

MEIN BERUF

MILCH



MILCH.BAYERN



MIT MILCH ARBEITEN 4



MILCH STUDIEREN 17

Mit Milch arbeiten 4

Milch aus Bayern 6

So kann's laufen 7

AUSBILDUNGSBERUFE ZUM/ZUR

Milchtechnolog/-in 8

Milchwirtschaftlichen
Laboranten/-in 9

Agrartechnischen
Assistenten/-in 10

Viele Wege für qualifizierte
Fachleute 11

FORTBILDUNG ZUM/ZUR

Meister/-in und
Techniker/-in 12

STUDIENMÖGLICHKEITEN IN DER MILCHWIRTSCHAFT

Milch studieren 17

Bachelor-Studiengänge 18

Master-Studiengänge 20

Wohin kann ich
mich wenden? 22

MIT MILCH ARBEITEN

ISTES NICHT FASZINIEREND,
WAS MAN ALLES AUS MILCH
MACHEN KANN?



Nicht nur Nahrungsmittel wie Butter, Milch und Sahne, sondern die geschmackliche Vielfalt bei Joghurt, Quark und Desserts sowie die große Auswahl an der Käsetheke sind enorm. Und laufend kommen neue Kreationen in die Regale.

Möglich ist dies nur mit einem Team aus Profis in den milchwirtschaftlichen Betrieben. Jeder für sich übernimmt Verantwortung für den hochsensiblen, natürlichen Rohstoff Milch auf dem Weg zu dem jeweiligen Endprodukt. So vielfältig wie die Erzeugnisse in der Kühltheke, so abwechslungsreich sind die beruflichen Möglichkeiten in der Milchwirtschaft. Es gibt innerhalb der Molkereien für jeden dieser Schwerpunkte Berufe in Produktion, Analytik, Labor oder Vertrieb und Handel.

Aber auch außerhalb der Produktion sind Positionen sowie fachberatende Tätigkeiten in Forschung, Hochschulen oder Industrie (z. B. Nahrungsmittel- oder Zulieferindustrie) vorhanden. Da nahezu alle größeren milchverarbeitenden Betriebe als „Global Player“ fungieren, sind auch berufliche Stationen im Ausland eine lukrative Perspektive. Diese Broschüre gibt einen Einblick in die verschiedenen Ausbildungsberufe in der Milchwirtschaft und informiert über mögliche Fortbildungswege.



NEUGIERIG?

Gute Voraussetzungen sind:

- Interesse an Naturwissenschaft
- Sinn für Sauberkeit, Sorgfalt und Hygiene
- Verantwortungsbewusstsein
- Handwerkliches und technisches Geschick
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Bereitschaft zu gelegentlicher Wochenendarbeit



