

Studiengang auf einen Blick

✓ Studienabschluss

Master of Science (M.Sc.)

✓ Regelstudienzeit

4 Semester (Vollzeitstudium)

✓ Leistungspunkte (ECTS)

120 Leistungspunkte

✓ Unterrichtssprache

Deutsch

✓ Zugangsvoraussetzungen

- » Bachelorabschluss in Lebensmittelchemie oder einem Studiengang mit im wesentlichen gleichem Inhalt sowie
- » Praktikumsleistung von mindestens 35 LP in den Fächern Anorganische Chemie, Physikalische Chemie, Organische Chemie und Biologie und
- » Praktikumsleistungen im Fach Lebensmittelanalytik im Umfang von mindestens 25 LP
- » ggf. Nachweis Deutschkenntnisse Niveau C
- » Es finden ggf. Auswahlgespräche statt

Details siehe Satzung für das hochschuleigene Zugangs- und Auswahlverfahren

✓ Zulassungsbeschränkung

ja

✓ Bewerbungsfrist

15. Juli / 15. Januar für das 1. Fachsemester

Noch Fragen?

Bei weiteren **allgemeinen Fragen** zum Studiengang, zum Studium am KIT sowie zum **Bewerbungsverfahren** hilft:

Dr. Julia Misiewicz, deine Studienberaterin der ZSB:

julia.misiewicz@kit.edu

Bei fachspezifischen Detailfragen:

Dr. Heike Hofsaß, deine Fachstudienberaterin an der KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften:

heike.hofsaess@kit.edu

Die Informationen in diesem Flyer waren gültig zum Zeitpunkt der Drucklegung. Bis zur nächsten Bewerbungsperiode können sich Studienverlauf, Studienpläne oder Fristen ändern.

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Zentrale Studienberatung (ZSB)

Engelbert-Arnold-Straße 2

Gebäude 11.30

76131 Karlsruhe

Telefon: 0721 - 608 44930

E-Mail: info@zsb.kit.edu

www.zsb.kit.edu

Herausgegeben von

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Präsident Professor Dr. Jan S. Hesthaven

Kaiserstraße 12

76131 Karlsruhe

www.kit.edu

Karlsruhe © KIT 2024



Lebensmittelchemie

Master of Science



Foto: Freepik - master1305

Karlsruher Institut für Technologie

Das Karlsruher Institut für Technologie (KIT) stellt als Zusammenschluss einer Universität und einer Großforschungseinrichtung eine der führenden natur- und ingenieurwissenschaftlichen Forschungs- und Lehrinrichtungen Europas dar. Wer hier studiert, entscheidet sich für eine wissenschaftliche Ausbildung, die sich als in besonderem Maße forschungsorientiert versteht. Das umfangreiche Lehrangebot bietet in den Masterstudiengängen ein hohes Maß an Wahlfreiheit und individuellen Vertiefungsmöglichkeiten. Das hohe Niveau der Qualifikation am KIT ist weltweit bekannt und ermöglicht einen guten Weg in den Arbeitsmarkt oder in eine Promotion.

Lebensmittelchemie (M.Sc.)

Das Masterstudium ist als konsekutiver Studiengang konzipiert und baut auf dem Bachelorstudium Lebensmittelchemie auf. Kenntnisse werden vertieft und erweitert. Das selbständige und wissenschaftliche Arbeiten steht zunehmend im Vordergrund. Durch das Angebot von Wahlpflichtmodulen können individuelle Schwerpunkte in den Bereichen Lebensmittelchemie und Analytik oder Biochemie und Toxikologie gesetzt werden. Im Forschungspraktikum und bei der Masterarbeit arbeiten Studierende in den Arbeitskreisen an aktuellen Forschungsthemen.



Berufsperspektiven

An das Masterstudium kann eine einjährige Ausbildung zur „staatlich geprüften Lebensmittelchemikerin“ oder zum „staatlich geprüften Lebensmittelchemiker“ angeschlossen werden. Diese findet in einem Untersuchungsamt statt.

Auch eine Promotion ist nach Abschluss des Masterstudiums möglich.

Nach dem Studium der Lebensmittelchemie bieten sich dir vielfältige Berufsmöglichkeiten und Tätigkeiten im Verbraucherschutz, der amtlichen Lebensmittelüberwachung, in der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie (z.B. Produktentwicklung, Qualitätssicherung), in privaten Laboratorien, Forschungseinrichtungen oder an Hochschulen, bis hin zu beratenden Tätigkeiten.

In der Lebensmittelchemie analysierst und bewertest du beispielsweise die Zusammensetzung und Veränderung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika, Trink- und Brauchwasser sowie Futtermitteln. Du untersuchst Reaktionen während der Verarbeitung oder unterstützen die Entwicklung und Optimierung von Herstellungsverfahren.

Besonderheiten des Studiengangs am KIT

- » Vertiefung in Lebensmittelchemie und Analytik oder Biochemie und Toxikologie
- » Einbindung in die angewandte Forschung
- » Einbindung in den Universitätsverbund EUCOR ermöglicht Teilnahme an Lehrveranstaltungen der Universitäten Freiburg, Basel, Straßburg, Colmar und Mulhouse
- » Großes Angebot an Hochschulgruppen
- » Möglichkeit von Nebenjobs an wissenschaftlichen Instituten/Laboren
- » Vielfältige Promotionsmöglichkeiten

Studieninhalt

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester
• Spezielle Lebensmittelchemie: Kohlenhydrate (2 LP) • Spezielle Lebensmittelchemie: Lipide (2 LP) • Futtermittel (1 LP) • Praktikum Analytik von Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln (3 LP) • Mikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln (3 LP) • Kosmetika und Bedarfsgegenstände (1 LP) • Biochemie der Ernährung I (4 LP) • Lebensmittelanalytik: Biochemische und Biologische Methoden (2 LP) • Biochemisches Praktikum (4 LP) • Toxikologisches Praktikum (6 LP)	• Spezielle Lebensmittelchemie: Proteine und Lebensmittel (2 LP) • Spezielle Lebensmittelchemie: Vitamine und Mineralstoffe (2 LP) • Gentechnik und Lebensmittel (2 LP) • Lebensmittelrecht 1 (1 LP) • Lebensmittelanalytik: Spektroskopische Methoden (2 LP) • Umweltanalytik (2 LP) • Praktikum Spezielle Lebensmittelanalytik (8 LP) • Biochemie der Ernährung II (4 LP) • Lebensmitteltoxikologie (4 LP) • Übungen zur Risikobewertung toxikologisch relevanter Stoffe (2 LP) • Vertiefung verfahrenstechnischer Grundlagen am Beispiel Lebensmittel (3 LP) • Überfachliche Qualifikationen (2 LP)	• Praktikum Lebensmittelverfahrenstechnik (1 LP) • Lebensmittelrecht II (2 LP) • Übungen zum Lebensmittelrecht (1 LP) • Forschungspraktikum (Wahlpflicht) (7 LP) • Wahlpflichtvorlesungen (6 LP) • Interdisziplinäres Seminar (6 LP) • Exkursionen (1 LP) • Überfachliche Qualifikationen (4 LP)	• Masterarbeit (30 LP)