

# Master Lebensmittelwissenschaften- und technologie



# Inhalt



- Allgemeines
- Aufbau/Struktur
- Pflichtlehrveranstaltungen
- Wahllehrveranstaltungen
- Freie Wahllehrveranstaltungen

# Allgemeines

- Abschlüsse/Jahr: ø40
- Frauen/Männer (%): ø63/37
- Pflicht/Wahl/Frei (%): 67/15/18
- VO/UE/VU/VS (Pflicht%): 47/23,5/23,5/6

# Aufbau/Struktur

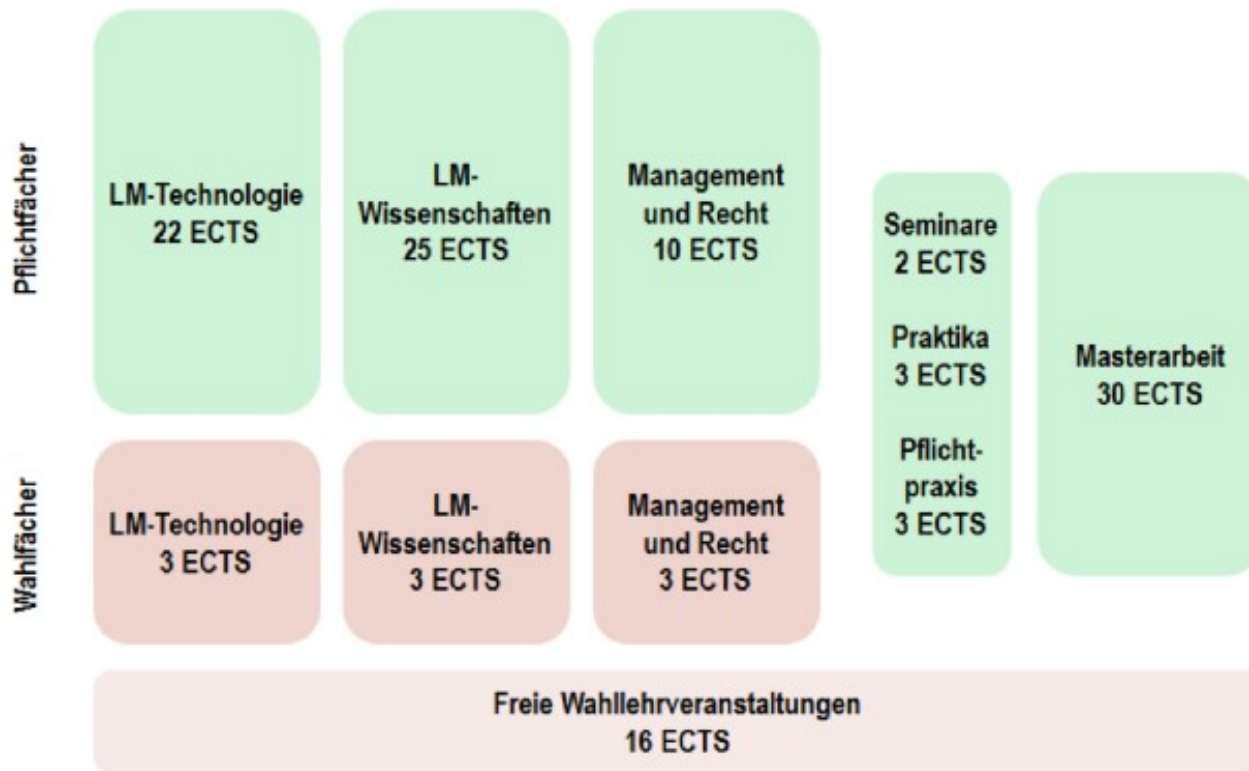


- Umfang: 120 ECTS
  - 4 Semester (3.000h á 60min)

Grundstruktur	ECTS
Pflichtfächer	60
Wahlfächer	14
Freie Wahlfächer	16
Masterarbeit	30
<b>Summe</b>	<b>120</b>