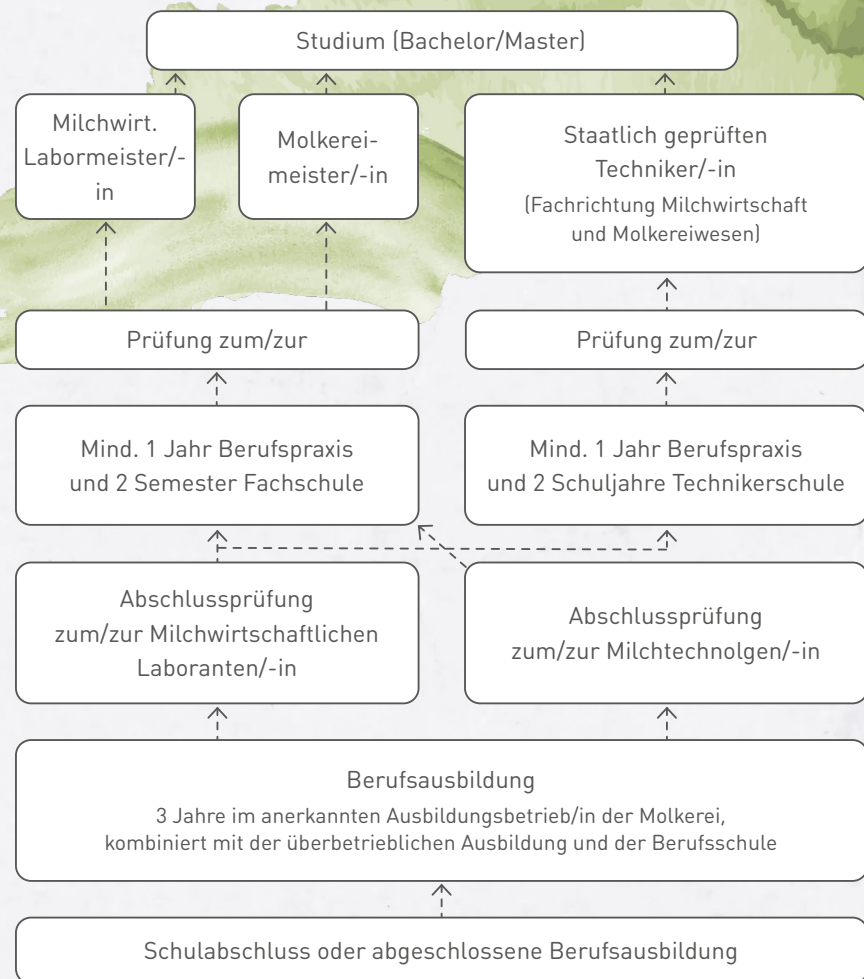


MILCH AUS BAYERN

- Größter Wirtschaftszweig des Ernährungssektors.
- Knapp 90 % der Milch und Milcherzeugnisse, die in den Export gehen, werden in europäische Länder geliefert – über 25 % des exportierten bayerischen Käses gehen nach Italien.
- Außerhalb der EU gehören Großbritannien, China, Südkorea und Japan zu den bedeutendsten Abnehmern für Milch und Milcherzeugnisse.
- Es gibt rund 22.500 bayerische Milchkuhhalter mit ca. 1,04 Mio. Milchkühen.
- Die bayerische Kuhherde besteht aus 75 % Fleckvieh, 9 % Braunvieh, 7 % Holstein Schwarzbunt und 9 % sonstige Rassen.
- In Deutschland gibt es insgesamt 163 Molkereien, davon sind 54 Unternehmen mit 76 Betriebsstätten in Bayern ansässig.
- Es werden in Bayern ca. 25 % der deutschen Milchanlieferungsmenge verarbeitet.
- Knapp 9,6 Mio. t Kuhmilch von bayerischen Erzeugern wurden 2024 an bayerische Molkereien und Milchsammelstellen geliefert und zu den unterschiedlichsten Milchprodukten weiterverarbeitet.
- Durchschnittlich 46 kg Konsummilch, 31 kg Milchmischgetränke und Joghurt, 25 kg Käse und knapp 5,5 kg Butter wurden 2024 pro Kopf in Deutschland verbraucht.



AUSBILDUNGSWEGE: SO KANN'S LAUFEN



Seit 7. September 2021 gelten parallel zu den Bezeichnungen Molkereimeister/-in sowie Milchwirtschaftliche/r Labormeister/-in die international vergleichbaren Bezeichnungen „Bachelor Professional in Milchtechnologie“ und „Bachelor Professional im milchwirtschaftlichen Laborwesen“.



AUSBILDUNG ZUM/ZUR MILCHTECHNOLOGEN/-IN



WAS MACHT EIN MILCHTECHNOLOGE/ EINE MILCHTECHNOLOGIN?

Milchtechnologen/-innen verarbeiten Rohmilch zu verschiedensten Milcherzeugnissen. Sie steuern und überwachen Produktionsprozesse, bedienen technische Anlagen, führen am Produkt Qualitätskontrollen durch, überprüfen, ob alle Hygienevorschriften sowie der Arbeits- und Umweltschutz eingehalten werden.

WELCHE VORAUSSETZUNGEN BRINGE ICH MIT?

- Mittlerer Schulabschluss oder qualifizierender Haupt- bzw. Mittelschulabschluss
- Naturwissenschaftliches und technisches Verständnis sowie handwerkliches Geschick
- Einsatzfreude, Sorgfältigkeit und Zuverlässigkeit
- Selbstständiges Handeln ist ebenso wichtig wie teamorientiertes Arbeiten

WAS ERWARTET MICH?

Die Begleitung und Planung des kompletten Verarbeitungsablaufs der Milch bis hin zur Verpackung und Lagerung.

WIE LANGE DAUERT DIE AUSBILDUNG?

3 Jahre – verkürzbar bei bereits abgeschlossener Berufsausbildung, Fachhochschul- oder Hochschulreife.

WIE LÄUFT DIE AUSBILDUNG AB?

In erster Linie arbeiten Auszubildende im jeweiligen Molkereibetrieb und lernen die tägliche Praxis. Für weitere praktische und theoretische Grundlagen

besuchen die Auszubildenden außerdem die Berufsschule 10 bis 11 Wochen pro Ausbildungsjahr im Blockunterricht. Um eine einheitliche Einführung in den Beruf und gleiche Kenntnisse sicherzustellen, erhalten sie jedes Jahr zusätzlich eine überbetriebliche Ausbildung am Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft in Kempten. Der Lehrgang dauert jeweils 5 Wochen bei freier Unterkunft und Verpflegung.

In den übrigen Bundesländern ist die Organisation von Berufsschule und überbetrieblicher Ausbildung sowie deren Dauer anders geregelt.

WIE KANN ES WEITERGEHEN?

Fortbildung zum/zur

- Staatlich geprüften/r Wirtschafter/-in für Milchwirtschaft und Molkereiwesen
- Molkereimeister/-in
- Staatlich geprüften/r Techniker/-in für Milchwirtschaft und Molkereiwesen

Mit Meister- oder Technikerqualifikation besteht die Möglichkeit zum Studium.

