

Lebensmitteltechnologie

Technische Universität Berlin
Master of Science



Allgemein

Du willst tiefer in die Materie eintauchen und die Brücke zwischen Labor und Produktion schlagen? Unser Master in Lebensmitteltechnologie kombiniert Agrar-, Ernährungs-, Ingenieur- und Naturwissenschaften zu einem echten interdisziplinären Paket.

In diesem forschungsorientierten Masterstudiengang vertiefst du dein Wissen an der Schnittstelle von Technik und Naturwissenschaft. Das erwartet dich:

- **Prozessdesign:** Du optimierst physikalische, mikrobiologische und chemische Verfahren für perfekte Textur und Haltbarkeit.
- **Ressourcenmanagement:** Von der Gewinnung von Grundstoffen aus pflanzlichem oder tierischem Ausgangsmaterial bis zum nachhaltigen Prozess – du lernst, ökologisch und ökonomisch verantwortungsvoll zu handeln.
- **Innovation:** Du entwickelst eigenständig Lösungen für komplexe verfahrenstechnische Herausforderungen der Zukunft.

Wir betrachten Lebensmittel ganzheitlich: von der molekularen Veränderung während der Verarbeitung bis hin zur großtechnischen Umsetzung nachhaltiger Produktionswege. Ziel deines Studiums ist es, dich zur eigenständigen Lösung komplexer technischer Probleme zu befähigen. Bereite dich darauf vor, Führungsaufgaben in der Industrie oder Forschung zu übernehmen und gesellschaftliche Trends technologisch umzusetzen.

Kurzinfo

Abschluss: Master of Science
Regelstudienzeit: 4 Semester
Leistungspunkte: 120
Studienbeginn: Sommer- und Wintersemester
Zulassung: zulassungsfrei
Lehrsprache: Deutsch

Inhalt

Inhalt und Module

Du gibst dich nicht mit Oberflächenwissen zufrieden? Im Master Lebensmitteltechnologie gehen wir den Dingen auf den Grund. Du suchst keinen Master „von der Stange“? Unser Studiengang bietet dir die Freiheit, dein Profil individuell zu schärfen. Während die **Pflichtmodule** dir das methodische Fundament für komplexe ingenieur- und naturwissenschaftliche Fragestellungen liefern, entscheidest du im **Wahlpflichtbereich**, wohin die Reise geht.

Gestalte dein individuelles Profil

Nutze die interdisziplinäre Ausrichtung und vertiefe dein Wissen entweder in spezialisierten Modulen der Lebensmitteltechnologie oder entscheide dich für Module aus angrenzenden Disziplinen, wie zum Beispiel Biotechnologie, Energie- und Verfahrenstechnik und Technischem Umweltschutz. Hier kannst du in die aktuelle Modulliste schauen: [Modulkatalog M.Sc. Lebensmitteltechnologie](#)

Learning by Doing



Kontakt

Studienfachberatung
Gustav Eisenhardt
Tel.: (030)314 25261
E-Mail: studienberatung.lmt@fakultaet3.tu-berlin.de

Studiengangsleitung
Prof. Dr.-Ing. Cornelia Rauh

Theorie ist gut, Anwendung ist besser. Ein Großteil deines Studiums findet in **Praktika, Übungen und Projekten** statt. Besonders im Interdisziplinären Fachpraktikum und während deiner Masterarbeit arbeitest du eigenständig an aktuellen wissenschaftlichen Themen und bereitest dich so optimal auf den Berufseinstieg oder eine Promotion vor.

Studienverlauf

Unser Studienverlaufsplan (du findest ihn in der [Studien- und Prüfungsordnung](#)) dient dir als „roter Faden“ und zeigt dir einen didaktisch sinnvollen Aufbau des Studiums. Gut zu wissen: der Plan ist eine Empfehlung, kein starres Korsett. Du hast die Freiheit, dein Studium so zu organisieren, wie es am besten zu deinem Lerntempo und deinen Interessen passt.

Berufspraktikum

Raus aus dem Hörsaal, rein in die Praxis!

