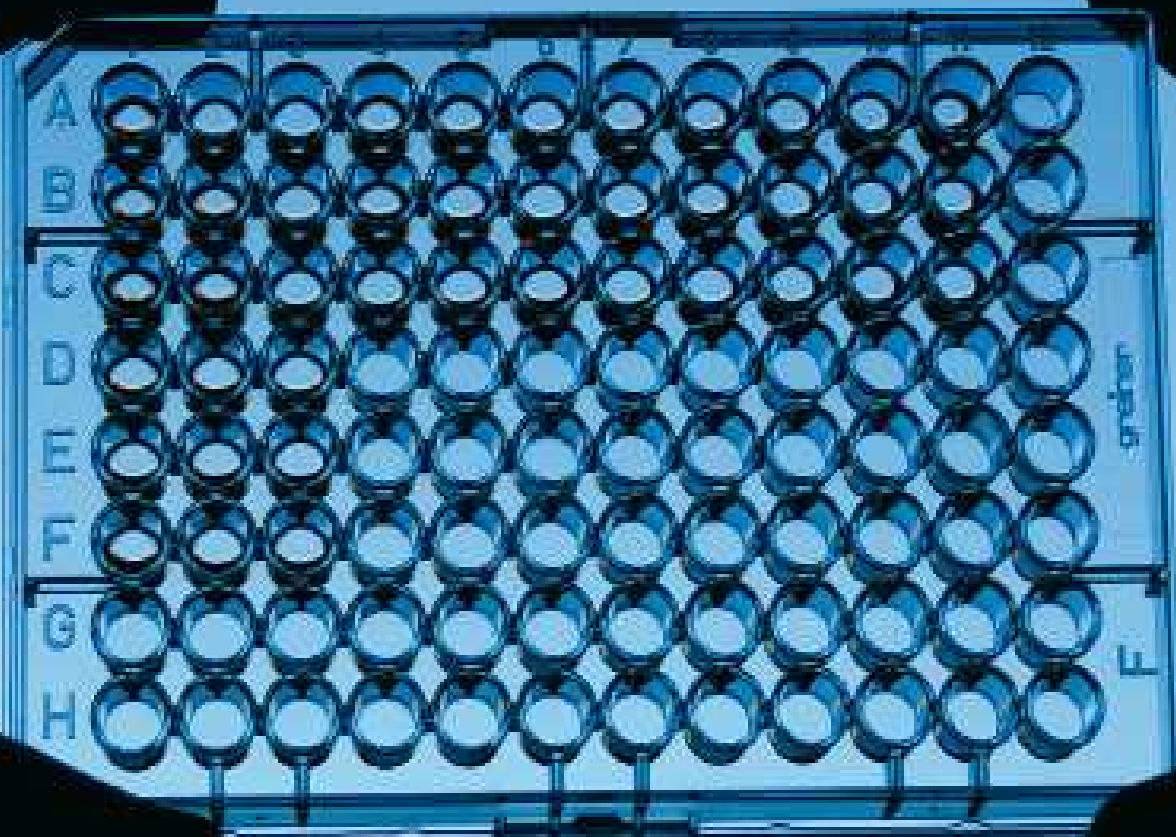


Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie

Bachelor of Science

Studienplan



Inhaltsverzeichnis

Berufsqualifizierender Abschluss Bachelor of Science (B.Sc.).....	1
Regelstudienzeit	1
Zugangsvoraussetzungen.....	1
Studienbeginn und Bewerbungsfristen.....	2
Unterrichtssprache.....	2
Vorlesungszeiten	2
Module.....	2
Modulkatalog	3
Modulkennung	3
Leistungspunktesystem – ECTS	3
Inhalte und Ziele des Studiengangs.....	4
Aufbau des Studiengangs.....	4
Verteilung der Module des Studiengangs	5
Studienverlaufsgrafik (<i>Empfehlung</i>)	6
Wahlpflichtmodule.....	7
Wahlmodule	9
Nicht-endnotenrelevante Module	11
Berufspraktikum.....	11
Prüfungen	11
Berufsfelder	12
Semestertermine	14

Berufsqualifizierender Abschluss | Bachelor of Science (B.Sc.)

