

# Brauwesen und Getränketechnologie

Technische Universität München  
Master of Science



## Programm

### Verfahrenstechnik, Prozessautomation sowie Brau- und Getränketechnologie stehen im Mittelpunkt des Studiums

Warum zwischen Tradition und Innovation entscheiden, wenn du beides bei uns am traditionsreichen TUM Campus in Weihenstephan ganz einfach miteinander verbinden kannst? In unserem Masterstudiengang Brauwesen und Getränketechnologie begleiten wir dich auf deinem Weg zum Experten oder Expertin in dieser Branche. Im Mittelpunkt des Studiums stehen dabei die Bereiche Verfahrenstechnik, Prozessautomation sowie Brau- und Getränketechnologie. Du kannst dein persönliches Profil mit einer Vielzahl von Wahlmodulen erstellen: egal ob industrielle Bier- und Getränkeproduktion, -forschung und -entwicklung oder die Optimierung von Produktionsmethoden und Planung von Versorgungseinrichtungen. Angebote in den Rechts- und Wirtschaftswissenschaften dienen zur Abrundung deines Studiums.

Lerne die wissenschaftliche Seite des Bierbrauens und der Getränkeherstellung kennen und entwickle sie im digitalen Zeitalter weiter. Starte durch mit Deinem Masterstudium Brauwesen und Getränketechnologie in Weihenstephan!

#### Warum gerade diesen Studiengang studieren?

Seit über 150 Jahren wird in Weihenstephan die Kunst des Bierbrauens vermittelt. Aufgrund des traditionellen Wissens sind unsere Absolventen und Absolventinnen weltweit gefragte Experten ihres Fachs. Die Verknüpfung dieses Wissens um die Bierherstellung mit modernen, innovativen Verfahren und die Bereicherung durch interdisziplinäre Kenntnisse ist die Besonderheit unsere Masterstudiengangs.

Im Studiengang werden zwei Schwerpunkte gesetzt: einerseits die Verfahrenstechnik und Prozessautomation und andererseits die fachspezifische Vertiefung, hier die Brautechnologie, auf naturwissenschaftlicher Grundlage. Durch das breite Angebot an Wahlfächern kannst du immer deinen Interessen folgen und einen individuellen Schwerpunkt für dich setzen. Ob internationale Braumethoden, regenerative Energien oder umfassende betriebswirtschaftliche Kenntnisse - konzentriere dich auf die Bereiche die dich begeistern! Natürlich kannst du auch deine Masterarbeit thematisch passend dazu auswählen.

## Studienaufbau

### Welche Studieninhalte kommen auf dich zu?

**Pflichtmodule** im Bereich Ingenieurwissenschaften sind zum Beispiel Automatisierungs- und Regelungstechnik, Verfahrenstechnik und Wissenschaftliches Rechnen. Beispielsweise geht es in der fachspezifischen, naturwissenschaftlichen Vertiefung um Getränkeabfüllanlagen, Getränkeverfahrenstechnik und vertiefende Kapitel der Brau- und Getränketechnologie. Hier kristallisiert sich die Kombination von verfahrenstechnischen und getränketechnologischen Inhalten heraus.

50 deiner 120 Credits kannst du durch **Wahlmodule** ablegen und somit deine individuellen Interessen ausbauen. Diese Credits kannst du sowohl durch Vorlesungen, als auch durch einem breitgefächerten Angebot an Laborpraktika oder Industrie- und Forschungspraktika sammeln und so einen praktischen Bezug zur Theorie erhalten.

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](mailto:brew-food-bpt.co@ls.tum.de)

## Website >

Gerne unterstützen wir Dich bei der Wahl und der Betreuung von Forschungsthemen für ein Forschungspraktikum das positiv zu deinem individuellen Profil beiträgt. Du kannst dein Studium auch flexibel gestalten und beispielsweise durch ein Auslandssemester weitere Erfahrungen und Kompetenzen erhalten.

Zum Abschluss deines Studiums verfasst du zu einem von dir selbstgewählten Thema deine **Master's Thesis**. Dabei zeigst du, dass du komplexe brau- und getränketechnologische Sachverhalte wissenschaftlich bearbeiten, die Ergebnisse auswerten und präsentieren kannst. Hier findest du auch eine Betreuung durch unsere international anerkannten Dozenten und Professoren. Wenn du möchtest, kannst du deine Thesis bei uns auch auf Englisch bearbeiten und verfassen.