Ein **10-wöchiges Berufspraktikum** ist fester Bestandteil deines Masters. Dies ist deine Chance, die Arbeitswelt bereits während des Studiums aus der Ingenieurperspektive kennenzulernen – egal ob in der Industrie oder in einer Forschungseinrichtung. Das gibt dir die Gelegenheit, deine Fach- und Methodenkenntnisse im realen Umfeld anzuwenden. Idealerweise bist du in mehreren der folgenden Bereiche tätig:

- Planung, Projektierung
- Anlagenkonstruktion und -auslegung
- Forschung, Entwicklung, Betrieb von Anlagen, Instandhaltung und Optimierung
- Analyse und Optimierung von Arbeitsabläufen, Erstellung von QM-relevanten Dokumentationen
- Disposition, Arbeitsvorbereitung, betriebliche Logistik
- Modellierung, Simulation, Automatisierungstechnik
- Qualitätssicherung, Betriebskontrolle

Alle Details zum Praktikum findest du in der [Praktikumsordnung](#).

Perspektiven

Perspektiven nach dem Studium

Mit dem Master in Lebensmitteltechnologie in der Tasche stehen dir alle Türen offen. Du bist eine gefragte Fachkraft an der Schnittstelle von Technik und Innovation. Deine Einsatzmöglichkeiten sind so vielfältig wie die Branche selbst:

- **Lebensmittelindustrie & Produktion:** Übernimm Verantwortung in der Forschung und Entwicklung oder leite komplexe Produktionsprozesse.
- **Maschinen- und Anlagenbau:** Gestalte die Technik von morgen in der Lebensmittelverfahrenstechnik oder im Apparatebau.
- **Innovation & Verpackung:** Entwickle smarte Lösungen in der Zuliefer- und Verpackungsindustrie.
- **Beratung & Aufsicht:** Bring dein Expertenwissen in Behörden oder Überwachungsorganisationen ein.
- **Forschungseinrichtungen:** Arbeite an universitären oder außeruniversitären Instituten an den Food-Trends der Zukunft.
- **Promotion:** Dein Master ist außerdem das ideale Sprungbrett für eine Promotion. Je nach Schwerpunkt qualifizierst du dich für den **Dr.-Ing.** oder den **Dr. rer. nat.**

Dein Vorteil: In einer Branche, die sich ständig neu erfindet (Stichwort: Alternative Proteine, Nachhaltigkeit, Automatisierung), sind deine Jobaussichten hervorragend.

Bewerbung

Zugangsvoraussetzungen

Du möchtest dich für den Master Lebensmitteltechnologie bewerben? Hier erfährst du auf einen Blick, was du mitbringen solltest:

1. Dein Abschluss

Du benötigst einen ersten berufsqualifizierenden Hochschulabschluss (Bachelor) in:

- **Lebensmitteltechnologie** oder
- einem **fachlich verwandten Studiengang** (z. B. Biotechnologie, Verfahrenstechnik, Ernährungswissenschaften).

2. Fachliche Voraussetzungen

Um direkt durchzustarten, solltest du in deinem Bachelor bereits Schwerpunkte gesetzt haben. Insgesamt werden **75 Leistungspunkte (ECTS)** aus den folgenden Bereichen benötigt (davon müssen mindestens zwei Bereiche abgedeckt sein):

- Mathematik & Chemie
- Verfahrenstechnik
- Lebensmittelwissenschaften

3. Sprachkenntnisse

- **Deutsch:** Da die Hauptunterrichtssprache Deutsch ist, benötigst du bei ausländischen Bildungsnachweisen einen entsprechenden Nachweis (gemäß der aktuellen Anforderungen).
- **Englisch:** Einige Module finden auf Englisch statt. Das ist eine super Vorbereitung auf den internationalen Markt! Offizielle Nachweise sind für die Bewerbung jedoch **nicht erforderlich** – gute Grundkenntnisse sind einfach nützlich für dich.

Tipp: Schau dir für die Details am besten den **§ 3 der Zugangs- und Zulassungsordnung** an, damit bei deiner Bewerbung alles glattläuft.