

# Studium der Lebensmittelchemie an der TU Berlin

## Vom Bachelor über den Master bis zum Staatsexamen

Lebensmittel sind ein zentraler Bestandteil unseres Alltags – ihre Sicherheit und Qualität sind entscheidend für die Gesundheit der Verbraucher\*innen. Genau hier setzt die Lebensmittelchemie an. Sie verbindet Chemie, einige weitere Natur- und Ingenieurwissenschaften und Verbraucherschutz und beschäftigt sich mit der Zusammensetzung, Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. Die Technische Universität Berlin bietet ein modernes, praxisnahes Studium der Lebensmittelchemie an, das in einem reformierten Studienmodell vom Bachelor über den Master bis hin zum Staatsexamen führt.

## Was ist Lebensmittelchemie?

Lebensmittelchemiker\*innen untersuchen, ob Lebensmittel sicher, unverfälscht und gesetzeskonform sind. Sie analysieren Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und mögliche Schadstoffe und bewerten, wie Verarbeitung, Lagerung oder Umweltfaktoren die Qualität von Lebensmitteln beeinflussen. Ein besonderer Fokus liegt auf dem Verbraucherschutz: Lebensmittel werden auf Reinheit, Täuschung, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln sowie auf gesundheitsgefährdende Stoffe geprüft. Moderne analytische Methoden spielen dabei eine zentrale Rolle.

## Warum Lebensmittelchemie an der TU Berlin studieren?

Das Studium an der TU Berlin ist **stark praxisorientiert** mit zahlreichen Laborpraktika, **wissenschaftlich fundiert** und am internationalen Stand der Forschung ausgerichtet, **gesellschaftlich relevant**, insbesondere im Bereich Gesundheit und Verbraucherschutz, außerdem **flexibel**, da es unterschiedliche Karrierewege ermöglicht.

Studierende erwerben nicht nur fundierte chemische Kenntnisse, sondern auch Kompetenzen in angrenzenden Disziplinen

Die TU Berlin ist aktiver Teil der internationalen Metropole und des Wissenschaftsstandortes Berlin. Mitten in der deutschen Hauptstadt werden hier Ideen für die Zukunft entwickelt. 43000 Menschen aus 150 verschiedenen Ländern sind ein Teil der TU Berlin. Sie alle sind in ein Netzwerk internationaler Kooperationen eingebunden. In der Fakultät Prozesswissenschaften steht im Besonderen Ressourceneffizienz von Prozessen und Produkten im Vordergrund, aus dem sich ein vielfältiges Bildungs- und Forschungsangebot im Bereich der prozessorientierten Wissenschaftsdisziplinen eröffnet. Das Alleinstellungsmerkmal der wissenschaftlichen Aktivitäten ist dabei die enge Verbindung von Natur- und Ingenieurwissenschaften.

*„Wir wollen Wissenschaft und Technik zum Nutzen unserer Gesellschaft weiterentwickeln. Die Mitglieder der Universität sind dem Prinzip der nachhaltigen Entwicklung verpflichtet, das den Erfordernissen der Gegenwart gerecht wird und zugleich nicht zu Lasten zukünftiger Generationen geht. Forschung und Lehre sind für uns untrennbar miteinander verbunden.“*

wie Biochemie, Mikrobiologie, Toxikologie, Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelrecht.

## International, nachhaltig und zukunftsorientiert

Das Studium berücksichtigt internationale Entwicklungen in Wissenschaft und Lebensmittelrecht. Themen wie Lebensmittelsicherheit, Nachhaltigkeit und globale Verantwortung spielen eine wichtige Rolle. Studierende werden darauf vorbereitet, in einer digitalisierten und international vernetzten Arbeitswelt zu bestehen und zur nachhaltigen Entwicklung im Sinne der globalen Nachhaltigkeitsziele beizutragen.

## Bachelorstudium Lebensmittelchemie (6 Semester)

Im Bachelorstudium werden die naturwissenschaftlichen Grundlagen gelegt (♦ Tabelle):

- Allgemeine, Anorganische, Organische und Physikalische Chemie
- Mathematik und Physik
- Einführung in Lebensmittelchemie, Biochemie und Biologie
- Zahlreiche Laborpraktika

Das Studium kombiniert Theorie und Praxis von Beginn an und bereitet gezielt auf weiterführende Studien vor.