Der akademische Grad Bachelor of Science (B.Sc.) ist ein international anerkannter berufsqualifizierender und forschungsbezogener Abschluss. Im Studium erlangen Sie sowohl fachbezogene wissenschaftliche Kenntnisse als auch berufsbezogene Kompetenzen.

Der Bachelor-Abschluss ist Voraussetzung für ein anschließendes Master-Studium. Hierfür bietet die Fakultät Naturwissenschaften der Universität Hohenheim die fachspezifischen, forschungsorientierten Master-Studiengänge „Enzym-Biotechnologie“ und „Lebensmittelwissenschaft und -technologie“ an. Diese werden ab dem Wintersemester 2013/14 in englischer Sprache angeboten.

Regelstudienzeit

Die Regelstudienzeit des Bachelor-Studiengangs „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ beträgt sechs Semester.

Wie lange Sie bis zum Bachelor-Abschluss studieren, bestimmen Sie selbst. Ob 6, 7 oder 8 Semester: Das preisgekrönte Studienkonzept der Universität Hohenheim (Studium 3.0) schenkt Ihnen individuelle Freiräume.

Nutzen Sie die Zeit: für Auslandsaufenthalte oder wissenschaftliche Projekte; für Praktika und unsere speziellen Soft-Skill-Trainings; für Blicke über den Teller- rand in andere Studienfächer oder Hochschulen; um Wissenslücken zu schließen oder für die akademische Muse, die für Erkenntnisgewinn und Diskurs essentiell sein kann.

Zugangsvoraussetzungen

Formale Voraussetzungen:

- Allgemeine oder fachgebundene Hochschulreife
- Gute Deutschkenntnisse
- Orientierungstest (OT)

Mit dem Orientierungstest finden Sie heraus, welches Studium am besten zu Ihren Fähigkeiten und Neigungen passt. Bitte nehmen Sie am kostenlosen Selbsttest auf der Internetseite www.was-studiere-ich.de teil. Anschließend erhalten Sie eine ausführliche Rückmeldung, die Ihre studien- und berufsrelevanten Interessen und Fähigkeiten erläutert. Die Teilnahme-Bestätigung, die die inhaltlichen

Testergebnisse nicht anzeigt, benötigen Sie, um sich auf einen Studienplatz zu bewerben.

Inhaltliche Voraussetzungen:

- Interesse an naturwissenschaftlichen Fragestellungen
- Gute Beobachtungsgabe
- Experimentelles Geschick
- Gute Kenntnisse in den Fächern Chemie, Biologie und Physik

Studienbeginn und Bewerbungsfristen

Der Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ nimmt einmal jährlich zum Wintersemester 125 Studierende auf. Die Bewerbungsfrist endet am 15. Juli des jeweiligen Jahres. Die Studienplatz-Vergabe führt das Studiensekretariat der Universität Hohenheim durch. Die entsprechenden Informationen und Unterlagen erhalten Sie im Studiensekretariat oder auf der Homepage der Universität Hohenheim unter:

www.uni-hohenheim.de/bewerbung

Unterrichtssprache

Die Unterrichtssprache ist in der Regel Deutsch. Ausgewählte Module werden in englischer Sprache gehalten. Näheres ist in den Modulbeschreibungen festgelegt.

Vorlesungszeiten

Die Vorlesungszeit dauert 14 Wochen pro Semester. Die Semestertermine für das jeweilige Studienjahr finden Sie auf der letzten Seite dieses Studienplans.

Module

Das Studium ist modular aufgebaut. In jedem Semester absolvieren Sie fünf Module. Ein Modul kann aus einer oder mehreren Lehrveranstaltungen bestehen. Lehrformen der Veranstaltungen sind Vorlesungen, Seminare, Kolloquien, Übungen und Praktika. Die Lehrveranstaltungen eines Moduls finden normalerweise innerhalb eines Semesters statt; einzelne Module erstrecken sich über zwei Semester. Der praktische Anteil (Praktika, Übungen) der Pflichtmodule beträgt insgesamt 40 Prozent.