ANSPRECHPARTNER UND WEITERE INFORMATIONEN:

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum
für Molkereiwirtschaft Kempten

Auf dem Bühl 84
87437 Kempten
Tel. 08161 8640-1710
Mail: LVFZ-Kempten@LfL.bayern.de
Web: www.lfl.bayern.de/lvfz/kempten



AUSBILDUNG ZUM/ZUR MILCHWIRTSCHAFTLICHEN LABORANTEN/-IN



WAS MACHT EIN/E MILCHWIRT- SCHAFTLICHE/R LABORANT/-IN?

Bei der Qualitätssicherung der Rohmilch und Milcherzeugnisse spielen die Milchwirtschaftlichen Laboranten/-innen eine wichtige Rolle. Sie entnehmen Proben von Rohmilch, Zwischen- und Endprodukten und führen sensorische Tests sowie mikrobiologische und chemische Untersuchungsverfahren durch. So werden die Produkte und Zusatzstoffe hinsichtlich ihrer Qualitätsstandards untersucht und analysiert sowie auf fachbezogene Umweltschutz- und Rechtsvorschriften geprüft.

WELCHE VORAUSSETZUNGEN BRINGE ICH MIT?

- Mittlerer Schulabschluss oder qualifizierender Haupt- bzw. Mittelschulabschluss
- Freude an Analyseverfahren und naturwissenschaftlichen Fächern
- Eine gute Beobachtungsgabe, Koordinationsfähigkeit und Konzentrationsvermögen
- Exaktes, hygienisches Arbeiten

WAS ERWARTET MICH?

Das Arbeiten mit Chemikalien und Laborgeräten sowie das Auswerten und Beurteilen von Untersuchungsergebnissen. Sie sorgen für die Qualitätssicherung der Produkte.

WIE LANGE DAUERT DIE AUSBILDUNG?

3 Jahre – verkürzbar bei bereits abgeschlossener Berufsausbildung, Fachhochschul- oder Hochschulreife.

WIE LÄUFT DIE AUSBILDUNG AB?

Der wesentliche Teil der Ausbildung findet in einem Ausbildungsbetrieb in der Milchwirtschaft statt. Die betriebliche Ausbildung wird durch die überbetriebliche Ausbildung am Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchanalytik in Triesdorf ergänzt und vertieft (jährlich 5 Wochen). Die fachbezogene Ausbildung wird durch den Berufsschulunterricht begleitet, der jährlich 11 bzw. 13 Wochen ebenfalls in Triesdorf stattfindet. In den übrigen Bundesländern ist die Organisation von Berufsschule und überbetrieblicher Ausbildung sowie deren Dauer anders geregelt.

WIE KANN ES WEITERGEHEN?

Fortbildung zum/zur

- Milchwirtschaftlichen Labormeister/-in
- Staatlich geprüften/r Techniker/-in für Milchwirtschaft und Molkereiwesen
- Staatlich geprüften/r Wirtschafter/-in für Milchwirtschaftliches Laborwesen

Mit Meister- oder Technikerqualifikation besteht die Möglichkeit zum Studium.

ANSPRECHPARTNER UND WEITERE INFORMATIONEN:

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum
für Milchanalytik Triesdorf

Steingruberstr. 10
91746 Weidenbach
Tel. 08161 8640-1611
Mail: LVFZ-Triesdorf@LfL.bayern.de
Web: www.lfl.bayern.de/lvfz/triesdorf



AUSBILDUNG ZUM/ZUR

AGRARTECHNISCHEN ASSISTENTEN/-IN

Ausbildungsschwerpunkt:

Milchwirtschaft/Lebensmittelanalytik

WAS MACHT EIN/E AGRAR- TECHNISCHE/R ASSISTENTEN/-IN?

Agrartechnische Assistenten/-innen üben eine wichtige Funktion für die Sicherheit in der Lebensmittelproduktion aus. Sie entnehmen Proben und führen im Labor mikrobiologische produktionsbegleitende Untersuchungen durch. Ziel ist die Qualitätssicherung, basierend auf betrieblichen sowie lebensmittelrechtlichen Vorgaben.

WELCHE VORAUSSETZUNGEN BRINGE ICH MIT?

- Mittlerer Schulabschluss oder qualifizierender Haupt- bzw. Mittelschulabschluss
- Interesse an Chemie, Biologie und Physik
- Handwerkliches Geschick
- Technisches Verständnis
- Verantwortungsbewusstsein, Sorgfalt, Verständnis für Sauberkeit und Hygiene

WAS ERWARTET MICH?

Ein Laborberuf mit verantwortungsvoller Kontrollfunktion für die Lebensmittelproduktion.

WIE LANGE DAUERT DIE AUSBILDUNG?

