

Brauerei- und Getränketechnologie

Technische Universität Berlin
Master of Science



Allgemein

Bist du bereit, deine Leidenschaft für das Bierbrauen und verwandte Bereiche auf die nächste Stufe zu heben? Grundlagen reichen dir nicht und du willst dich mit den großen Herausforderungen der Branche befassen??

Wie passt sich ein traditioneller Industriezweig an den Druck der modernen Welt an: den Klimawandel und seine Auswirkungen auf die Rohstoffe; die Notwendigkeit, Wasser, Energie und andere Ressourcen zu sparen; den sich schnell wandelnden Geschmack der Verbraucher, einschließlich des Bedarfs an alkoholfreien und alkoholfreien Getränken?

Unser Masterstudiengang Brauerei- und Getränketechnologie bietet dir die perfekte Kombination aus wissenschaftlicher Tiefe und individueller Freiheit:

- **Interdisziplinäre Ausbildung:** Profitiere von einem breiten Fächerspektrum über Fakultätsgrenzen hinweg.
- **Individuelles Profil:** Nutze die hohe Wahlfreiheit, um dein Studium perfekt auf deine persönlichen Berufsziele abzustimmen.
- **Methodische Stärke:** Vertiefe deine naturwissenschaftlichen Kenntnisse und kombiniere sie mit Management-Skills wie Projektplanung und Statistik.
- **Praxisnahe Problemlösung:** Analysiere aktuelle Fragestellungen aus Industrie sowie Forschung und lerne, deine Lösungen überzeugend zu präsentieren.
- **Standortvorteil Berlin:** Studiere dort, wo Tradition auf eine lebendige Start-up-Szene und internationale Netzwerke trifft – direkt im Herzen einer der spannendsten Metropolen der Welt.

Hebe dein Studium auf die nächste Stufe und entwickle zukunftsweisende Technologien für die Brau- und Getränkewelt von morgen!

Kurzinfo

Abschluss: Master of Science

Regelstudienzeit: 4 Semester

Leistungspunkte: 120

Studienbeginn: Sommer- und Wintersemester

Zulassung: zulassungsfrei

Lehrsprache: Deutsch

Inhalt

So ist dein Master aufgebaut

Dein Studium umfasst insgesamt **120 Leistungspunkte (LP)**. Das Besondere: Du hast enorme Freiheiten, deinen Stundenplan nach deinen persönlichen Interessen und Karrierezielen zu gestalten.

- **Dein Fundament (Pflichtbereich – 24 LP):** Hier belegst du die fest gesetzten Kernmodule, die die Basis deines Master-Abschlusses bilden.
- **Deine Spezialisierung (Wahlpflichtbereich – 42 LP):** Du entscheidest, wo dein Fokus liegt. Dabei wählst du 18 LP aus deinen Kernfächern, 12 LP aus ergänzenden technischen Modulen und weitere 12 LP aus fachübergreifenden Themen.



Kontakt

Studienfachberatung

Clara Wandrey

Tel.: (030)314 25261

E-Mail: studienberatung.bgt@fakultaet3.tu-berlin.de

bgt@fakultaet3.tu-berlin.de

Studiengangsleitung

Prof. Dr. Philip Wietstock

- **Deine Freiheit (Wahlbereich – 12 LP):** Nutze diesen Bereich für alles, was dich weiterbringt. Ob zusätzliche Fachmodule, Soft Skills oder das Erlernen einer neuen Fremdsprache – du kannst Angebote der gesamten TU Berlin oder anderer anerkannter Hochschulen weltweit nutzen.
- **Dein Industriepraktikum (12 LP):** Ein fester Bestandteil deines Studiums, um wertvolle Kontakte in der Branche zu knüpfen und den Arbeitsalltag live zu erleben.
- **Deine Masterarbeit (30 LP):** Den krönenden Abschluss bildet deine wissenschaftliche Arbeit, in der du ein Thema deiner Wahl tiefgreifend erforschst.

Falls du dir den Studiengangsaufbau genauer anschauen willst, findest du hier mehr Informationen: [Modulkatalog](#) und [Studien- und Prüfungsordnung](#)

Praktikum

Theorie trifft Praxis: Dein Pflichtpraktikum im Master

Ein Masterstudium an der TU Berlin bedeutet Wissenschaft am Puls der Industrie. Deshalb ist ein **10- bis 12-wöchiges Praktikum** fester Bestandteil deines Studiums. Hier tauschst du den Hörsaal gegen das reale Arbeitsumfeld, knüpfst wertvolle Kontakte und testest dein Wissen im industriellen Einsatz.

