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

Universitätsstudium Lebensmittelchemie (MSc)

INHALT

Ausbildungsbeschreibung	1
Ausbildungsinstitute	2
Berufe nach Abschluss	
Zusatzinfo	. 2
mpressum	. 2

Ausbildungsart	Masterstudium (UNI)
Dauer	4 Semester
NQR Level	7
Form	Vollzeit
Voraussetzungen	abgeschlossenes, facheinschlägiges Bachelorstudium
Abschluss	Master of Science (MSc)
Berechtigung	Zugangsberechtigung zu facheinschlägigen PhD-Studien
Gruppe	Naturwissenschaften (Uni)
URL	https://www.studienwahl.at

AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

Lehrinhalte:

- Grundlagen Analytische Chemie (alternatives Pflichtmodul Angleichungsphase)
- Ernährungswissenschaften (alternatives Pflichtmodul Angleichungsphase)
- Grundlagen der Lebensmittelchemie
- Lebensmitteltoxikologie
- Lebensmittelchemische Analytik I + II + III
- Fortgeschrittene Lebensmittelchemie und Analytik
- Fachvertiefung (ergänzendes Pflichtmodul und Wahlmodul)

Berufsfelder:

Absolvent*innen des Masterstudiums Lebensmittelchemie können selbstständig Lebensmittel sowie Bedarfsgegenstände und Kosmetika hinsichtlich ihrer Inhaltsstoffe und möglichen Kontaminanten wissenschaftlich sowie rechtlich und toxikologisch bewerten. Weiters sind sie in der Lage, eigenverantwortlich analytische Fragestellungen zu lösen und Analysen von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln, sowie von Verunreinigungen dieser, zu planen und durchzuführen.



AUSBILDUNGSINSTITUTE

Wien

Universität Wien

Adresse: 1010Wien, Universitätsring1

Telefon: +43 (0)1 / 42 77 -0
Webseite: https://www.univie.ac.at/

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- ChemikerIn für Organische Chemie
- GetränketechnikerIn
- LebensmitteltechnikerIn

ZUSATZINFO

• Die Unterrichtssprachen sind Deutsch und Englisch

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: 28.10.25

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