

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

Universitätsstudium Lebensmittel- und Biotechnologie (BSc)

INHALT

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

KURZINFO

Produkte wie Käse, Bier oder Antibiotika sind für uns selbstverständlich geworden – deren Herstellung ist allerdings mit viel naturwissenschaftlichem Know-How und Technologie verbunden. Wie pflanzliche und tierische Stoffe hergestellt, aufbereitet, veredelt und zu qualitativ hochwertigen, verträglichen und sicheren Lebensmitteln und pharmazeutischen Produkten wie Medikamenten oder Impfstoffen verarbeitet werden können, damit beschäftigt sich das Bachelorstudium *Lebensmittel- und Biotechnologie* an der Universität für Bodenkultur Wien.

Ausbildungsart	Bachelorstudium (UNI)
Dauer	6 Semester
NQR Level	6
Form	Vollzeit
Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">Reifeprüfung (Matura), Berufsreifeprüfung oder Studienberechtigungsprüfung
Abschluss	Bachelor of Science (BSc)
Berechtigung	<ul style="list-style-type: none">Zugangsberechtigung zu facheinschlägigen Masterstudien
Gruppe	Ingenieurwissenschaften (Uni)
URL	https://boku.ac.at/studienservices/studien/bakk/uh033217

AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

Lehrinhalte:

Die Universität für Bodenkultur Wien - BOKU hat ihre Studien nach einem 3-Säulen-Prinzip aufgebaut das Naturwissenschaften, Technik, und Sozioökonomie vereint. Auch das Bachelorstudium Lebensmittel- und Biotechnologie verbindet auf einzigartige Weise naturwissenschaftliche Inhalte (Biologie, Chemie, Physik) mit der (Verfahrens-)Technik, sowie wirtschaftlichem und rechtlichem Know-How. Die praktische Anwendung von Studieninhalten hat dabei einen hohen Stellenwert – so werden Vorlesungen und Seminare durch umfassende Laborübungen ergänzt und du kannst während eines vierwöchigen Praktikums das erworbene Wissen in der

Praxis erproben. Im Laufe des Studiums erwerben Studierende umfassende Kenntnisse in der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln.

Der interdisziplinäre Zugang der Ausbildung ermöglicht eine ganzheitliche Betrachtung von Problemstellungen und schafft Verantwortungsbewusstsein für den nachhaltigen Einsatz von Ressourcen. Die erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten befähigen Absolventinnen und Absolventen, biotechnologische oder lebensmittel-technologische Prozesse zu planen, durchzuführen und zu verbessern, zu analysieren und zu überwachen.

Berufsfelder:

Vielfältige Aufgaben und Tätigkeiten in Industriezweigen wie der Lebensmittelindustrie und der Lebensmittel verarbeitenden Industrie (Molkereien, etc.), der Fermentationsindustrie (Brauereien, Wein, Essig- oder Zitronensäureherstellung, etc.) sowie in der chemischen und pharmazeutischen Industrie (zum Beispiel in der Impfstoffherstellung) oder der Umweltbranche. Die Tätigkeitsbereiche umfassen unter anderem Forschung und Entwicklung, technisches und kaufmännisches Management, Produktentwicklung oder Qualitätssicherung.

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

- [Biotechnologe/-technologin](#)
- [BioverfahrenstechnikerIn](#)
- [LebensmitteltechnikerIn](#)
- [Molekularbiologe/-biologin](#)
- [QualitätssicherungstechnikerIn](#)
- [Zellbiologe/Zellbiologin](#)

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: 03.11.25

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