2 Jahre – Vollzeitunterricht im Wechsel mit Fachpraktikum.

WIE LÄUFT DIE AUSBILDUNG AB?

Die 2-jährige Ausbildung gliedert sich in 3 Abschnitte:

- 4 Monate Vollzeitunterricht
- 1 Jahr Fachpraktikum im Betrieb
- 7 Monate Vollzeitunterricht

Die Unterrichtsböcke finden im Agrarbildungszentrum in Landsberg statt. Dort lernen die Auszubildenden die theoretischen und praktischen Grundlagen der Laborarbeit. Während des Lehrgangs wohnen die Schüler im Wohnheim des Ausbildungszentrums. Für das Fachpraktikum stehen anerkannte Betriebe der Lebensmittelindustrie oder Institute für Lebensmitteluntersuchung zur Wahl.

WIE KANN ES WEITERGEHEN?

- Fortbildung zum/zur Labormeister/-in oder Techniker/-in

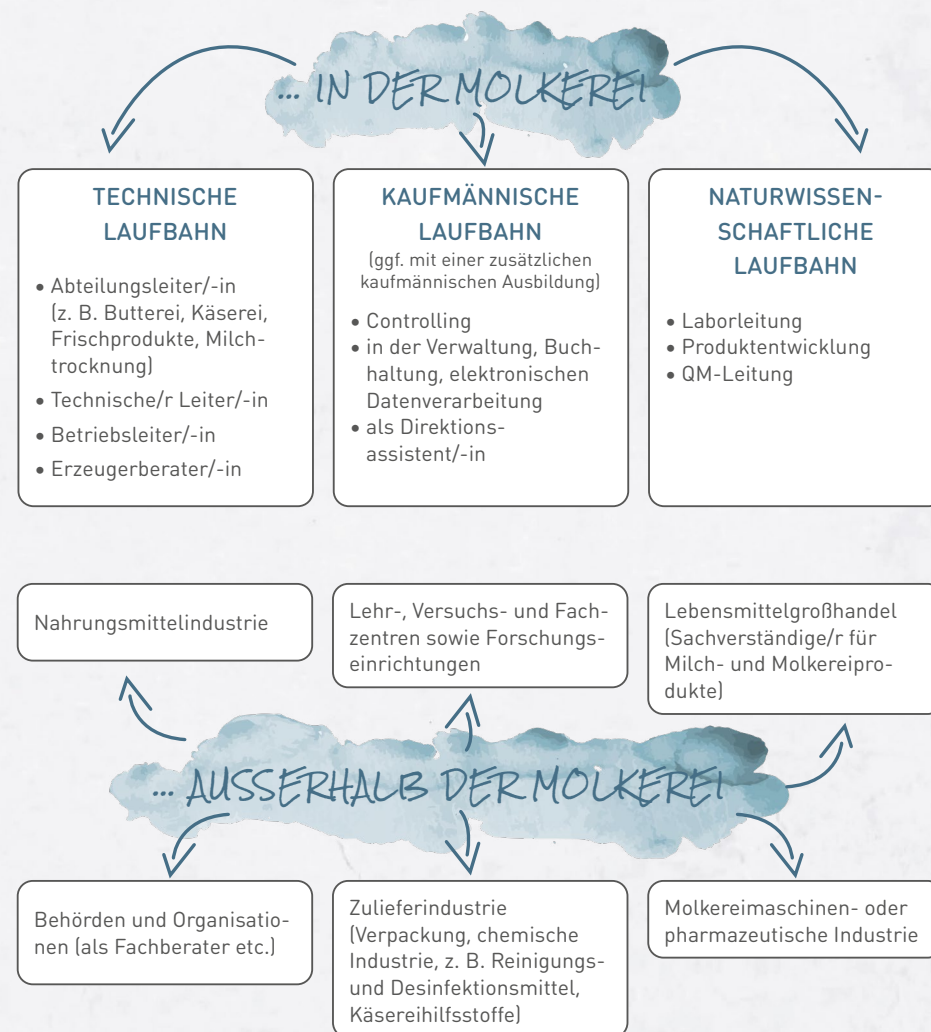


VIELE WEGE FÜR QUALIFIZIERTE FACHLEUTE



Milchtechnologien/-innen und Milchwirtschaftliche Laboranten/-innen haben viele Möglichkeiten der Fortbildung. Je nach Berufsziel können unterschiedliche Abschlüsse angestrebt werden, z. B. Meister/-in, Techniker/-in oder ein Studium. Fast jede Begabung findet in der Molkerei ihre Laufbahn entweder in der Technik, im kaufmännischen oder naturwissenschaftlichen Bereich.

Diese Übersicht ist nicht vollständig, sie zeigt aber die Vielzahl der Möglichkeiten auf.