Modulkatalog

Der Modulkatalog informiert ausführlich über die Inhalte der Module (Modulname, verantwortliche/r Dozent/in, Studieninhalte, Lernziele, Teilnahmevoraussetzungen etc.).

Den aktuellen Modulkatalog finden Sie auf der Homepage der Universität Hohenheim unter: www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/lb

Modulkennung

Jedem Modul und jeder Lehrveranstaltung ist eine Modulkennung zugeordnet. Die ersten vier Ziffern der Modulkennung bezeichnen das Institut und das Fachgebiet der Modulverantwortlichen. Die folgenden drei Ziffern bezeichnen die Art des Moduls, den relevanten Studienabschnitt sowie die dazugehörigen Lehrveranstaltungen:

1100-000 = Institutsnummer (11 - 29 für Fakultät Naturwissenschaften möglich)

0001-000 = Fachgebiet eines Institutes (01 - 99 möglich)

0000-010 = Modulkennzeichnung:

010 - 200 Pflichtmodule der Bachelor-Studiengänge

210 - 400 Wahlpflicht- und Wahlmodule der Bachelor-Studiengänge

410 - 800 Module der Master-Studiengänge

810 - 900 Module der Promotionsstudiengänge

0000-011 = Lehrveranstaltung 1 eines Moduls

(1 - 9 Lehrveranstaltungen möglich)

Leistungspunktesystem – ECTS

Die Bewertung der Prüfungsleistungen ist nach den Vorgaben des European Credit Transfer System (ECTS) international vereinheitlicht; dies vereinfacht den Wechsel zwischen Universitäten im In- und Ausland. Das Arbeitspensum (Workload) eines Moduls ist auf sechs Anrechnungspunkte (Credits) ausgerichtet. Jedem Anrechnungspunkt liegen 25-30 Stunden an Arbeitsaufwand zugrunde. Diese müssen Sie im Laufe eines Semesters erbringen. Der Workload umfasst die Präsenzzeiten (Teilnahme an Lehrveranstaltungen und Ablegen von Prüfungen), die Zeiten für die Vor- und Nachbereitung der Veranstaltungen sowie die Prüfungsvorbereitung. Das Studium ist so ausgelegt, dass Sie pro Se-

mester fünf Module (entspricht 30 Credits) studieren können. Im Bachelor-Studium erwerben Sie also insgesamt 180 Credits.

Inhalte und Ziele des Studiengangs

Der Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ ist ein interdisziplinärer Studiengang im Bereich der Life Sciences. Er setzt sich mit der wissenschaftlichen Methodik zur Entwicklung technischer Prozesse für die Produktherstellung für die Lebensmittel- und Gesundheitsbranche auseinander.

Als natur- und ingenieurwissenschaftlich interessierte/r Studierende/r erlernen Sie die anwendungsrelevanten Grundlagen aus den Bereichen der

- Chemie,
- Biologie,
- Physik,
- Mathematik und
- Verfahrenstechnik.

Ihnen werden die Kenntnisse von biochemischen Reaktionen und die Bedeutung von mikrobiellen, molekularbiologischen und analytischen Methoden für technische Behandlungsprozesse von natürlichen Stoffen vermittelt. Sie lernen grundlegende Prozesse und technische Verfahren zur Be- und Verarbeitung von biologischen Ausgangsstoffen kennen. Zudem erhalten Sie einen Einblick in die rechtlichen, ökonomischen und qualitätssichernden Aspekte bei der Produktherstellung. Die erworbenen Lehrinhalte vertiefen Sie in Praktika.

Der Studiengang bereitet Sie sowohl auf eine praktische Tätigkeit in den Bereichen Produktion, Planung, Qualitätssicherung und Entwicklung als auch für eine grundlagen- und anwendungsorientierte Forschungstätigkeit vor. Nach erfolgreichem Abschluss des Studiengangs tragen Sie zur Weiterentwicklung der Lebensmittelwissenschaften und -technologien sowie der Biotechnologie fundiert bei.

