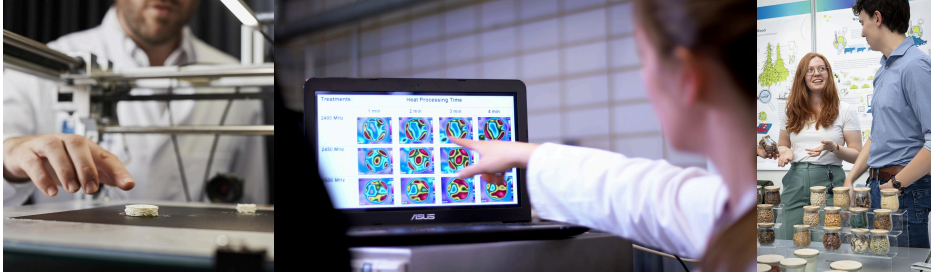


Lebensmitteltechnologie

Technische Universität München
Master of Science



Programm

Du hast bereits im Bachelor deine Leidenschaft für Lebensmitteltechnologie und Ernährung entdeckt und möchtest dein Wissen nun vertiefen? Im Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Technischen Universität München kombinierst du deine Expertise mit neuen Kompetenzen in den Bereichen Innovation, Prozessautomatisierung und Lebensmittelverfahrenstechnik.

Tauche ein in die Welt der modernen Lebensmittelherstellung und beschäftige dich mit ökologischer, sozialer und wirtschaftlicher Nachhaltigkeit. Entwickle neue Produkte und Prozesse, erforsche Methoden zur Haltbarmachung, konzipiere Produktionsanlagen und analysiere deren Effizienz. Mit unserer langjährigen Erfahrung und dem Standort Weihenstephan bieten wir dir die ideale Basis für dein Masterstudium und deine Karriere in der Lebensmittelbranche.

Eckdaten

Art des Studiums: Vollzeit
Regelstudienzeit: 4 Semester
Credits: 120 ECTS
Studienbeginn: Wintersemester
Bewerbungszeitraum: 1. April - 31. Mai
Zulassungsart: Eignungsverfahren für Masterstudiengänge
Unterrichtssprache: Deutsch
Unterrichtsort: Weihenstephan (Freising)

Technische
Universität
München



Kontakt

Technische Universität München
TUM School of Life Sciences

Campus Office
Weihenstephaner Steig 22
85354 Freising

Studienberatung
Dr. Paula Singmann
Tel.: +49 8161 71 6515
E-Mail: brew-food-bpt.co@ls.tum.de

Studienaufbau

Was erwartet dich im Studium?

Im Master Lebensmitteltechnologie an der TUM verbindest du Ingenieur- und Naturwissenschaften und wirst so optimal auf die Entwicklung innovativer Lebensmittel vorbereitet. Zu den **Pflichtmodulen** zählen unter anderem Automatisierungs- und Regelungstechnik, (Lebensmittel-)Verfahrenstechnik sowie Wissenschaftliches Rechnen. In der naturwissenschaftlichen Vertiefung beschäftigst du dich mit neuen lebensmittelwissenschaftlichen Themen – eine Kombination, die dir ein fundiertes Verständnis für Prozesse und Produkte vermittelt.

Von den insgesamt 120 Credits kannst du 50 individuell durch Wahlmodule gestalten. Dabei stehen dir nicht nur Vorlesungen zur Verfügung, sondern auch ein breites Angebot an Laborübungen sowie Industrie- und Forschungspraktika, die dir wertvolle Praxiserfahrung bieten.

Wir unterstützen dich bei der Auswahl und Betreuung von Forschungsthemen für dein **Forschungspraktikum**, das deine persönliche Profilbildung stärkt. Außerdem hast du die Möglichkeit, dein Studium flexibel zu gestalten – etwa durch ein Auslandssemester, um zusätzliche Kompetenzen und internationale Erfahrungen zu sammeln.

Zum Abschluss erarbeitest du deine **Masterarbeit** zu einem selbstgewählten Thema. Damit zeigst du, dass du komplexe Fragestellungen wissenschaftlich analysieren, Ergebnisse auswerten und präsentieren kannst. Unsere international anerkannten Dozentinnen und Dozenten begleiten dich dabei – auf Wunsch auch in englischer Sprache.

Neugierig geworden? Schau dir doch gleich einen exemplarischen Studienverlauf an!

Kompetenzen

Welche Kompetenzen und Fähigkeiten erlangst du?

Als Absolventin oder Absolvent des Masters Lebensmitteltechnologie verfügst du über eine solide natur- und ingenieurwissenschaftliche Ausbildung sowie umfassendes Wissen in Verfahrenstechnik und Lebensmitteltechnologie. Du kannst dein Fachwissen aus unterschiedlichen Bereichen vernetzen und praxisnah anwenden, um komplexe Herausforderungen lösungsorientiert zu meistern.

Nach deinem Abschluss bist du vertraut mit den biologisch-chemischen Eigenschaften von Lebensmitteln und ihren Inhaltsstoffen sowie den verfahrenstechnischen Anforderungen der Produktion und den Verarbeitungsprozessen. Du bist in der Lage, Produktionsprozesse zu planen, neue Anlagen und Verfahren zu entwickeln, bestehende Abläufe zu optimieren und Lebensmittel durch Fermentation herzustellen. Darüber hinaus kannst du Verpackungskonzepte entwerfen, innovative Produkte kreieren, die Qualität von Lebensmitteln sicherstellen und diese mikrobiologisch, chemisch-technisch sowie sensorisch bewerten.

Perspektiven

Wie sind die Berufschancen?

Mit dem Masterabschluss in Lebensmitteltechnologie eröffnen sich dir hervorragende Karrierechancen. Die Ernährungsbranche ist dein wichtigster Einsatzbereich, aber auch die Getränkeproduktion, chemische und pharmazeutische Industrie sowie der Anlagenbau bieten spannende Möglichkeiten. Dank deiner breit gefächerten, interdisziplinären Ausbildung bist du flexibel einsetzbar und kannst in unterschiedlichen Funktionen Verantwortung übernehmen.

Typische Tätigkeitsfelder sind:

- Entwicklung innovativer und nachhaltiger Produkte sowie neuer Herstellungsprozesse
- Planung und Projektierung von Produktionsanlagen und Verfahren
- Organisation, Überwachung und Optimierung von Produktionsabläufen
- Qualitätssicherung im laufenden Betrieb
- Prozesskontrolle in der Lebensmittelherstellung
- Leitungsfunktionen wie Produktionsmanagement oder technische Direktion
- Forschung und Entwicklung in Industrie oder Hochschule
- Einkauf und Bewertung von Rohstoffen
- Logistik und Lagerverwaltung

Darüber hinaus hast du die Möglichkeit, deine wissenschaftliche Laufbahn mit einer Promotion fortzusetzen und dich weiter zu spezialisieren.

Lebensmitteltechnologie