Falls dein Interesse geweckt ist, dann wirf doch einfach mal einen Blick in einen exemplarischen [Studienverlauf!](#)

## Kompetenzen

### Welche Kompetenzen und Fähigkeiten erlangst du?

Der Masterstudiengang Brauwesen und Getränketechnologie folgt direkt auf den gleichnamigen Bachelorstudiengang der TU München. Du hast die Möglichkeit die naturwissenschaftlichen und getränketechnologischen Grundlagen, die du während dem Bachelor kennengelernt hast, nun zu erweitern und zu vertiefen, bzw. dich auf einen Themenbereich zu spezialisieren. Du lernst zum Beispiel, wie man neue Produktionsprozesse entwickelt und bestehende Produktionsmethoden optimiert. Außerdem erfährst du, wie man Qualitätssicherungsmethoden einführt und kontrolliert. Eine wichtige Rolle spielt auch die analytische Kontrolle der Produkteigenschaften. Die Kenntnisse darüber helfen dir dabei, selbst innovative Produkte, Verfahren und Technologien zu entwickeln. Auch das Thema Nachhaltigkeit gewinnt in der Brau- und Getränkeindustrie immer mehr an Bedeutung.

Durch deinen Bachelor-Abschluss bringst du bereits eine fundierte mathematische und naturwissenschaftliche Ausbildung und Wissen im Bereich der Verfahrenstechnik und der Brau- und Getränketechnologie mit. Der Bereich Ingenieurwissenschaft und Verfahrenstechnik nimmt einen großen Teil im Master-Studiengang ein. Hierbei erlernst du verfahrenstechnische Grundoperationen wie beispielsweise die Versorgungseinrichtung von Industriebetrieben sowie die Planung und Realisierung von Brauereianlagen. Du gehst dabei systematisch die einzelnen Prozessschritte durch – von der Produktion der Getränke über die Abfüllung bis hin zur Verpackung. Das Produkt vor Umwelteinflüssen zu schützen, spielt dabei auch eine große Rolle.

Währenddessen vertiefst du im Masterstudiengang dein Fachwissen im Bereich Brau- und Getränketechnologie. In der Brautechnologie geht es erst einmal um die Charakterisierung und Herstellung von Getränken. Anschließend bekommst du durch Seminare und praktische Kurse Übung in der mikrobiologischen, chemisch-technischen und sensorischen Beurteilung von Produkten. Du wendest verschiedene Fermentationstechnologien an und überwachst den Brauprozess. Dabei sind nicht nur die Produktionsabläufe relevant, sondern auch die Frage, wie wirtschaftlich bestimmte Getränkeherstellungsprozesse sind.

Du kannst dein Studienprofil durch Wahlmodule mit weiterführendem Wissen aus unterschiedlichen Bereichen erweitern.

Du wirst ebenfalls gut auf eine spätere Karriere im Bereich Forschung und Wissenschaft vorbereitet, in dem deine Kenntnisse im Bereich des wissenschaftlichen Arbeitens verstärkt werden.

## Perspektiven

### Wie sind die Berufschancen?

Nach Abschluss deines Masters steht dir der weltweite Arbeitsmarkt mit hervorragenden Berufsaussichten offen. Interessante Stellen findest du vorrangig in der Brau- und Getränkebranche, aber auch in der Lebensmittelindustrie, im Anlagenbau oder bei Chemie- und Pharmafirmen. Durch ihre breitgefächerte Ausbildung sind Absolventinnen und Absolventen vielseitig einsetzbar. Folgende Bereiche kommen für dich als Tätigkeitsfelder in Frage:

- Entwicklung neuer, innovativer, nachhaltiger Produkte und Prozesse
- Planung und Projektierung neuer Produktionsanlagen und Herstellungsverfahren
- Organisation, Überwachung und Optimierung von Produktionsabläufen
- Qualitätssicherung im laufenden Produktionsbetrieb
- Überwachung von Prozessen der Getränkeherstellung
- Betriebskontrolle, Produktionsleitung oder technische Direktion in Getränke- und Lebensmittel-herstellenden Betrieben
- Universitäre oder industrielle Forschung und Entwicklung
- Einkauf und Beurteilung von Rohstoffen

- Logistik, Lagerverwaltung

Natürlich hast du im Anschluss an dein Studium auch die Möglichkeit deine wissenschaftliche Laufbahn mit einer Promotion fortzuführen.

## Bewerbung

So bewirbst du dich auf einen Studienplatz:

Während der **Bewerbungsfrist** kannst du dich ganz einfach über das Bewerbungsportal TUMonline für einen Studienplatz im Wintersemester bewerben. Deine Dokumente für die Zulassung zum Studiengang Brauwesen und Getränketechnologie kannst du direkt im Portal hochladen.

Für die Bewerbung gibt es folgende Voraussetzung:

- mindestens ein sechssemestriger qualifizierter Bachelorabschluss,
- oder ein mindestens gleichwertiger Abschluss in den Bereichen Brauwesen und Getränketechnologie, Pharmazeutische Bioprozesstechnik, Lebensmitteltechnologie oder ein vergleichbarer Studiengang

Bei einem anschließenden **Eignungsverfahren** prüfen wir, ob du für den Studiengang die nötigen Voraussetzungen und Motivation mitbringst.

Das Bewerbungsverfahren wird in der Anlage der **Fachprüfungs- und Studienordnung** des Studiengangs beschrieben.

## Lebensmitteltechnologie