUCATION		
Part-time advanced training for decision-makers		
Executive PhD Program in Management ENG	Certificate Courses	Management Seminars
Executive Master 4 semesters	Controlling & Management	Management
Digital Business MBA GER ENG ONLINE	Corporate Communications	Leadership
Digital Economy & Leadership MSc GER ONLINE	Digital Business Analytics	Communication
Digital Marketing & Analytics MSc GER ONLINE	Family Business	Digital Skills
Executive MBA ENG ONLINE	General Management	Leadership Trainings
LL.M. Digital Business & Tech Law GER ONLINE	Human Resources Management	Programs for universities
Management & Leadership MSc GER PT	Innovation Management	Corporate Programs
	Management, Psychology & Leadership	Technical Trainings
	Marketing	Automation & Control Engineering
	Sales Management	Fundamentals of Process Engineering
	Systemic Leadership Psychology	In-house Energy Management
		Workshop Computational Fluid Dynamics
		International Sessions for Students
		Summer School / Winter School

ENG = English, GER = German, FT = Full-time, PT = Part-time, ONLINE = Blended learning (online & attendance modules)

Studieren am MCI

Für detaillierte Informationen besuchen Sie bitte unsere Website www.mci.edu. Wir beraten Sie gerne.

BACHELOR 6 Semester		Sprache	Zeitmodell
Wirtschaft & Gesellschaft			
Betriebswirtschaft	D E	ONLINE	
Business Administration	D E	ONLINE	
Business & Management	E	VZ	
Management, Communication & IT	D	VZ	
Management			
Media			
Management & Recht	D	VZ	
Nonprofit-, Sozial- & Gesundheitsmgmt.	D	VZ	ONLINE
Gesundheitsmanagement			
Nonprofit-Management			
Sozialmanagement			
Soziale Arbeit	D	VZ	
Tourismus- & Freizeitwirtschaft	D	VZ	
Wirtschaft & Management	D		BB
Technologie & Life Sciences			
Bio- & Lebensmitteltechnologie	D	VZ	
Digital Business & Software Engineering	D	ONLINE	
Mechatronik	D	VZ	
Elektrotechnik			
Maschinenbau			
Medizin-, Gesundheits- & Sporttechnologie	D	VZ	
Medizintechnik			
Gesundheits- & Sporttechnologie			
Smart Building Technologies	D	DUAL	
Umwelt-, Verfahrens- & Energietechnik	D	VZ	BB
Wirtschaftsingenieurwesen	D	VZ	BB
MASTER 4 Semester			
Wirtschaft & Gesellschaft			
Corporate Governance & Finance	E	ONLINE	
Entrepreneurship & Tourismus	D E	VZ	
Marketing Management			
Strategisches Management			
European Health Economics & Management	E	VZ	
International Business & Law	E	VZ	
International Business & Management	E	VZ	BB
International Health & Social Management	E	VZ	
Management, Communication & IT	E	VZ	
Soziale Arbeit, Sozialpolitik & -management	D	VZ	
Technologie & Life Sciences			
Biotechnology	E	VZ	
Lebensmitteltechnologie & Ernährung	E	VZ	BB
Mechatronik & Smart Technologies	D E	VZ	BB
Elektrotechnik			
Maschinenbau			
Medical Technologies	E	VZ	
Umwelt-, Verfahrens- & Energietechnik	D E	VZ	BB
Anlagenbau			
Chemieingenieurwesen			
Energietechnik			
Umwelttechnik			
Wirtschaftsingenieurwesen	D		BB

EXECUTIVE EDUCATION		Berufsbegleitende Weiterbildung für Entscheidungsträger/innen	
Executive PhD Program in Management E			
Executive Master 4 Semester			
Digital Business MBA	D E ONLINE		
Digital Economy & Leadership MSc	D ONLINE		
Digital Marketing & Analytics MSc	D ONLINE		
Executive MBA	E ONLINE		
LL.M. Digital Business & Tech Law	D ONLINE		
Management & Leadership MSc	D BB		
Zertifikats-Lehrgänge		Management-Seminare	
Controlling & Unternehmenssteuerung		Management	
Digital Business Analytics		Leadership	
Family Business		Kommunikation	
General Management		Digital Skills	
Innovationsmanagement		Maßgeschneiderte Trainings	
Management, Psychologie & Leadership		Programme für Universitäten	
Marketing		Programme für Unternehmen	
Personalmanagement		Technische Weiterbildung	
Sales Management		Automatisierungs- & Regelungstechnik	
Systemische Führungspsychologie		Betriebliches Energiemanagement	
Unternehmenskommunikation		Grundlagen Verfahrenstechnik	
		Workshop CFD / Strömungssimulation	
		International Sessions for Students	
		Summer School / Winter School	