Wo du aktiv werden kannst:

Du hast die Freiheit, dein Praktikum in einem oder mehreren dieser spannenden Bereiche zu absolvieren:

- **Mälzerei & Brauerei:** Von der Rohstoffannahme über das Sudhaus bis zum Qualitätslabor.
- **Getränkeherstellung:** Ob Weinkellerei, Softdrink-Produktion oder Abfülltechnik.
- **Zulieferindustrie:** Tauche ein in die Welt der Aromenhersteller, der Hopfenveredelung oder des Anlagenbaus.
- **Biotechnologie:** Nutze dein Know-how in Gärprozessen und biotechnologischen Laboren.

Gut zu wissen: Du hast Zeit bis zur Anmeldung deiner letzten Prüfung, um den Nachweis zu erbringen. So bleibst du flexibel in deiner Zeitplanung. Alle Details findest du kompakt in unserer [Praktikumsrichtlinie](#) (in der Downloadbox).

Dein Profil

Du bist neugierig und willst die Dinge grundlegend verstehen:

- Warum schmeckt das Bier so, wie es schmeckt, und warum unterscheidet es sich von einem anderen Bier, das mit den gleichen Materialien hergestellt wurde?
- Wie kann ich den Geschmack gezielt beeinflussen?
- Du bist ferner begeistert von wissenschaftlichen und technologischen Entwicklungen und möchtest aktiv an der Entwicklung neuer und innovativer Produkte und Verfahren mitwirken.
- Du hast bereits einige Erfahrung mit Wissenschaft und Technologie im Zusammenhang mit der Brauerei und der Getränkeherstellung (oder ähnlichen Bereichen) und möchtest deine Kenntnisse und Fähigkeiten erweitern.
- Du denkst selbstständig und kannst eigenverantwortlich arbeiten, was insbesondere bei der Durchführung deiner eigenen Forschung von Vorteil ist.
- Außerdem möchtest du eine Führungsposition in der Branche übernehmen.

Dann ist der Master Brauerei- und Getränketechnologie genau dein Ding!

Perspektiven

150 Jahre Exzellenz: Dein Abschluss mit Weltruf

Wer an der TU Berlin Brau- und Getränketechnologie studiert, tritt in eine lange Tradition ein. Seit anderthalb Jahrhunderten genießen unsere Absolvent*innen international ein herausragendes Ansehen. Mit dem Mastertitel der TU Berlin in der Tasche stehen dir weltweit alle Türen offen – von der traditionsreichen Brauerei bis zum innovativen Biotech-Start-up.

Deine Karrierewege nach dem Master:

- **Leadership in der Industrie:** Übernimm Führungspositionen in der Bier- und Getränkeherstellung, der Mälzerei oder bei großen Zulieferern (Hopfen, Gerste, Anlagenbau).
- **Expertise in Planung & Beratung:** Werde Spezialist*in für Anlagenplanung, Ingenieurdienstleistungen oder strategische Beratung.
- **Branchenübergreifende Chancen:** Dein technisches Know-how ist auch in der Pharma- und Chemieindustrie sowie in der allgemeinen Lebensmitteltechnik heiß begehrt.

- **Forschung & Innovation:** Gestalte die Zukunft in F&E-Abteilungen oder bleibe der Wissenschaft treu.

Du willst noch tiefer gehen? Der Master ist die ideale Basis für eine anschließende Promotion und eine akademische Laufbahn.

Bewerbung

Zugangsvoraussetzungen

Die Basis für diesen Master ist ein erster berufsqualifizierender Hochschulabschluss (z. B. Bachelor) in einem Studiengang der Fachrichtung/en Brauerei- und Getränketechnologie oder einem fachlich nahestehenden Studiengang. Unser Prüfungsausschuss schaut sich deine bisherigen Studieninhalte genau an, um deine Qualifikation zu bestätigen.

Um direkt durchstarten zu können, benötigst du in deinem Bachelor-Zeugnis folgende **Mindest-Leistungspunkte (LP)**:

- 12 LP in Mathematik
- 15 LP in Chemie
- 15 LP in Verfahrenstechnik
- 15 LP in Brau- oder Biowissenschaften

Sprachkenntnisse:

- **Deutsch:** Da die Hauptunterrichtssprache Deutsch ist, benötigst du für die Bewerbung einen entsprechenden Sprachnachweis, falls du dich mit internationalen Zeugnissen bewirbst.
- **Englisch:** Keine Sorge – Englisch ist **keine formale Bedingung** für die Zulassung. Da wir jedoch auch englischsprachige Module anbieten und die Fachliteratur oft international ist, sind gute Englischkenntnisse für deinen Studienerfolg definitiv ein Plus.

Lebensmitteltechnologie