ANSPRECHPARTNER UND WEITERE INFORMATIONEN:

Ausbildungsstätte für agrartechnische Assistentinnen und Assistenten Landsberg am Lech

Kommerzienrat-Winkhofer-Str. 1 | 86899 Landsberg am Lech
Tel. 08191 3358-112 | Mail: poststelle@agrarbildungszentrum-landsberg.de
Web: www.ata-landsberg.bayern.de

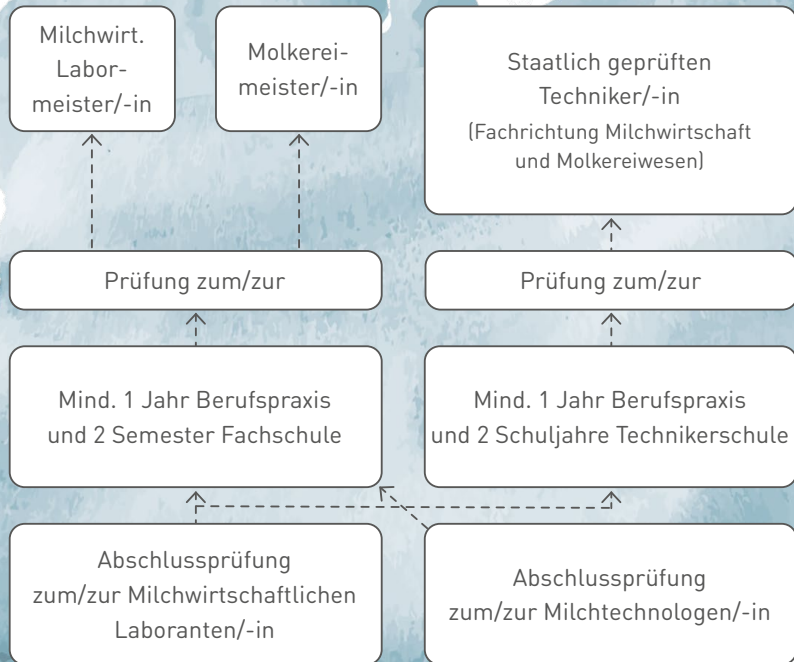


FORTBILDUNG ZUM/ZUR

MEISTER/-IN UND TECHNIKER/-IN

WAS MACHT EIN/E MEISTER/-IN UND TECHNIKER/-IN?

Nach der Basisausbildung zum/zur Milchtechnologe/-in oder zum/zur Milchwirtschaftlichen Laboranten/-in gibt es die Möglichkeit, sich zum/zur Meister/-in oder Techniker/-in fortzubilden. Dies eröffnet neue Aufstiegsmöglichkeiten im Betrieb bis hin zur leitenden Funktion im betriebswirtschaftlichen oder technischen Bereich. Mit dieser Qualifikation steht auch einem Studium nichts mehr im Weg.



WELCHE VORAUSSETZUNGEN BRINGE ICH MIT?

Erfolgreicher Abschluss in einem einschlägig anerkannten Ausbildungsberuf (Milchtechnologe/-in, Milchwirtschaftliche/-r Laborant/-in)

WELCHE FORTBILDUNGSMÖGLICHKEITEN GIBT ES IN DER MOLKEREIBRANCHE?

Für den/die ausgebildete/n Milchtechnologe/-in: Fortbildung zum/zur „Molkermeister/-in“:

- Notendurchschnitt von 3,5 oder besser in der Abschlussprüfung des Ausbildungsberufs
- Mind. 1 Jahr Berufspraxis als Milchtechnologe/-in und anschließend 2 Semester an der Staatlichen Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen (Kempten)

Was erwartet mich?

Organisation und Steuerung aller Arbeitsschritte, die die Milchverarbeitung bzw. Milchbearbeitung sowie die Herstellung von Milchprodukten betreffen. Überwachung und Verbesserung der Produktionsprozesse. Darüber hinaus müssen Molkereimeister/-innen dafür sorgen, dass die Sicherheitsrichtlinien berücksichtigt und die geltenden Hygienevorschriften für die Lebensmittelverarbeitung eingehalten werden. Sie leiten Fachkräfte an und sind für die betriebliche Ausbildung verantwortlich.



**Für den/die ausgebildete/n Milchwirtschaftliche/n Laboranten/-in:
Fortbildung zum/zur „Milchwirtschaftlichen Labormeister/-in“:**

- Zulassungsbedingung: mind. 1 Jahr Berufserfahrung als Milchwirtschaftliche/r Laborant/-in, Chemielaborant/-in oder ATA Fachrichtung Milchwirtschaft und Lebensmittelanalytik
- 1 Schuljahr (2 Semester) an der Staatlichen Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaftliches Laborwesen (Triesdorf)

Kleiner Hinweis:

Die Fachschule schließt mit der staatlichen Prüfung zum/zur „staatlich geprüften/r Wirtschaftler/-in für Milchwirtschaftliches Laborwesen - Bachelor Professional in Agrarwirtschaft“ ab und bereitet gleichzeitig auf die Labormeisterprüfung vor. Die Meisterprüfung wird zusammen mit der Schul-Abschlussprüfung absolviert.