ski, The University of Melbourne, Melbourne | Dr. Erich Haus, Siemens AG, München | Prof. Dr. Maaki Ban, Momoyama
 m Organization, Madrid | Dr. Kurt Bayer, OMV AG, Wien | Dr. phil. Dr.h.c. Bruno Buchberger, Research Institute for Symb
 Hong Kong | Altbischof Dr. Reinhold Stecher, Diözese Innsbruck, Innsbruck | Excellency Susan McCaw, Botschaft der Vere
 St. Gallen, St. Gallen | Prof. Dr. Reidar J. Mykletun, Stavanger University College, Stavanger | Dr. Christian Laesser, Instit
 erra | Dr. Claudio Albrecht, Ratiopharm GmbH, Ulm | Prof. Dr. Perry Hobson, Southern Cross University, Sydney | Mag. H
 Düsseldorf | Dr. Michl Ebner, Europäisches Parlament, Brüssel | Dr. Dr. hc. mult. August-Wilhelm Scheer, IDS Scheer AG, Sa
 Harald Vogelsang, SAS-Systemtechnik Verwaltungs GmbH, Karlsruhe | DKfm. Dr. Peter Kos, Erste Bank, Wien | Dipl.-Ing. La
 Jitrapa Phanwilai, Mae Fah Luang University, Bangkok | Prof. Dr. Victoria Schmidt, The Moscow School of Social and Econ
 inische Universität Innsbruck, Innsbruck | Dr. Markus Gmür, IMb K. Integrative Managementberatung, Konstanz | Dr. Klau
 ius, Dalarna University, Borlänge | Prof. Dr. Marco J. Menichetti, Hochschule Liechtenstein, Vaduz | Prof. Dr. Joe Nellis,
 e & Nagel, Wien | Dr. Reinhard Mücke, Österreichischen Hotel- und Tourismusbank GmbH, Wien | Prof. Dr. Theresia Theurl,
 g Grün, Ennemoser & Grün Wirtschftsberatung, Wien | Mag. Christian Havranek, Deloitte Österreich, Wien | Dipl.-Ing. D
 eas Braun, Swarovski Tourism Services GmbH, Wattens | Dr. Stephan Feige, St. Gallen Managementberatung AG, St. Gallen
 l, Garching Innovation GmbH, München | Dr. oec. HSG Andreas Wittmer, Universität St. Gallen, St. Gallen | Ing. MSC Wol
 burger, BWI Unternehmensberatung GmbH, Dornbirn | Mag. Dr. Franz Hartl, Österreichische Hotel- und Tourismusbank
 Innsbruck | Dir. Josef Margreiter, Tirol Werbung, Innsbruck | Dr. Cornelia Veil, Institut für Integrationsberatung GmbH, St
 rl, Dorda Brugger Jordis Rechtsanwälte GmbH, Wien | Dipl.-Kfr. Christine Licci, HYB Group - Bayerische Hypo- und Vereins
 Barcelona, Barcelona | Mag. Herbert Bauer, Bundesministerium für Landesverteidigung, Wien | Prof. Dr. Maria Stella Rol
 onal University Bonn, Bad Honnef | Dr. Richard Piock, Durst Phototechnik AG, Brixen | Dir. Peter Metzinger, 4C busines
 Wilfried Amann, Hochschule Liechtenstein, Vaduz | Prof. Dr. Reidar Mykletun, Norwegian School of Hotel Management,
 ruck | Dr. Nikola Tröthan, BGT Rechtsanwälte, Innsbruck | Dr.phil. Alfred Autischer, Trimedia Communications Austria Gmb
 Karlsruhe | Dr. Christian Bauer, Swarco Holding AG, Wattens | Dr. Gabriele Weber-Trinkfass, Red Bull GmbH, Fuschl am See
 erger, Johannes Kepler Universität Linz, Linz | Dr. Thomas Bieger, Institut f. öffentl. Dienstleistungen und Tourismus, St. i
 Weise & Partner, Innsbruck | Dr. Michael Trigon, Trigon, Wien | Prof. Dr. Paolo Ballamoli, Fondazione CU

www.mci.edu

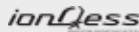
MCI | DIE UNTERNEHMERISCHE HOCHSCHULE®
MCI | THE ENTREPRENEURIAL UNIVERSITY®
 6020 Innsbruck / Austria, Universitätsstraße 15
 +43 512 2070-3800, office@mci.edu, www.mci.edu



