

Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter [www.ausbildungskompass.at](http://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"><li>abgeschlossenes, facheinschlägiges Bachelorstudium</li></ul>
Abschluss	Diplomingenieurin / Diplomingenieur (DI)
Berechtigung	Zugangsberechtigung zu facheinschlägigen PhD-Studien
Gruppe	Naturwissenschaften (Uni)
URL	<a href="https://www.studienwahl.at">https://www.studienwahl.at</a>

## AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

### Lehrinhalte:

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

### Berufsbilder:

Die Ausbildung 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 beruflichen Möglichkeiten von Absolventinnen und Absolventen reichen von der Forschung und Entwicklung, über die Planung und Anwendung von Verfahren und Anlagen bis hin zur Herstellung und Qualitätskontrolle von Lebensmitteln.

## AUSBILDUNGSGRUPPEN

### Wien

#### BOKU University

Adresse: 1180 Wien, Gregor-Mendel-Straße 33  
Telefon: +43 (0)1 / 476 54 -0  
Email: [boku4you@boku.ac.at](mailto:boku4you@boku.ac.at)  
Webseite: <https://boku.ac.at/>

## BERUFE NACH ABSCHLUSS

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

## IMPRESSUM

### Für den Inhalt verantwortlich:

Arbeitsmarktservice  
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts  
Treustraße 35-43  
1200 Wien  
E-Mail: [ams.abi@ams.at](mailto:ams.abi@ams.at)

Stand der PDF-Generierung: 31.10.25

Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter [www.ausbildungskompass.at](http://www.ausbildungskompass.at) verfügbar!