Aufbau des Studiengangs

Im **ersten Studienjahr** werden Ihnen vorwiegend naturwissenschaftliche Grundlagenkenntnisse in Mathematik, Physik, Chemie und Biologie vermittelt.

Sie besuchen die Veranstaltungen zu einem Großteil gemeinsam mit Studierenden der Bachelor-Studiengänge "Biologie" und "Ernährungswissenschaft".

Nach diesem ersten Studienjahr können Sie sich um einen Fachrichtungswechsel mit vereinfachter Anerkennung innerhalb der Fakultät Naturwissenschaften bewerben. Liegen alle geforderten Prüfungsleistungen dieses Studienplans vor, setzen Sie Ihr Studium im dritten Semester fort. Liegt nur ein Teil der erforderlichen Prüfungsleistungen vor, entscheidet der Prüfungsausschuss, welche der noch fehlenden Prüfungsleistungen Sie erbringen müssen.

Im **zweiten Studienjahr** erwerben Sie fachspezifische Grundlagen. Sie legen im vierten Semester zwei fachspezifische Vertiefungsrichtungen verbindlich fest, indem Sie aus einem umfangreichen – auch fächerübergreifenden – Angebot von Wahl- und Wahlpflichtmodulen auswählen. Auf Antrag können Sie auch aus dem Modul-Angebot der anderen Studiengänge der Universität Hohenheim oder einer anderen deutschen bzw. ausländischen Universität wählen.

Im **dritten Studienjahr** bilden Sie eigene Schwerpunkte und erwerben überfachliche Schlüsselqualifikationen (Soft Skills) u.a. durch ein wirtschaftswissenschaftliches Modul. Fachspezifische Inhalte vertiefen Sie, indem Sie weitere Wahl- und Wahlpflichtmodule belegen. Ferner können Sie Ihre Sprachkenntnisse vertiefen.

Verteilung der Module des Studiengangs

Allgemeine mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen	7 Module	42 Credits
Fachspezifische Grundlagen	11 Module	66 Credits
Fachspezifische Vertiefung	6-8 Module	36-48 Credits
Fachspezifische, fachübergreifende Inhalte und Schlüsselqualifikationen nach Wahl	2-4 Module	12-24 Credits
Abfassung der Bachelorarbeit	-	12 Credits

Studienverlaufsgrafik (Empfehlung)

	6 Credits	6 Credits	6 Credits	6 Credits	6 Credits	
1. Sem.	Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences I (1506-010)	Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie (1301-010)	Allgemeine und Molekulare Biologie I (AMB I) (2000-010)	Mathematik für Biowissenschaften (1101-010)	Physik I (1201-020)	1. Sem.
2. Sem.	Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II (1505-010)	Chemisches Praktikum (1302-020)	Allgemeine und Molekulare Biologie II (AMB II) (2000-020)	Organische Experimentalchemie (1302-010)	Physik II (1201-030)	2. Sem.
3. Sem.	Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie (1501-010)	Biochemie und Allgemeine Biotechnologie (1502-010)	Grundlagen der Lebensmittelchemie und -analytik (1701-010)	Physikalische Chemie (1303-010)	Technische Grundlagen (1503-010)	3. Sem.
4. Sem.	Prozess-, Mess- und Automatisierungstechnik (1509-010)	Ringpraktikum der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie (1510-010)	Verfahrenstechnik (1503-020)	Wahlpflichtmodul Wahlmodul Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplans.	Wahlpflichtmodul Wahlmodul Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplans.	4. Sem.
5. Sem.	Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (LB) (1502-020)	Rechtliche Aspekte und Qualitätsmanagement (1505-020)	GBWL 1: Strukturen der Betriebswirtschaftslehre (5704-010)	Wahlpflichtmodul Wahlmodul Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplans.	Wahlpflichtmodul Wahlmodul Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplans.	5. Sem.
6. Sem.	Wahlpflichtmodul Wahlmodul Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplans.	Wahlpflichtmodul Wahlmodul Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplans.	Wahlpflichtmodul Wahlmodul Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplans.	Bachelorarbeit LB (2901-030)		6. Sem.