Was erwartet mich?

Milchwirtschaftliche Labormeister/-innen übernehmen Fach- und Führungsaufgaben. Sie erarbeiten Prüfpläne und stellen die Qualität der milchwirtschaftlichen Produkte durch Untersuchungen und Kontrollen sicher, leiten Fachkräfte an und sind für die betriebliche Ausbildung verantwortlich.

Für den/die ausgebildete/n Milchtechnologen/-in: Fortbildung zum/zur „staatlich geprüften Techniker/-in“:

- Mit einem Notendurchschnitt von 3,5 oder besser in der Abschlussprüfung des Ausbildungsberufs
- Mit einem Jahr Berufspraxis als Milchtechnologe/-in und anschließend 2 Schuljahren an der Staatlichen Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen (Kempten)
- Nach Zusatzunterricht mit Zusatzprüfung in Englisch kann die Fachhochschulreife erlangt werden

Was erwartet mich?

Staatlich geprüfte Techniker/-innen erstellen Schichtpläne zur Auslastung der verschiedenen Produktionsmaschinen und planen die Arbeiten so ein, dass die Qualität der Produkte zu jeder Zeit gesichert ist. Sie steuern biochemische und mikrobiologische Vorgänge, überwachen deren Ablauf, bewerten Messdaten und dokumentieren sie. Außerdem sorgen sie dafür, dass alle Anlagen regelmäßig gewartet werden. Sie leiten Fachkräfte an und sind für die betriebliche Ausbildung verantwortlich.

WIE KANN ES WEITERGEHEN?

- Leitende Funktionen in der Milchwirtschaft und Lebensmittelindustrie
- Tätigkeiten bei Genossenschaften, Handel, Fachorganisationen sowie Verbänden der Ernährungsindustrie
- Sachbearbeiter in Behörden und Organisationen
- Ausbilder des milchwirtschaftlichen Nachwuchses
- Studium



**ANSPRECHPARTNER UND WEITERE INFORMATIONEN:
MOLKEREIMEISTER/-IN | TECHNIKER/-IN**

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten bzw. Staatliche Fach- und Technikerschule für Agrarwirtschaft – Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen

Auf dem Bühl 84 | 87437 Kempten

Tel. 08161 8640-1710

Mail: LVFZ-Kempten@LfL.bayern.de

Web: www.lfl.bayern.de/lvz/kempten

Web: www.technikerschule-kempten.bayern.de

**ANSPRECHPARTNER UND WEITERE INFORMATIONEN:
MILCHWIRTSCHAFTLICHE/R LABORMEISTER/-IN**

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchanalytik Triesdorf – Staatliche Fachschule für Agrarwirtschaft – Fachrichtung Milchwirtschaftliches Laborwesen

Steingruberstr. 10 | 91746 Weidenbach

Tel. 08161 8640-1611

Mail: LVFZ-Triesdorf@LfL.bayern.de

www.lfl.bayern.de/lvz/triesdorf

www.fachschule-milchanalytik.bayern.de



STUDIENMÖGLICHKEITEN IN DER MILCHWIRTSCHAFT

MILCH STUDIEREN

Die Lebensmitteltechnologie sowie die Verpackungstechnologie sind DIE geeigneten Studiengänge für angehende Experten in der Milchwirtschaft und Lebensmittelindustrie, ob an der Universität oder an einer Hochschule im dualen Studium. Der Studiengang Lebensmitteltechnologie ist eine vielseitige, interdisziplinäre Ingenieurwissenschaft. Dabei geht es vor allem um physikalische, chemische, mikrobiologische, prozesstechnische sowie um juristische und betriebswirtschaftliche Aspekte der Produktion von Lebensmitteln. Das Studium der Verpackungstechnologie ist in erster Linie ein technischer Studiengang. Der klassische Maschinenbau wird kombiniert mit speziellen Kenntnissen aus dem Lebensmittelbereich und der Verpackungsindustrie, so dass Absolventen optimal die zukunfts-trächtigen Querschnittsfunktionen in diesem Wirtschaftsbereich abdecken.

Nach sechs bis sieben Semestern Grundstudium mit dem Abschluss Bachelor lässt sich ein Master-Studiengang über drei bis vier Semester mit besonderem Schwerpunkt anschließen.

Die dualen Studiengänge bieten ein hohes Maß an Praxiserfahrung durch den vorgegebenen Wechsel von Hochschulseminestern und Praxiseinheiten in einem Betrieb.

Die in Folge aufgeführten Hochschulen in Hannover, Kempten, Neubrandenburg und Weihenstephan-Triesdorf und Universitäten in Hohenheim, Kiel und Weihenstephan (TUM, Technische Universität München) bieten die passenden Bachelor- und/oder Master-Studiengänge an – teils mit einem explizit auf die Milchwirtschaft ausgerichteten Schwerpunkt.





