

Lebensmittelchemie studieren an der TU Dresden – praxisnah und zukunftsorientiert

Die Lebensmittelchemie verbindet chemische Grundlagenforschung, Verbraucherschutz, industrielle Lebensmittelproduktion und Lebensmittelrecht, um die Sicherheit, Qualität und Nachhaltigkeit von Lebensmitteln, Futtermitteln, Kosmetika und Bedarfsgegenständen zu gewährleisten. Lebensmittelchemiker*innen tragen entscheidend dazu bei, das Vertrauen der Verbraucher*innen zu stärken und die Gesundheit der Bevölkerung zu schützen.



© Yana Momchilova/iStock/Getty Images Plus

Ein Studiengang mit hohem Praxisanteil

Das Studium an der TU Dresden bereitet Sie optimal auf diese Aufgaben vor. Zunächst werden im Grundstudium (4 Semester) die chemischen und naturwissenschaftlichen Grundlagen vermittelt, die das Fundament der Lebensmittelchemie bilden (♦ Abbildung). Im Hauptstudium (5 Semester) stehen die Lebensmittelchemie sowie angrenzende Disziplinen wie Mikrobiologie, Ernährungsphysiologie und Toxikologie im Fokus. Diese Fächer vermitteln Ihnen ein umfassendes Verständnis der chemischen Prozesse in Lebensmitteln und ihrer Auswirkungen auf die Gesundheit. Ergänzt werden die theoretischen Kenntnisse durch mehrtägige Exkursionen und ein 2-tägiges Seminar zur betrieblichen Qualitätssicherung.

Ein besonderes Highlight des Studiums ist der hohe Praxisanteil: 50 % der Präsenzzeit entfallen auf forschungsorientierte Praktika, die Ihnen wertvolle Laborfertigkeiten vermitteln, die in allen Bereichen der Life Sciences gefragt sind. Neben diesen chemisch-analytischen Praktika unter Einsatz von verschiedenen modernen Analysegeräten lernen Sie in einem einwöchigen Blockpraktikum die Grundlagen der Lebensmittelsensorik kennen. In Dresden gibt es einen besonderen Schwerpunkt auf der Chemie und Analytik von kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen. Diese Themen werden sowohl in Vorlesungen als auch in Laborpraktika behandelt und eröffnen Ihnen weitere berufliche Perspektiven.

Das letzte Studiensemester ist der wissenschaftlichen Abschlussarbeit gewidmet. Hier erleben Sie hautnah die aktuelle Forschung der drei Professuren, z. B. zur Qualität verarbeiteter Lebensmittel, Insekten als Lebens- und Futtermittel, der molekularen Gastronomie sowie der Sensorik von Bedarfsgegenständen. Studierende der TU Dresden profitieren von einem einzigartigen, interdisziplinären Forschungsumfeld. Die Lebensmittelchemie ist eng mit

anderen Fachbereichen vernetzt, darunter der Lebensmitteltechnik, Humanmedizin und -toxikologie sowie den Geisteswissenschaften, die Ihren Blick auf die kulturellen und gesellschaftlichen Aspekte der Lebensmittelchemie erweitern.

Diese Vielfalt an Lehrimpulsen prägt den Studiengang und macht ihn zur idealen Wahl für alle, die sich für die chemischen, technologischen und gesundheitlichen Aspekte von Lebensmitteln interessieren.

Semester	Wissenschaftliche Abschlussarbeit				Hauptstudium
	9	Wissenschaftliche Abschlussarbeit			
8	Lebensmittelchemie	Bedarfsgegenstände und Kosmetika: Chemie und Analytik			Hauptstudium
7	Lebensmittelchemie und -analytik	Lebensmittelsensorik	Ernährungsphysiologie	Futtermittel	
6	Lebensmittelchemie und -analytik	Lebensmittelmikrobiologie			
5	Lebensmittelchemie und -analytik			Lebensmitteltechnologie	
3+4	Anorg./physikal. Chemie	Organische Chemie		Lebensmittelchemie und Biologie	Grundstudium
1+2	Anorganische und analytische Chemie		Physikalische Chemie	Mathematik und Physik	

Abb.: Der Studiengang Lebensmittelchemie an der TU Dresden – Gliederung nach Semestern

Lebensmittelchemie

Regelstudienzeit: 9 Sem.

Akkreditierung: seit 2020

Zulassungsmodus: zulassungsfrei (ohne NC)

Zugangsvoraussetzungen: Allgemeine Hochschulreife (Abitur) oder Fachhochschulreife, besonderer Zugang für beruflich qualifizierte möglich; kein Vorpraktikum erforderlich

Studienbeginn: Wintersemester

Bewerbungsfrist: 15.09. (nicht-EU-Bewerber*innen 15.07.)

Abschluss: Lebensmittelchemiker*in (Staatsexamen und Diplom)

Semesterbeitrag: 338,00 €

Kontakt: <https://tud.link/tyvbt2>

