

Ausbildungsprofil für Masterstudiengang Lebensmittelwissenschaft Master of Science ETH in Food Science

Im Rahmen des Masterstudiums in Food Science wird es den Studierenden möglich sein, zwischen 3 verschiedenen Major- sowie 9 Minorprogrammen und Wahlfächer zu wählen, wobei ein Major mit 2 Minors zu kombinieren ist.

Majorprogramme: Food Processing
 Food Quality and Safety
 Nutrition and Health

Minorprogramme: Food Biotechnology
 Food Microbiology
 Food Chemistry
 Food Physics
 Food Process Design
 Sensory Sciences
 Human Nutrition
 Global Food Security
 Safety and Quality in Agri-Food Chain

Das Masterstudium wird mit 90 Kreditpunkten (KP) bedacht, wobei 40 KP für den Major, 2 x 10 für die beiden Minor und 30 KP für die sechsmonatige Masterarbeit erteilt werden. Innerhalb des Majorprogramms werden 18 KP für den disziplinären Teil vergeben, 12 KP für einen methodischen Teil, sowie 10 KP für einen frei zu wählenden offenen Teil (Wahlfächer). Ein fünfmonatiges Industriepraktikum ist nicht obligatorisch, wird jedoch empfohlen. Es kann beliebig vor oder im Masterstudium plaziert werden. Ein derartiges Industriepraktikum wird vom Departement mitbetreut, evaluiert und zertifiziert.

Die im Rahmen des ETH Masterstudium in Food Science angebotenen Schwerpunktsetzungen über die Wahl der Major in Ergänzung mit den gekoppelt wählbaren Minor Programmen und dem im Major integrierten offenen Teil, erlauben eine weitgehend individuelle Positionierung mit mehr oder weniger ausgeprägter Fokussierung in bestimmten Teilbereichen der Lebensmittelwissenschaften. Damit trägt dieses Masterprogramm sowohl den Studierenden Rechnung, welche eine weitergehende Spezialisierung anstreben, als auch denen die ein breites Ausbildungsprofil ohne Verlust des „Tiefganges“ in mindestens einem der durch die Major Programme repräsentierten Hauptbereiche realisieren wollen.

Die Schwerpunktsetzung im Bereich Food Processing resultiert in einer Betonung der ingenieurwissenschaftlichen Komponente mit prädestinierter Relevanz für den Einstieg in die prozess-, apparatetechnischen und maschinenbaulichen sowie in Richtung Lebensmittelproduktion orientierten Industriebereiche.

Die Schwerpunktsetzung im Bereich Food Quality and Safety lässt insbesondere den Einstieg in die Industriebereiche Produktentwicklung, Lebensmittelproduktion und Qualitätssicherung nahe liegend erscheinen.

Schliesslich bedient ein Schwerpunkt in Human Nutrition and Health industrielle Anforderungsprofile für die Produktentwicklung und die Ernährungsberatung.

Darüber hinaus ist die breite Entwicklungsperspektive im Bereich Lebensmittel und Ernährung, welche das Masterstudium in Food Science erlaubt, auch solide Basis für Positionen im Bereich der Öffentlichen Hand.

Ferner bietet sich für Interessenten an weiterführender Grundlagen- und Anwendungsforschung die Möglichkeit an das Masterstudium in Food Science ein weitergehend vertiefendes Doktoratsstudium anzuschliessen.

In einer Zeit, in welcher einerseits Fehlernährung zu gesellschaftsrelevanten Problemen im Kontext der immer problematischer werdenden Finanzierbarkeit moderner Gesundheitssysteme führt, und andererseits akute Mangel- und Unterernährung eine zunehmende global relevante Problematik darstellt, werden im künftigen Masterstudium in Food Science an der ETH Zürich massgebliche Kompetenzen erworben werden können, um diesen Entwicklungen in Lebensmittelherstellung, Forschung, Lehre und Politik kompetent begegnen zu können.