BACHELOR- STUDIENGÄNGE

Ziel des Bachelorstudiums ist die fundierte Vermittlung der naturwissenschaftlichen und technischen Inhalte der Lebensmitteltechnologie – theoretisch und praktisch. Im Rahmen des dualen Studiums durchlaufen Studenten in Praxiseinheiten verschiedene Abteilungen im Unternehmen und übernehmen im späteren Verlauf eigenverantwortlich kleinere Projekte bis hin zur betriebsnahen Bachelorarbeit zum Abschluss.

Hochschule Hannover
(www.hs-hannover.de)

FUTURE FOOD SYSTEMS – LEBENSMITTELTECHNOLOGIE UND VERPACKUNGSTECHNOLOGIE

Abschluss: Bachelor of Engineering
Dauer: 7 Semester

Fakultät II – Maschinenbau und Bioverfahrenstechnik

Tel: 0511 9296-5222

Mail: F2-BV-Dekanat@hs-hannover.de

Studienberatung:

britta.huebner-keese@hs-hannover.de

Hochschule Kempten
(www.hs-kempten.de)

LEBENSMITTEL- UND VERPACKUNGSTECHNOLOGIE

Abschluss: Bachelor of Engineering
Dauer: 7 Semester

Fakultät – Maschinenbau

Allgemeine Studienberatung

Tel. 0831 2523-308

Mail: studienberatung@hs-kempten.de

Universität Hohenheim
(www.uni-hohenheim.de)

LEBENSMITTELWISSENSCHAFT UND BIOTECHNOLOGIE

Abschluss: Bachelor of Science
Dauer: 6 Semester

Zentrale Studienberatung

Tel. 0711 459-22064

Mail: zsb@uni-hohenheim.de

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
(www.hswt.de)

LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

Abschluss: Bachelor of Science
Dauer: 7 Semester

ab Juli 2019 mit vertiefter Praxis

Fakultät – Gartenbau und Lebensmitteltechnologie

Tel. 08161 71-5078

Mail: beratung.lm@hswt.de

ERNÄHRUNGS- & LEBENSMITTELWISSENSCHAFTEN

Abschluss: Bachelor of Science
Dauer: 7 Semester

Auch als duales Studium im Verbund
oder Studium mit vertiefter Praxis

Fakultät – Landwirtschaft, Lebensmittel
und Ernährung

Tel. 09826 654-293

Mail: beratung.el@hswt.de

Technische Universität München (TUM)
School of Life Sciences
Weihenstephan
(www.ls.tum.de)

LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

Abschluss: Bachelor of Science
Dauer: 6 Semester

Tel. 08161 71-6515

Mail: brew-food-bpt.co@ls.tum.de

Hochschule Neubrandenburg
(www.hs-nb.de)

LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

Abschluss: Bachelor of Science
Dauer: 7 Semester

Fachbereich – Agrarwirtschaft und
Lebensmittelwissenschaften

Tel. 0395-5693-1014

Mail: studienberatung@hs-nb.de





MASTER-STUDIENGÄNGE

Ziel des Masterstudiums ist die Vorbereitung auf Management- und Führungsaufgaben in einem Unternehmen. Gleichzeitig vertiefen die Studierenden ihr Wissen und ihre Fähigkeiten auf ihrem Fachgebiet aus der Lebensmitteltechnologie und/oder Verpackungswirtschaft.

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
(www.hswt.de)

LEBENSMITTELQUALITÄT (MASTER)

Abschluss: Master of Engineering
Dauer: 3 Semester
Voraussetzung: Bachelorabschluss in einem Studiengang mit Lebensmittelbezug mit mindestens der Note „gut“ (2,5).

Fakultät – Gartenbau und Lebensmitteltechnologie

Tel. 08161 71-3354
Mail: beratung.mlq@hswt.de

Hochschule Neubrandenburg
(www.hs-nb.de)

LEBENSMITTEL- UND BIOPRODUKTTECHNOLOGIE

Abschluss: Master of Science
Dauer: 3 Semester
Voraussetzungen: Bachelor der Lebensmitteltechnologie oder artverwandte Studiengänge mit hohem Lebensmittel-/Biotechnologie-bezug (auf Antrag).

Fachbereich – Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften

Tel. 0395-5693-1014
Mail: studienberatung@hs-nb.de

Universität Kiel
(www.studium.uni-kiel.de)

ERNÄHRUNGS- UND LEBENSMITTELWISSENSCHAFTEN

Abschluss: Master of Science
Dauer: 4 Semester
Voraussetzung: Bachelorabschluss in Ökotrophologie oder der Nachweis über gleichwertige Studien- und Prüfungsleistungen in einem verwandten Studiengang, beides mit mindestens der Note „gut“ (2,5).