- Fremdsprachen-LV: 11 ECTS

# Aufbau/Struktur

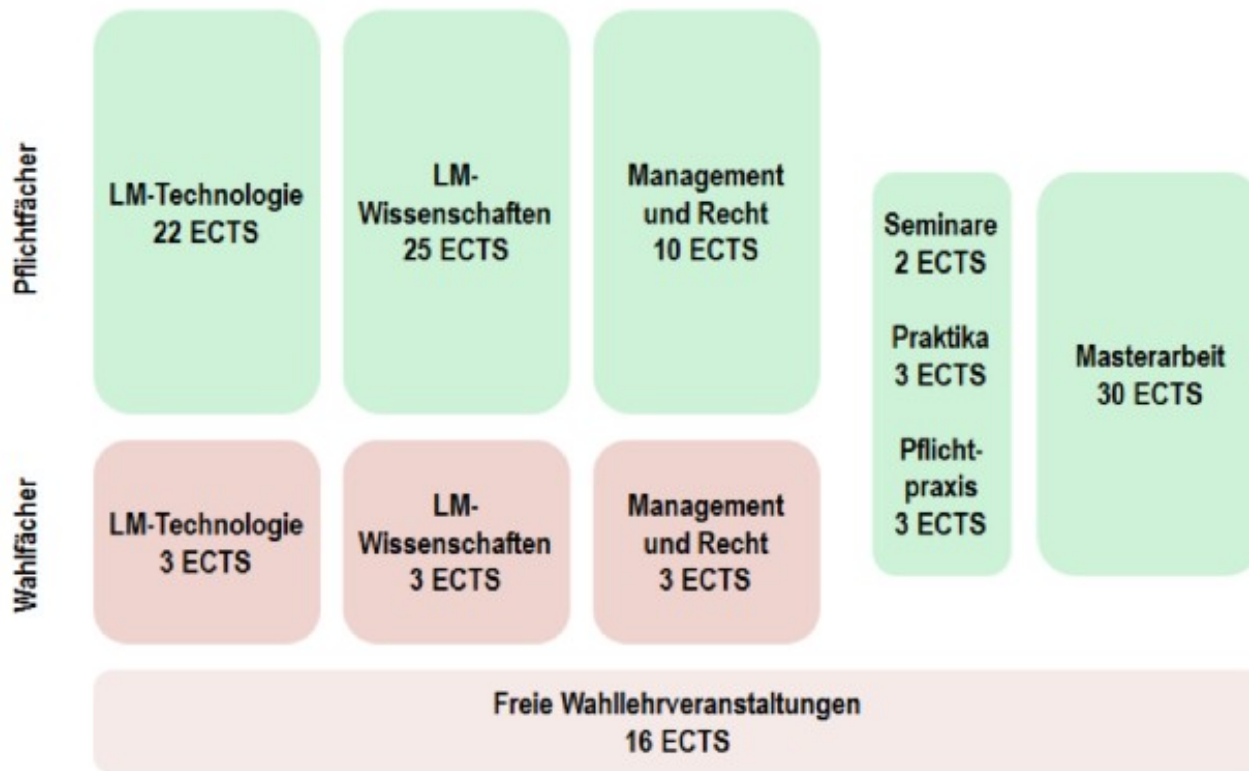


# Pflichtveranstaltungen



Lebensmittelwissenschaften	LVA-Typ	ECTS-Punkte
<b>LVA-Bezeichnung</b>		
Lebensmittelchemie	VO	5,0
Lebensmittelchemie Übungen	UE	4,0
Lebensmittelmikrobiologie	VO	4,0
Lebensmittelmikrobiologie Übungen	UE	3,0
Human Nutrition (in Eng.)	VO	3,0
Lebensmittelp Physik	VU	2,0
Lebensmitteltoxikologie	VO	2,0
Lebensmittelsensorik	VU	2,0
Lebensmitteltechnologie	LVA-Typ	ECTS-Punkte
<b>LVA-Bezeichnung</b>		
Lebensmitteltechnologie I	VO	3,0
Lebensmitteltechnologie II	VO	3,0
Lebensmitteltechnologische Übungen	UE	5,0
Food Biotechnology (in Eng.)	VO	5,0
Food Packaging Technology (in Eng.)	VU	3,0
Mechanische und thermische Verfahrenstechnik II	VU	3,0
Management und Recht	LVA-Typ	ECTS-Punkte
<b>LVA-Bezeichnung</b>		
Angewandtes Qualitätsmanagement	VS	3,0
Angewandtes Qualitätsmanagement Übungen *)	UE	5,0
Lebensmittelrecht	VO	2,0
Pflichtpraxisseminar	LVA-Typ	ECTS-Punkte
<b>LVA-Bezeichnung</b>		
Pflichtpraxisseminar	PP	3,0