Diese grafische Darstellung der Module im Studienverlauf (Studienverlaufsgrafik) ist eine **Empfehlung** zum optimalen Verlauf des Bachelor-Studiums. Sie zeigt auf, in welchem Semester Sie die entsprechenden Module studieren sollen. Abweichungen sind - im Rahmen der Vorschriften der Studien- und Prüfungsordnungen und in Abhängigkeit vom Lehrangebot - zum Teil möglich.

Informationen zu den einzelnen Modulen und zugehörigen Lehrveranstaltungen sowie den aktuellsten Stand der angebotenen Module finden Sie in den Modulbeschreibungen unter: www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/lb

Wahlpflichtmodule

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
1502-210	Biotechnologie	4./6.	
1502-211	Biotechnologie Vorlesung		2
1502-212	Biotechnologie Praktikum		4
1504-210	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	4./6.	
1504-211	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft Vorlesung		4
1501-210	Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene	4./6.	
1501-211	Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene Vorlesung		3
1501-212	Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene Seminar		1
1503-210	Lebensmittelverfahrenstechnik und Verpackungstechnik	4./6.	
1503-211	Lebensmittelverfahrenstechnik und Verpackungstechnik Vorlesung		4
1507-210	Technologie funktioneller Lebensmittel	4./6.	
1507-211	Technologie funktioneller Lebensmittel Vorlesung		2
1507-212	Technologie funktioneller Lebensmittel Übungen		2
1510-020	Bioverfahrenstechnik	5.	
1510-021	Bioverfahrenstechnik Vorlesung		2
1510-022	Weißer Biotechnologie Vorlesung		2
1302-220	Chemie für Technologen	5.	
1302-221	Chemie für Technologen, Quantitative Behandlung chemischer Probleme Vorlesung		1
1302-222	Chemie für Technologen, organisch-chemischer Praktikumsteil		3
1302-223	Chemie für Technologen, anorganisch-chemischer Praktikumsteil		3
1509-210	Getreidetechnologie	5.	
1509-211	Getreidetechnologie Vorlesung		2
1509-212	Getreidetechnologie Praktikum		4
1505-210	Milcherzeugung und -verarbeitung	5.	
1505-211	Lactationsbiologie Vorlesung		1
1505-212	Milchentzug und Milchqualität Vorlesung		1
1505-213	Verarbeitung zu Milchfrischprodukten Vorlesung		2

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
1506-210	Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung	5.	
1506-211	Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung Vorlesung		2
1506-212	Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung Praktikum		2
1506-213	Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung Seminar		1

Wahlmodule

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
3401-010	Grundlagen der Pflanzenwissenschaften I	4./6.	
3401-011	Einführung in die Pflanzenbauwissenschaften Vorlesung		3
3401-012	Einführung in die Graslandwissenschaften Vorlesung		1
1301-210	Instrumentelle Analytik	4./6.	
1301-211	Instrumentelle Analytik Vorlesung		2
1301-212	Instrumentelle Analytik Übungen		2
1201-310	Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences	4./6.	
1201-311	Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences Vorlesung		2
1201-312	Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences Seminar		1
1301-313	Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences Übungen		1
1402-040	Molekulare Ernährungswissenschaft	4./6.	
1402-041	Einführung in die molekulare Zellbiologie Vorlesung		2
1402-042	Tissue Engineering Vorlesung		2
3405-220	Pflanzenbau und Tierhaltung im Ökologischen Landbau	4./6.	
3405-221	Pflanzenbau im ökologischen Landbau Ringvorlesung		2
3405-222	Tierhaltung im ökologischen Landbau Ringvorlesung		2
4403-030	Ressourcenschutz und Ernährungssicherung	4./6.	
4403-031	Ökonomie und Sozialwissenschaften Vorlesung		1
4403-032	Pflanzenproduktion und Agrarökologie Vorlesung		1
4403-033	Tierproduktion Vorlesung		1
4403-034	Agrartechnik Vorlesung		1
1505-220	Spezielle Milchtechnologie	4./6.	
1505-221	Spezielle Milchtechnologie Vorlesung		2
1505-222	Berechnungsgrundlagen für Formulierungen, Auslegung und Kinetik von Prozessen Übungen		1
1505-223	Technologie und Analyse von Milchprodukten Praktikum		2
1505-224	Spezielle Milchtechnologie Exkursion		/