Tel. 0431 880-1546
Mail: aheins@foodtech.uni-kiel.de

DAIRY SCIENCE

Abschluss: Master of Science
Dauer: 4 Semester
Voraussetzung: Ein abgeschlossenes Bachelorstudium aus den Agrarwissenschaften oder ein entsprechender Abschluss in einem verwandten Studiengang, beides mit mindestens der Note „gut“ (2,5).

Tel. 0431 880-1544
Mail: dairyscience@email.uni-kiel.de

Technische Universität München (TUM)
School of Life Sciences
Weihenstephan
(www.ls.tum.de)

LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

Abschluss: Master of Science
Dauer: 4 Semester
Voraussetzung: ein mindestens sechsemestriger Bachelorabschluss oder ein gleichwertiger Studienabschluss in den Bereichen Lebensmitteltechnologie, Brauwesen und Getränketechnologie, Life Sciences Ernährungswissenschaft oder einem vergleichbaren Fach.

Tel. 08161 71-6515
Mail: brew-food-bpt.co@ls.tum.de

Hochschule Hannover
(www.hs-hannover.de)

FUTURE FOOD SYSTEMS – LEBENSMITTELTECHNOLOGIE UND VERPACKUNGSTECHNOLOGIE

Abschluss: Master of Engineering
Dauer: 3 Semester
Voraussetzung: Bachelorabschluss in einem fachlich geeigneten Studiengang aus den Bereichen Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelverfahrenstechnik, Verpackungstechnologie, Ernährungswissenschaft oder Biotechnologie.

Fakultät II – Maschinenbau und Bioverfahrenstechnik

Tel: 0511 9296-5222
Mail: F2-BV-Dekanat@hs-hannover.de





WOHIN KANN ICH MICH IN BAYERN WENDEN?

ZUSTÄNDIGE OBERSTE LANDESBEHÖRDE

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Ludwigstraße 2 | 80539 München
Tel. 089 2182-0
www.stmelf.bayern.de

ZUSTÄNDIGE STELLE FÜR DIE BERUFSAUSBILDUNG

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Abteilung Berufliche Bildung
Vöttinger Straße 38 | 85354 Freising
Tel. 08161 8640-5803
Mail: ABB@lfl.bayern.de
www.lfl.bayern.de/berufsbildung

AUS- UND FORTBILDUNGSSTÄTTEN

Milchtechnologe/-in
Meister/-in und Techniker/-in

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten bzw. Staatliche Fach- und Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen

Auf dem Bühl 84 | 87437 Kempten
Tel. 08161 8640-1710
www.lfl.bayern.de/lvz/kempten
www.technikerschule-kempten.bayern.de

Milchwirtschaftliche/r Laborant/-in
Milchwirtschaftliche/r Labormeister/-in

Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Milchanalytik Triesdorf bzw. Staatliche Fachschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaftliches Laborwesen
Steingruberstraße 10 | 91746 Weidenbach
Tel. 08161 8640-1611
www.lfl.bayern.de/lvz/triesdorf
www.fachschule-milchanalytik.bayern.de

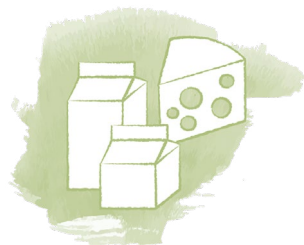
Agrartechnische/r Assistent/-in
Fachrichtung Milchwirtschaft

Agrarbildungszentrum des Bezirks Oberbayern | Abteilung Milchwirtschaft
Kommerzienrat-Winkelhofer-Straße 1
86899 Landsberg/Lech
Tel. 08191 3358-112
www.agrarbildungszentrum-landsberg.de

IM ÜBRIGEN ERTEILEN AUSKUNFT IN AUSBILDUNGSFRAGEN

Milchwirtschaftlicher Verein Bayern e.V.
Ignaz-Kiechle-Straße 22 | 87437 Kempten
Tel. 0831 5290-900
www.mvbayern.de

Milchwirtschaftlicher Verein Franken e.V.
Steingruberstraße 10 | 91746 Weidenbach
Tel. 09826 6594717
Mail: mvf.roland.jank@gmx.de



Eine Übersicht der Ansprechpartner für eine Ausbildung außerhalb Bayerns finden Sie auf der Homepage des Zentralverbandes Deutscher Milchwirtschaftler e.V.
www.zdm-ev.de



Ein herzliches Dankeschön an den Zentralverband Deutscher Milchwirtschaftler e.V. (ZDM), den Milchindustrieverband e.V., die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) – Abteilung Berufliche Bildung und die Lehr-, Versuchs- und Fachzentren (LVFZ) in Kempten und Triesdorf.

Herausgeber:

milch.bayern e.V.

Kaiser-Ludwig-Platz 2

80336 München

info@milch.bayern

Design by www.scratch.de

Bildnachweise:

Ausbildungsstätte für agrartechnische
Assistentinnen und Assistenten,
Molkereischule-Kempten

Inhaltsnachweise:

BLE, LFL (Stand Oktober 2025)



MILCH.BAYERN