



# Master

## Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

C | A | U

Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

Agrar- und  
Ernährungswissenschaftliche Fakultät

Ökotrophologie



Christian-Albrechts-Universität zu Kiel

Agrar- und  
Ernährungswissenschaftliche Fakultät

### Kontakt

Dekanat der Agrar- und  
Ernährungswissenschaftlichen Fakultät  
Olshausenstr. 40, 24118 Kiel  
Tel.: 0431/ 880-2591, Fax: 0431/ 880-7334  
E-Mail: Frau Koch: dekanat@agrар.uni-kiel.de

### Studienberatung Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften

Prof. Dr. A. Wagner  
E-Mail: wagner@foodsci.uni-kiel.de  
Prof. Dr. A. Steffen-Heins  
E-Mail: aheins@foodtech.uni-kiel.de

### Weitere Informationen

[www.agrar.uni-kiel.de](http://www.agrar.uni-kiel.de)

### STUDIENINHALTE

Die Studiendauer für die beiden berufsqualifizierenden, akademischen Abschlüsse beträgt für den »Bachelor of Science« (B.Sc.) 3 Jahre, für den »Master of Science« (M.Sc.) 2 Jahre.

### MASTER OF SCIENCE

**Vertiefungsstudium (1 1/2 Jahre)** (120 LP)  
10 Module wissenschaftliche Vertiefung  
5 Wahlmodule individuelle Auswahl (90 LP)  
Masterarbeit (1/2 Jahr) (27 LP)  
Wissenschaftliche Arbeit über Ihr Wahlthema  
Verteidigung Masterarbeit (3 LP)

### STUDENTENLEBEN

»Studieren wo andere Urlaub machen...« Strand, Wasser, Kieler Woche. Unsere Universität bietet ein reichhaltiges Sportprogramm. Und abends geht's in urige Studentenkneipen oder auf Uni-Feten.

### ZULASSUNG

Die Zulassungsanzahl für Studienanfänger ist begrenzt. Die Bewerbung erfolgt direkt über die Universität. Ein Studienbeginn im Master ist sowohl zum Winter- als auch zum Sommersemester möglich.

### WEITERE INFORMATIONEN

**Berufsberatung des Arbeitsamtes Kiel**  
Tel.: 0431/81 370,  
Sprechzeiten Mo-Fr 8.00-12.00 Uhr  
**Fachschaft (Beratung durch Studierende)**  
Tel.: 0431/3651,  
e-mail: [fachschaft@fs-agrar.uni-kiel.de](mailto:fachschaft@fs-agrar.uni-kiel.de)

## Studium mit Perspektive



- ▶ Schwerpunkt Ernährungslehre: Beurteilung von Essverhalten, Ernährungszustand, Nährstoffbedarf und Energieverbrauch; Entstehung und Therapie ernährungsabhängiger Erkrankungen, Ernährung als Krankheitsprävention.
- ▶ Schwerpunkt Molekulare Ernährung: Analyse der Wechselwirkungen zwischen Nährstoffen und Genen (Nutrigenomik), Analyse der Zusammenhänge zwischen Ernährungsphänotyp und dem individuellen Genoty (Nutrigenetik, personalisierte Ernährung), Ernährungsbiologie.

- ▶ Schwerpunkt Lebensmittellehre: Beurteilung und Modifikation der Lebensmittelqualität, Lebensmittelchemie, -hygiene und -recht, gesundheitliche Bewertung von Lebensmittelinhaltsstoffen.
- ▶ Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie: Beurteilung von Verfahren zur Verarbeitung von Lebensmitteln und Entwicklung von neuen Produkten; Biotechnologie, Gentechnologie.
- ▶ Zusätzlich nutzen Sie das Lehrangebot der Fachrichtung Haushalts- und Ernährungsökonomik und Wahlmöglichkeiten aus dem gesamten Spektrum der Fakultät und Universität.



## IHRE BERUFSFELDER UND PERSPEKTIVEN

- ▶ Verbraucherberatung, z. B. in den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Verbrauch und Energie.
- ▶ Tätigkeiten im Gesundheitswesen (Krankenkassen, Kliniken).
- ▶ Produktentwicklung in der Lebensmittelindustrie.
- ▶ Marketing und PR für Lebensmittel.
- ▶ Qualitätsmanagement und Produktmanagement im Ernährungssektor.
- ▶ Entwicklungshilfe bzw. Zusammenarbeit in nationalen und internationalen Organisationen, wie z. B. der UNO.
- ▶ Vertretung von Interessen von Konsumenten, Arbeit in Verbänden und bei Ministerien, z. B. in Institutionen der EU.
- ▶ Lehre und Forschung an Universitäten, Fachhochschulen, Berufs- oder Abendschulen.
- ▶ Fachjournalismus in (neuen) Medien.

## AUSLANDSSEMESTER

Den Studierenden der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften steht eine Vielzahl von Angeboten für Studienaufenthalte im Ausland wie zum Beispiel Irland, Finnland, Spanien, Griechenland, Dänemark, Holland, Schweden, USA oder Frankreich zur Verfügung. Die Modulstruktur des Studiums ermöglicht es, im Ausland erbrachte Leistungen direkt einzubringen.

## PRAXISBEZUG

Die Studierenden sammeln schon während des Studiums erste Berufserfahrungen. Informieren Sie sich in unserer Praktikantenkartei über Berufspraktika z. B. bei Verbraucherzentralen, Unternehmen der Lebensmittelindustrie, Umweltorganisationen, Ministerien oder internationalen Organisationen wie Weltbank oder UNO.

## IHRE TÄTIGKEITSVORSTELLUNGEN

- ▶ Sie möchten aktiv Menschen informieren.
- ▶ Sie wollen an der Entwicklung und Herstellung neuer Produkte im Bereich Lebensmittel mitwirken.
- ▶ Ihr Berufsziel ist eine Führungsposition in einem erfolgreichen Unternehmen der Lebensmittelbranche.
- ▶ Sie wollen mit Menschen arbeiten und Wissen vermitteln.
- ▶ Sie möchten sich in Verbänden und Organisationen einsetzen.
- ▶ Sie interessieren sich für die Forschung.

## UNSER AUSBILDUNGSANGEBOT

- ▶ Intensive Betreuung der Studierenden durch Dozenten.
- ▶ Wissenschaftlich fundiertes und praxisorientiertes Lehrangebot (Vorlesungen und Seminare), das durch Praktika ergänzt und vertieft wird.