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
1302-210	Wirkstoffe	4./6.	
1302-211	Wirkstoffe Vorlesung		1
1302-212	Wirkstoffe Übungen		1
1302-213	Wirkstoffe Praktikum		4
1102-210	Angewandte Statistik	5.	
1102-211	Angewandte Statistik Vorlesung		2
1102-212	Übungen zu Angewandte Statistik		1
1102-213	Statistik mit SAS Praktikum		2
1504-220	Chemische Prinzipien der Lebensmittelverarbeitung	5.	
1504-221	Chemische Prinzipien der Lebensmittelverarbeitung Vorlesung		4
1401-010	Grundlagen der Ernährung	5.	
1401-011	Grundlagen der Ernährung Vorlesung		4
4701-010	Grundlagen der Tierwissenschaften I	5.	
4701-011	Einführung in die Tierhaltung Vorlesung		2
4701-012	Einführung in die Tierzüchtung Vorlesung		1
4701-013	Einführung in die Kleintierzucht und Ethologie Vorlesung		1
1502-230	Industriepraktikum, 4 Wochen (vorher 2902-220)	4.-6.	
1502-231	Industriepraktikum, klein - 4 Wochen (vorher 2902-221)		4
1502-240	Industriepraktikum, 8 Wochen (vorher 2902-230)	4.-6.	
1502-241	Industriepraktikum, groß - 8 Wochen (vorher 2902-231)		8
1502-250	Industriepraktikum, 12 Wochen	4.-6.	
1502-251	Industriepraktikum, groß - 12 Wochen		12
2201-280	Tutorenqualifizierung – Didaktische Grundlagen des Lehrens und Lernens	5./6.	
2201-281	Tutorentaining Seminar		1
2201-282	Eigenverantwortliche Durchführung von Tutorien mit expertengestützter Hospitation Praktikum		2

Nicht-endnotenrelevante Module

Folgende Module sind nicht-endnotenrelevant und werden als solche im Zeugnis ausgewiesen.

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	Verbindlich.
1510-010	Ringpraktikum der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie	4.	P
1502-020	Einführung in wissenschaftliches Arbeiten	5.	P
1502-230	Industriepraktikum, 4 Wochen	5./6.	W
1502-240	Industriepraktikum, 8 Wochen	5./6.	W
1502-250	Industriepraktikum, 12 Wochen	5./6.	W
2201-280	Tutorenqualifizierung – Didaktische Grundlagen des Lehrens und Lernens	5./6.	W

Berufspraktikum

Das Wahlmodul „Industriepraktikum“ (4, 8 oder 12 Wochen) können Sie in Unternehmen der freien Wirtschaft ableisten; diese sollen einen Bezug zu Berufsfeldern der Life Sciences aufweisen (Lebensmittelindustrie, Pharmaindustrie, Kosmetikindustrie, usw.).

Prüfungen

Jedes Modul im Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ schließt mit einer Prüfung ab. Modulprüfungen werden entweder nach dem deutschen Notensystem bewertet oder mit „bestanden“/„nicht bestanden“ ausgewiesen. Letztere sowie die nicht-endnotenrelevanten Module fließen nicht in die Gesamtnote der Bachelorprüfung ein.

Prüfungsformen sind Klausuren, mündliche Prüfungen, Praktikumsprotokolle, Ausarbeitungen und Referate von Seminar- oder Kolloquiumsbeiträgen.

