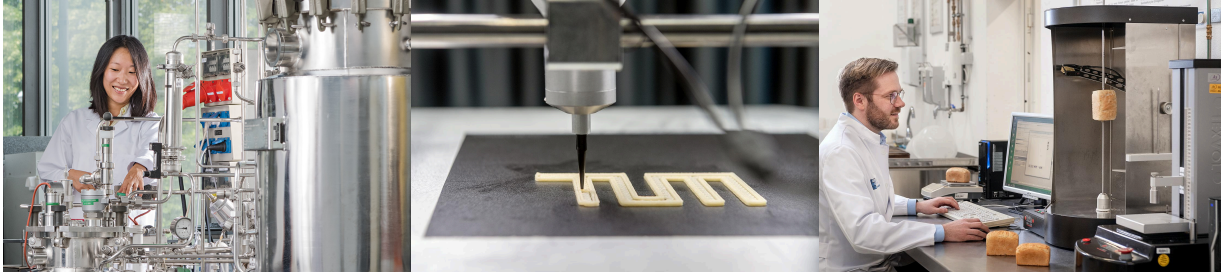


Lebensmitteltechnologie

Technische Universität München
Bachelor of Science



Programm

Ingenieurwissenschaftliche, biologische, technologische und biochemische Prozesse der gesamten Wertschöpfungskette in der Lebensmittelproduktion

Du wolltest schon immer hinter die Kulissen der industriellen Lebensmittelherstellung blicken? Die Qualität der Lebensmittel und ihre Herstellung bewerten und sichern? Sowie durch innovative Produkte und Verpackungen Konsumtrends setzen und das Thema Nachhaltigkeit mitgestalten? Das Studium der Lebensmitteltechnologie liefert dir Wissen über die komplette Wertschöpfungskette: Rohstoff- und Qualitätsmanagement, Herstellungsprozesse, Produktentwicklung und Verpackungstechnik. Die Aufgabengebiete sind vielfältig. Egal ob innovative Milchprodukte, glutenfreies Brot, alternative Proteinquellen oder Babynahrung – Entdecke deine vielfältigen Möglichkeiten mit dem Bachelor Lebensmitteltechnologie an der TUM in Weihenstephan!

Warum gerade diesen Studiengang studieren?

Die lebensmittelherstellende und -verarbeitende Industrie zählt zu den größten Industriezweigen Deutschlands und ist so vielfältig, wie kaum eine andere Branche. Mit einem Abschluss im Bereich Lebensmitteltechnologie bist du dafür verantwortlich, den stetig steigenden Anforderungen an gesunde und funktionelle Ernährung gerecht zu werden und qualitativ hochwertige Lebensmittel zu erzeugen. Immer auf der Suche nach neuen innovativen Produkten, kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen. Alles was du dafür brauchst, lernst du bei uns an der TUM. Unser Bachelorstudiengang verknüpft eine naturwissenschaftliche Grundlagenausbildung mit ingenieurwissenschaftlichem Knowhow und modernen, praxisnahen Vertiefungsmöglichkeiten, die deine Talente fördern.

Studienaufbau

Welche Studieninhalte kommen auf dich zu?

In den ersten beiden Semestern deines Studiums stehen natur- und ingenieurwissenschaftliche Grundlagen im Vordergrund. Zu den Fächern, die du belegst, zählen neben Mathematik, Physik und Zellbiologie auch schon eine Vorlesung zur Einführung in die Bio- und Lebensmitteltechnologie. Dementsprechend wirst du schrittweise von den Grundlagen in die Spezialisierung geleitet.

Ab dem dritten Semester vertiefst du die Bereiche Ingenieurwissenschaften und Lebensmitteltechnologie. Du beschäftigst dich sowohl mit Technischer Mechanik, Apparatebau, Lebensmitteltechnologie als auch mit Feldern wie Biochemie, Mikrobiologie und Lebensmittelchemie. In verschiedenen Laborpraktika kannst du dein erlerntes Wissen in die Praxis umsetzen. Innerhalb deines zwölfwöchigen Betriebspraktikums tauchst du bereits in verschiedene Tätigkeitsfelder der Branche ein und kannst erste wertvolle Praxiserfahrungen sammeln.

Mit Wahlmodulen, die du während deines Studiums belegst, kannst du deinen eigenen Interessen nachkommen und legst bereits erste Grundsteine für deinen späteren Traumberuf. Im sechsten Semester beschäftigst du dich zum Abschluss deines Studiums in wissenschaftlicher Weise mit einem Thema deiner Wahl und erstellst eine Bachelor Thesis.

Technische
Universität
München



Kontakt

Technische Universität München
TUM School of Life Sciences

Campus Office
Weihenstephaner Steig 22
85354 Freising

Fachstudienberatung:
Franziska Albrecht, M.Sc.
Tel. +49.8161.71.6515
brew-food-bpt.co@ls.tum.de

Interesse geweckt? Für mehr Details wirf doch einen Blick auf den Studienplan.

Modulhandbuch >

Kompetenzen

Welche Kompetenzen und Fähigkeiten erlangst du?

Als Absolvent*in des Studiengangs Lebensmitteltechnologie kannst du dein erworbenes Wissen aus den verschiedenen Bereichen des Studiums problemlösungsorientiert anwenden. Du bist mit den biologisch-chemischen Eigenschaften der Lebensmittel sowie deren Inhaltsstoffen vertraut, kennst die prozesstechnischen Anforderungen und kannst sie gemäß hygienischen und gesetzlichen Vorgaben herstellen. Du kannst Produktionsanlagen planen und realisieren, kennst alle Prozessschritte der Lebensmittelproduktion und kannst diese anpassen. Zudem bist du in der Lage Lebensmittel chemisch, mikrobiologisch, sensorisch und technisch zu untersuchen und die Wirtschaftlichkeit von Prozessen zu bewerten. All diese Kenntnisse verschaffen dir die Möglichkeit, innovative Produkte zu entwickeln und die Lebensmittelbranche mit neuen Ideen zu bereichern.

Darüber hinaus kannst du gemäß Sicherheitsvorschriften im Labor arbeiten, wissenschaftlich recherchieren und mit einem Team multidisziplinär Problemlösungen erarbeiten. In Kombination mit deiner ersten Berufserfahrung aus den Praktika bist du für das Berufsleben oder für den weiterführenden Masterstudiengang perfekt gewappnet.

Perspektiven

Wie vielfältig sind die Berufschancen?

In Deutschland sind derzeit etwa 570.000 Personen in der Lebensmittelwirtschaft beschäftigt. Dazu zählen, neben traditionellen Lebensmittelherstellern, auch die Getränkeindustrie und kooperierende Branchen wie beispielsweise Gewürz- oder Zusatzstofflieferanten. Als Absolvent*in des Bachelorstudiengangs Lebensmitteltechnologie bist du mit deiner breitgefächerten Ausbildung auf eine Vielzahl von Aufgaben in der Branche vorbereitet. Als Tätigkeitsbereiche kommen für dich beispielsweise die Produkt- und Prozessentwicklung, der Anlagenbau, die Qualitätssicherung, die Logistik, die Verpackungstechnik, der Einkauf sowie die Forschung und Entwicklung an Universitäten oder an privatwirtschaftlichen Unternehmen in Frage.

Neben dem direkten Berufseinstieg wählen viele Absolvent*innen auch die Möglichkeit, das Bachelorstudium durch ein konsekutives Masterstudium zu erweitern. Eine Möglichkeit bietet der aufbauende Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel, der auch an der TUM School of Life Sciences beheimatet ist.

Lebensmitteltechnologie