# Aufbau/Struktur



# Wahllehre



Wahlfachblock I – Lebensmittelwissenschaften	LVA-Typ	ECTS-Punkte
<b>LVA-Bezeichnung</b>		
Molecular Biology for Food Analysis (in Eng.)	VU	3,0
Hygiene Übungen	UE	2,0
Microbiological Plant Hygiene and Safety (in Eng.)	VO	2,0
Ernährungspsychologie	VO	2,0
Produktentwicklung	VU	2,0
Authentizität von Lebensmitteln	VO	3,0
Food Authenticity Practical Course (in Eng.)	UE	3,0
Lebensmittelaromen	VO	2,0
Fat Chemistry and Technology (in Eng.)	VO	2,0
Specific and Emerging Topics in Food Microbiology (in Eng.)	SE	3,0
Milchanalytik	UE	2,0
Großküchen- und Gemeinschaftsverpflegung	VO	2,0
<b>Wahlfachblock II – Lebensmitteltechnologie</b>	<b>LVA-Typ</b>	<b>ECTS-Punkte</b>
<b>LVA-Bezeichnung</b>		
Cereal technology (in Eng.)	VO	2,0
Technologie der Brauerei	VO	2,0
Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung	VO	2,0
Fleisch-, Fisch- und Feinkosttechnologie	VO	2,0
Kältetechnik und Kühlung	VO	2,0
Angewandte Mess- und Regeltechnik	VU	3,0
Processes in Enzyme Technology (in Eng.)	VO	2,0
Membrantrennverfahren	VO	2,0

Wahlfächer

LM-Technologie  
3 ECTS

LM-  
Wissenschaften  
3 ECTS

Management  
und Recht  
3 ECTS



Biochemical Reaction Engineering (in Eng.)	VO	2,0
Technologie der Milch	VO	2,0
Technologie der Getränke	VO	2,0
Protein Engineering (in Eng.)	VU	2,0
Technologie der Süßwaren	VO	2,0
Technologie des Zuckers	VO	2,0
Automatic Identification Technology in Food Industry (in Eng.)	VU	3,0
Energietechnik	VO	3,0
<b>Wahlfachblock III – Management und Recht</b>	<b>LVA-Typ</b>	<b>ECTS-Punkte</b>
<b>LVA-Bezeichnung</b>		
Food Supply Chain Management	VO	3,0
Marketing	VO	3,0
Food Safety and Risk Management (in Eng.)	VS	3,0
Total Quality Management in der Agrar- und Ernährungswirtschaft	VS	3,0
Projektmanagement Vertiefung	VU	3,0
<b>Wahlfachblock IV – Seminare</b>	<b>LVA-Typ</b>	<b>ECTS-Punkte</b>
<b>LVA-Bezeichnung</b>		
Lebensmitteltechnologisches Seminar	SE	2,0
Lebensmittelwissenschaftliches Seminar	SE	2,0
Enzymtechnologisches Seminar	SE	2,0
<b>Wahlfachblock V – Praktika</b>	<b>LVA-Typ</b>	<b>ECTS-Punkte</b>
<b>LVA-Bezeichnung</b>		
Milchtechnologisches Praktikum	PR	3,0
Messtechnisches Praktikum	PR	3,0
Energietechnisches Praktikum	PR	3,0
Practical Course in Enzyme Technology (in Eng.)	PR	3,0



Wahlfächer

LM-Technologie  
3 ECTS

LM-  
Wissenschaften  
3 ECTS

Management  
und Recht  
3 ECTS

Seminare  
2 ECTS

Praktika  
3 ECTS

Pflicht-  
praxis  
3 ECTS

# Freie Wahlfächer



- Freie Wahl-LV im Ausmaß von 16 ECTS
  - Liste der empfohlenen freien Wahlfächer findet Ihr auf der Seite der Fachstudienkommission LBT
- LVs von Auslandsaufenthalt
- LVs anderer Universitäten in Österreich

# Kenntnisse, Fertigkeiten ...

„umfassendes Wissen über Zusammensetzung, Strukturen, Funktionen, Wirkungen und Wechselwirkungen von Lebensmittelkomponenten und Hilfsstoffe“

„Technologien und Prozesse zur Herstellung der wichtigsten Lebensmittel verstehen und die damit verbundenen (mikro-)biologischen, (bio-)chemischen und physikalischen Vorgänge sowie die Wirkung verschiedener Verarbeitungsprozesse auf die Produkteigenschaften“

„Methoden, wie Lebensmittel und deren Rohstoffe charakterisiert, beurteilt und deren Zusammensetzung und Authentizität ermittelt werden“

„statistische Verfahren für die Validierung von Methoden“

„Prinzipien von Qualitätsmanagementsystemen in der Lebensmittelindustrie und in Prüflaboratorien“