Die Modulprüfungen erbringen Sie studienbegleitend innerhalb der vorgesehenen Prüfungszeiträume (schriftliche Prüfungen) oder im Semesterverlauf (mündliche Prüfungen). Die Prüfungen der geblockten Module können Sie unmittelbar am Ende des jeweiligen Blockes ablegen.

Jedem Semester sind zwei Prüfungszeiträume zugeordnet: der erste unmittelbar im Anschluss an die Vorlesungszeit, der zweite am Ende der vorlesungsfreien Zeit und zu Beginn des folgenden Semesters.

Die Prüfungszeiträume liegen wie folgt:

1. Prüfungszeitraum im WS 2012/13: 11.02.2013 – 01.03.2013
2. Prüfungszeitraum im WS 2012/13: 25.03.2013 – 05.04.2013
1. Prüfungszeitraum im SS 2013: 22.07.2013 – 09.08.2013
2. Prüfungszeitraum im SS 2013: 23.09.2013 – 11.10.2013

Bitte melden Sie sich innerhalb der folgenden Zeiträume für die Prüfungen an:

- WS 2012/13: 17.12.2012 – 09.01.2013
- SS 2013: 22.05.2013 – 19.06.2013

Detaillierte Angaben zu Prüfungsanforderungen, -art und -dauer, Notensystem etc. finden Sie in der Sammelprüfungsordnung für die Bachelor-Studiengänge der Fakultät Naturwissenschaften.

Informationen zur jeweils gültigen Prüfungsordnung, zu Anmeldefristen, Prüfungszeiten etc. erhalten Sie beim Prüfungsamt oder online unter:

www.uni-hohenheim.de/pruefung

Berufsfelder

Als Absolventen und Absolventinnen des Bachelor-Studiengangs „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ verfügen Sie über eine interdisziplinäre, anwendungsorientierte, naturwissenschaftlich und ingenieurwissenschaftlich geprägte Ausbildung. Folgende Betätigungsfelder sind für Sie interessant:

- Forschung und Entwicklung
- Produktion und Qualitätssicherung in der Lebensmittel- bzw. Biotechnologiebranche
- Forschungsinstitutionen
- Verbände
- Fachjournalismus
- Unternehmensberatungen

Noch Fragen?

Für weitere Fragen zu Studienverlauf, Modulen und anderen inhaltlichen Themen zum Studiengang wenden Sie sich bitte unter folgender Adresse direkt an die Fachstudienberatung: **beratung-lwbt@uni-hohenheim.de**

Semestertermine

2012 – 2015

Semester	Vorlesungsbeginn	Vorlesungsende	Vorlesungsfreie Tage
Winter 2012/13	15.10.2012	02.02.2013	24.12.2012 - 05.01.2013
Sommer 2013	08.04.2013	20.07.2013	21.05.2013 - 25.05.2013
Winter 2013/14	14.10.2013	01.02.2014	23.12.2013 - 06.01.2014
Sommer 2014	07.04.2014	19.07.2014	10.06.2014 - 14.06.2014
Winter 2014/15	13.10.2014	07.02.2015	22.12.2014 - 06.01.2015
Sommer 2015	13.04.2015	25.07.2015	26.05.2015 - 30.05.2015

