

Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.ausbildungskompass.at.

Universitätsstudium Lebensmittelwissenschaft und -technologie (DI)

INHALT

Kurzinfo.....	1
Ausbildungsbeschreibung.....	1
Ausbildungsinstitute.....	2
Berufe nach Abschluss.....	2
Impressum.....	2

KURZINFO

Die Schwerpunkte des Masterstudiums *Lebensmittelwissenschaft und -technologie* liegen in der Verarbeitung, Veredelung und Aufbereitung von Rohstoffen biologischen Ursprungs unter Anwendung biologischer und ingenieurwissenschaftlicher Prinzipien und Methoden zur Produktion von Wertstoffen oder zur Entsorgung spezifischer Substanzen zum Wohle der Gesellschaft und der Umwelt.

Ausbildungsart	Masterstudium (UNI)
Dauer	4 Semester
NQR Level	7
Form	Vollzeit
Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> abgeschlossenes facheinschlägiges Bachelorstudium
Abschluss	Diplomingenieurin / Diplomingenieur (Dipl.-Ing.; DI)
Berechtigung	Zugangsberechtigung zu facheinschlägigen PhD-Studien
Gruppe	Naturwissenschaften (Uni)
URL	https://www.studienwahl.at

AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

Lehrinhalt:

Das Masterstudium vertieft Kenntnisse der Biotechnologie und behandelt weiterführend die Bereiche Produktion und spezielle Lebensmitteltechnologie, Verfahrenstechnik, Chemie/Hygiene, Management und Recht. Der Bezug auf die Thematik der Lebensmittel erfolgt vor allem durch die Überprüfung ihrer Qualität aus gesundheitlicher und ernährungsphysiologischer Perspektive.

Berufsbilder:

Das Studium bietet Spezialisierungsmöglichkeiten in den Berufsfeldern Prozess- und Produktdesign, Lebensmittel-Produktion, Food Supply Chain Management, Lebensmittel-Sicherheit, Ernährungsphysiologie, Catering, Convenience Produkte, Management und Marketing, Qualitätsmanagement sowie Lebensmittel-Kontrolle. Die Qualifikationen der Absolventinnen und Absolventen reichen von der Forschung und Entwicklung, über die Planung und Anwendung von Verfahren und Anlagen bis zur Herstellung und Kontrolle von Lebensmitteln.

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Wien

BOKU University

Adresse: 1180Wien, Gregor-Mendel-Straße33
Telefon: +43 (0)1 / 476 54 -0
Email: boku4you@boku.ac.at
Webseite: <https://boku.ac.at/>

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- [Biologe/Biologin](#)
- [ChemikerIn](#)
- [ChemikerIn für Organische Chemie](#)
- [LebensmitteltechnikerIn](#)
- [QualitätstechnikerIn](#)

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:

Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 28.02.25

Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter www.ausbildungskompass.at verfügbar!