TRÄGER | PATRONS



START-UPS & BETEILIGUNGEN | START-UPS & SUBSIDIARIES



FÖRDERER | SPONSORS



duate School of Business, Lausanne-Borigny | Prof. Dr. Johannes Schwartz, International School of Management, Dortmund
 Universität, Innsbruck | Dr. Christof Splachtna, Capital Management Partners GmbH, Berlin | Mag. Hannes Aigner, Tiroler
 ner Schmidt, Frankfurt School of Finance & Management, Frankfurt am Main | Prof. Dr. Sudi Sudarsanam, Cranfield School
 ns, Wissenschaftliche Hochschule Lahr, Lahr | Prof. Dr. Inigo Navarro Mendizabal, ICADE - Universidad Pontificia Comillas
 GmbH, Linz | Fürst Karl Schwarzenberg, Schwarzenberg'sche Gutsverwaltung, Prag | Dipl.-Ing. Dr. Franz Fischler, EU-Kom
 ot AG, Salzburg | Prof. Dr. John Walsh, University of Guelph, Guelph | Prof. Dr. Xaver Fiederle, Pädagogische Hochschule
 | Prof. Dr. Manfred Gantner, Leopold-Franzens-Universität, Innsbruck | Prof. Dr. Heide Lore Schröder, Fachhochschule f
 g Hoffmann, Oberlandesgericht Innsbruck, Innsbruck | Dr. Jonathan Palmer, College of William & Mary - School of Business
 ational, Montebelluna | Dipl.-Ing. Kurt Fasser, German Chamber of Industry & Commerce, Shanghai | Dr. Andreas Dilg, Me
 mann, Merck KGaA, Darmstadt | Mag. Helga M. Stangl, Pricewaterhouse Coopers GmbH, Wien | Christian Siekmann, Jec
 Innsbruck | Mag. Gerald Gahleitner, Leitner + Leitner GmbH & Co KEG, Linz | Mag. Dr. Clemens Nowotny, Leitner + Le
 tkova & Leitner, Prag | Prof. Dr. Steve Pejovich, F.A. v. Hayek Institut, Wien | Prof. Dr. Stephanie Johnson, Charles Darw
 emie, Gauting | Dr. Lesley Cooper, Flinders University, Adelaide | Dr. Michael Reiterer, Delegation der Europäischen Kom
 college, Odense | Dr. Birgit Mayer, Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft, Wien | Dipl.-Ing. Julia Thiele, Fraun
 Raidl, Böhler-Uddeholm AG, Wien | Dr. Ralf Ziegenbein, International School of Management, Dortmund | Dr. Hermann G
 Wien | Prof. Dr. Bob De Wit, Strategy Academy, Rotterdam | Dr. Wolfgang Mazal, Universität Wien, Wien | Dr. Harald Pech
 ican Express, New York | Prof. Dr. Magda Benkö, Budapest University of Technology and Economics, Budapest | Dr. Joha
 herr, gamma capital partners Beratungs- & Beteiligungs AG, Wien | Dr. Stefan Hamm, Concenter Management AG, Münch
 e Universität Wien, Wien | Prof. Dr. Kurt Matzler, Johannes Kepler Universität, Linz | Bischof Dr. Manfred Scheuer, Diözes
 heim, Mannheim | Dr. Christoph Herrmann, Ludwig-Maximilians-Universität, München | Prof. Dr. Günther Haedrich, Freie
 H, Pfaffenhofen | Excellency T. P. Sreenivasan, Indische Botschaft, Wien | Dr. Oliver Gassmann, Universität St. Gallen, St. Ga
 old-Franzens-Universität, Innsbruck | Dr. Josef E. Burger, Austrian Airlines, Wien | Prof. Dr. Todd A. Mooradian, College of
 tian Glahn, Open University Netherlands, Heerlen | Mag. Christoph Antretter, Institut für Marketing - Strategieberatung G
 y and Economics, Budapest | Dir. Julian Wagner, Rosenbauer International AG, Leonding | Prof. Dr. Stephan Laske, Leopo
 eberg, Invista Resins & Fibers GmbH & Co KG, Hattersheim am Main | Dr. Gabriele Lakowski, The University of Melbourne
 Chon, The Hong Kong Polytechnic University, Hong Kong | Dr. Dirk Glaeßer, World Tourism Organization, Madrid | Dr. K
 a Burger, Hofer KG, Sattledt | Prof. Dr. Carmencita Cheung, City University of Hong Kong, Hong Kong | Altbischof Dr. Rei
 oeth Dickson, ESPEME Business School Nice, Nizza | Prof. Dr. Klaus Spremann, Universität St. Gallen, St. Gallen | Prof. Dr. M
 ourismus, St. Gallen | Prof. Dr. John Walsh, Australian International Hotel School, Canberra | Dr. Claudio Albrecht, Ratioph
 -Ing. Rolf Einsele, DaimlerChrysler AG, Stuttgart | Dr. Joachim Tries, Adelta.Com AG, Düsseldorf | Dr. Michl Ebner, Europä
 AG Austria, Wien | Prof. Dr. Tapio Tammi, University of Jyväskylä, Jyväskylä | Dipl.-oec. Harald Vogelsang, SAS-Systemte