

Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter [www.ausbildungskompass.at](http://www.ausbildungskompass.at).

# Fachhochschulstudium Lebensmittel - Produkt- und Prozessentwicklung (MSc)

## INHALT

<a href="#">Kurzinfo</a> .....	1
<a href="#">Ausbildungsbeschreibung</a> .....	1
<a href="#">Ausbildungsinstitute</a> .....	2
<a href="#">Berufe nach Abschluss</a> .....	2
<a href="#">Impressum</a> .....	2

## KURZINFO

Im Masterstudium *Lebensmittel - Produkt-und-Prozessentwicklung* vertiefen sich die Studierenden in Verarbeitungs- und Veredelungsprozesse von Lebensmitteln. Die Themen reichen von Produktentwicklung über Prozessdesign und Qualitätsmanagement bis hin zur Innovation von Produktionslinien. Dabei werden modernste Technologien und alle Anforderungen der Lebensmittelsicherheit berücksichtigt.

Ausbildungsart	Masterstudium (FH)
Dauer	4 Semester
NQR Level	7
Form	Berufsbegleitend
Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"> <li>abgeschlossenes facheinschlägiges Bachelor-Studium oder vergleichbares Studium oder</li> <li>gleichwertige facheinschlägige berufliche Qualifikationen und Berufspraxis</li> </ul>
Abschluss	Master of Science in Engineering (MSc)
Berechtigung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zugangsberechtigung zu facheinschlägigen PhD-Studien</li> </ul>
Gruppe	Technik und Ingenieurwissenschaften (FH)
URL	<a href="https://www.fh-joanneum.at/lebensmittel-produkt-und-prozessentwicklung/master/">https://www.fh-joanneum.at/lebensmittel-produkt-und-prozessentwicklung/master/</a>

## AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

### Lehrinhalte und Berufsfelder:

- Lebensmittelverfahrenstechnik und -biotechnologie
- Chemie, Physik und Mikrobiologie
- Innovationsmanagement und Food Trends
- Marktanalyse und Konsumforschung
- Funktionale Roh- und Inhaltsstoffe

- Wirkmechanismen und Physiologie der Ernährung
- Integrierte Produkt- und Prozessentwicklung
- Grundlagen der Rohstoff- und Produktcharakterisierung
- Sensorik und instrumentelle Analytik
- Betriebsprojekt Produkt- und Prozessentwicklung
- Innovationen in der Haltbarmachung
- Innovationen in der Verpackungstechnik
- Hygienic Design und Prozesstechnik
- Hygienische Prozessführung und -überwachung
- Integriertes Qualitätsmanagement
- Lebensmittelrechtliche Grundlagen
- Legal Compliance Management
- Smart Factory in der Lebensmittelverarbeitung

## AUSBILDUNGSINSTITUTE

### Steiermark

#### Fachhochschule Joanneum - Standort Graz

Adresse: 8020Graz, Alte Poststraße147, Weitere Adressen: Alte Poststraße 147, 149, 152 + 154;  
Eggenberger Allee 11 + 13; Eckertstraße 30i  
Telefon: +43 (0)316 / 54 53-8200  
Fax: +43 (0)316 / 54 53-8201  
Email: [info@fh-joanneum.at](mailto:info@fh-joanneum.at)  
Webseite: <https://www.fh-joanneum.at>

## BERUFE NACH ABSCHLUSS

- [Biotechnologe/-technologin](#)
- [BioverfahrenstechnikerIn](#)
- [GetränketechnikerIn](#)
- [LebensmitteltechnikerIn](#)
- [QualitätsmanagerIn](#)
- [QualitätsmanagerIn in der Biotechnologie](#)
- [QualitätstechnikerIn](#)
- [VerfahrenstechnikerIn](#)

## 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: 26.02.25

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