Kontakt

Universität Hohenheim | Fachstudienberatung

Prof. Dr. Lutz Fischer | Tel.: +49 (0)711 459-23018

Dr. Sabine Lutz-Wahl | Tel.: +49 (0)711 459-22313

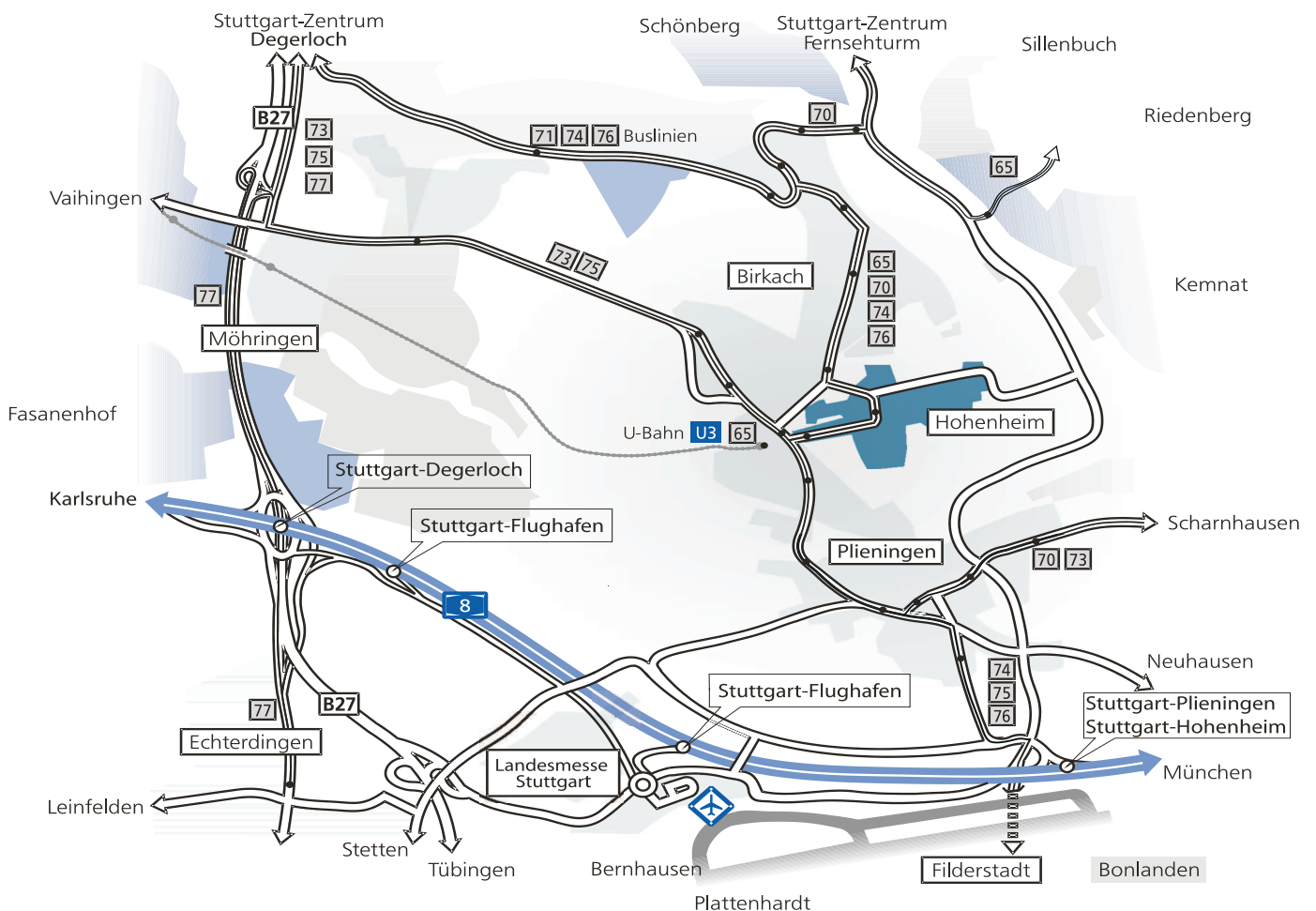
70593 Stuttgart | Deutschland

beratung-lwbt@uni-hohenheim.de

<https://studieninteressierte.uni-hohenheim.de/lb>

Lage der Universität

Die Universität Hohenheim liegt im Süden der Stadt Stuttgart, in direkter Nähe zum Flughafen und der neuen Messe. Von der Stadtmitte Stuttgart ist die Universität mit öffentlichen Verkehrsmitteln innerhalb von 30 Minuten gut zu erreichen.



Universität Hohenheim | Fakultät Naturwissenschaften

70593 Stuttgart | Deutschland

Tel. +49 (0)711 459-22780

natur@uni-hohenheim.de | www.natur.uni-hohenheim.de

Druckdatum: November 2012