LP	1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.	5. Sem.	6. Sem.
3	Allgemeine Chemie	Praktikum Anorganische und Analytische Chemie	Praktikum Organische Chemie	Lebensmittelanalytik	Praktikum Mikrobiologie für Lebensmittelwissenschaften	Projektstudie/ Industriepraktikum
6				Biochemie der Ernährung		
9		Organische Chemie		Allgemeine Biologie/Botanik	Praktische Grundlagen der Lebensmittelchemie I	Bachelorarbeit
12		Anorganische Chemie	Lebensmittelchemie II			
15					Lebensmittelchemie I	
18	Physik für Lebensmittelwissenschaften	Lebensmittelchemie I	Einführung in die Lebensmitteltechnologie	Schwerpunktpraktikum Lebensmittelchemie		freie Wahl
21					Mathematik	
24						
27						
30						

Tab.: Exemplarischer Studienverlaufsplan des Studiengangs B.Sc. Lebensmittelchemie an der TU Berlin

LP: Leistungspunkte; Sem.: Semester; blau = Grundlegendes, grün = Fachbezogenes, gelb = Wahlpflicht, rot = freie Wahl

## Masterstudium Lebensmittelchemie (4 Semester)

Im Masterstudium vertiefen Studierende ihr Fachwissen:

- Moderne Lebensmittelanalytik und Spurenanalytik
- Ganzheitliche Betrachtung von Lebensmitteln
- Risiko-Nutzen-Bewertung von Inhaltsstoffen
- Toxikologie und Lebensmittelrecht
- Bedarfsgegenstände, Kosmetika und angrenzende Produktgruppen

Forschungsnahe Projekte und aktuelle Fragestellungen aus Wissenschaft und Praxis stehen im Mittelpunkt.

- in der Lebensmittel-, Kosmetik- und Konsumgüterindustrie
- in Forschungsinstituten und Handelslaboren
- bei Bundes- und Landesbehörden

### Passt das Studium zu dir?

Das Studium der Lebensmittelchemie ist ideal für dich, wenn Du:

- Interesse an Chemie und Naturwissenschaften hast,
- gerne praktisch im Labor arbeitest,
- Verantwortung für Gesundheit und Verbraucherschutz übernehmen möchtest und
- dich für Lebensmittel, Qualität und Sicherheit interessierst.

### Staatsexamen (optional)

Nach dem Master besteht die Möglichkeit, die **Staatsprüfung zur staatlich geprüften Lebensmittelchemikerin bzw. zum staatlich geprüften Lebensmittelchemiker** abzulegen. Dieser Abschnitt umfasst eine praxisnahe Ausbildungsphase an staatlichen Lebensmitteluntersuchungsämtern und qualifiziert insbesondere für Tätigkeiten in der amtlichen Lebensmittelüberwachung. Der Abschluss ist für viele Positionen im öffentlichen Dienst und in der Lebensmittelwirtschaft besonders attraktiv.

### Berufsperspektiven

Das Studium eröffnet vielfältige Karrierewege in Wissenschaft, Wirtschaft und öffentlichem Dienst. Absolvent\*innen der Lebensmittelchemie arbeiten unter anderem:

- in staatlichen Lebensmitteluntersuchungs- und Überwachungsämtern

#### Lebensmittelchemie

**Regelstudienzeit:** B.Sc.: 6 Sem. (180 ECTS),  
M.Sc.: 4 Sem. (120 ECTS)

**Akkreditierung:** im Akkreditierungsprozess

**Zulassungsmodus:** zulassungsfrei (ohne NC)

**Zugangsvoraussetzungen:** Allgemeine Hochschulreife

**Studienbeginn:** Wintersemester

**Bewerbungsfrist:** Juni/Juli für das folgende WiSe

**Abschluss:** Bachelor Lebensmittelchemie (B.Sc.),  
Master Lebensmittelchemie (M.Sc.);  
der Masterabschluss ist in der Regel Zulassungsvoraussetzung für die amtliche berufspraktische Ausbildung, dem sog. dritten Prüfungsabschnitt des Staatsexamens

**Semesterbeitrag:** 360,00 € (inkl. Semesterticket)

**Kontakt:** [www.tu.berlin/studieren/studienangebot/gesamtes-studienangebot/studiengang/lebensmittelchemie-b-sc](http://www.tu.berlin/studieren/studienangebot/gesamtes-studienangebot/studiengang/lebensmittelchemie-b-sc)

