



UNIVERSITÄT
HOHENHEIM

Fakultät Naturwissenschaften



Gültig ab Wintersemester 2021/22

Studienplan

Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie

Bachelor of Science

natur.uni-hohenheim.de

Liebe Studierende,

dieser Studienplan gibt Ihnen einen Überblick über den Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“. Er beinhaltet Informationen rund um Ihr Studium sowie Angaben zu weiterführenden Informationen und Bestimmungen.

Bitte beachten Sie, dass der vorliegende Studienplan mitunter geändert wird. Die aktuelle Fassung finden Sie hier: **www.uni-hohenheim.de/studienplan**

Antworten auf Fragen rund um die Regeln und Bestimmungen des Studienganges finden Sie in der Prüfungsordnung unter:
www.uni-hohenheim.de/pruefungsordnung-lb

Wir hoffen, dass Sie Ihre Zeit an der Universität Hohenheim genießen und wünschen Ihnen einen gelungenen Start in Ihr Studium und viel Erfolg!

Dekanat der Fakultät Naturwissenschaften

Fachstudienberatung für den Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----|
| Berufsqualifizierender Abschluss Bachelor of Science (B.Sc.) | 1 |
| Regelstudienzeit..... | 1 |
| Unterrichtssprache | 1 |
| Vorlesungszeiten..... | 1 |
| Module | 2 |
| Modulkatalog..... | 2 |
| Modulkennung..... | 2 |
| Leistungspunktesystem – ECTS | 2 |
| Inhalte und Ziele des Studienganges | 3 |
| Aufbau des Studienganges | 4 |
| Verteilung der Module des Studienganges | 5 |
| Studienverlaufsgrafik..... | 6 |
| Wahlpflichtmodule..... | 7 |
| Wahlmodule (Auswahl) | 9 |
| Prüfungen..... | 11 |
| Benotungssystem..... | 12 |
| Anerkennung von im Ausland erworbenen credits | 12 |
| Studieren und Forschen | 13 |
| Humboldt reloaded..... | 13 |
| Portfolio-Modul | 13 |
| Studieren mit Durchblick | 14 |
| Flexible Studiengestaltung | 14 |
| Urlaubssemester | 14 |
| Auslandsaufenthalt..... | 15 |
| Studium..... | 15 |
| Praktikum | 16 |
| Forschungsprojekt..... | 16 |
| Summer Schools Sprachkurse | 16 |
| Berufspraktikum | 17 |
| Wirtschaftskompetenz erwerben | 17 |
| Berufsfelder + Berufseinstieg | 17 |
| Zu guter Letzt! | 18 |
| Noch Fragen? | 18 |
| Semestertermine..... | 19 |

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 „Food Biotechnology“, „Food Science and Engineering“ und „Food Systems“ an. Diese Studiengänge werden in englischer Sprache angeboten.

Regelstudienzeit

Die Regelstudienzeit des Bachelor-Studienganges „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ beträgt sechs Semester. Sonderregelungen hierzu entnehmen Sie bitte der geltenden Prüfungsordnung für die Bachelor-Studiengänge der Fakultät Naturwissenschaften.

Wie lange Sie bis zum Bachelor-Abschluss studieren, hängt von verschiedenen Faktoren ab. Ob 6, 7 oder 8 Semester – im Kapitel „Flexible Studiengestaltung“ finden Sie Informationen darüber, wie Sie Ihr Studium eigenverantwortlich den persönlichen Notwendigkeiten und Bedürfnissen anpassen können. Nutzen Sie die Zeit: für Auslandsaufenthalte oder wissenschaftliche Projekte; für Praktika und unsere speziellen Soft-Skill-Trainings; für Blicke über den Tellerrand in andere Studienfächer oder Hochschulen; um Wissenslücken zu schließen oder für die akademische Muße, die für Erkenntnisgewinn und Diskurs essentiell sein kann.

Unterrichtssprache

Die Unterrichtssprache ist in der Regel Deutsch. Ausgewählte Module werden in englischer Sprache angeboten. Näheres ist in der Modulbeschreibung festgelegt.

Vorlesungszeiten

Die Vorlesungszeit dauert in der Regel im Wintersemester von Mitte Oktober bis Anfang Februar, im Sommersemester von Anfang April bis Ende Juli und umfasst 14 Wochen pro Semester. Die Semestertermine für das jeweilige Studienjahr finden Sie auf der vorletzten Seite dieses Studienplanes.

Module

Das Studium ist modular aufgebaut. In jedem Semester absolvieren Sie Module im Umfang von 30 credits; dies entspricht in der Regel fünf Modulen. 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 aufeinanderfolgende 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 über die Website der Universität unter:
www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/studiengang/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 dazugehörenden Lehrveranstaltungen:

1100-000 = Institutsnummer (11 - 19 für Fakultät Naturwissenschaften möglich)

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

0000-010 = Modulkennzeichnung

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 Hohenheimer Bachelor-Moduls ist in der Regel auf sechs Anrechnungspunkte (credits) ausgerichtet. Jedem Anrechnungspunkt liegen 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 Semester 30 credits (entspricht in etwa fünf Modulen) studieren können. Im Bachelor-Studium erwerben Sie also insgesamt 180 credits.

Inhalte und Ziele des Studienganges

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 Studienganges tragen Sie zur Weiterentwicklung der Lebensmittelwissenschaften und -technologien sowie der Biotechnologie fundiert bei und übernehmen Verantwortung gegenüber dem eigenen Leben und der Gesundheit der Verbraucher.

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

Während dieses ersten Studienjahres können Sie sich um einen Fachrichtungswechsel bewerben. Liegen alle geforderten Prüfungsleistungen aus den ersten beiden Semestern des jeweilig „neuen“ Studiengangs vor, setzen Sie Ihr Studium im dritten Semester des „neuen“ Studienganges 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 in technologisch und naturwissenschaftlich orientierten Modulen. In umfangreichen Praktika vertiefen Sie die vermittelten Inhalte. Zudem haben Sie im vierten Semester erstmals die Möglichkeit, aus einem breiten Angebot spezifischer Module (z.B. Verpackungstechnik, Lebensmittelhygiene) Wahl- und/oder Wahlpflichtmodule zu belegen. 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.

Der Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ schließt mit der Bachelorarbeit ab. Diese können Sie u. a. als experimentelle Laborarbeit in einem Fachgebiet unserer Fakultät erstellen.

Als Vorbereitung hierauf haben Sie die Möglichkeit, in dem Wahlpflichtmodul „Einführung in experimentelle Arbeitsweisen der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ (1500-030), wichtige und für die Bachelorarbeit relevante, wissenschaftliche Arbeitsmethoden des gewählten Fachgebietes kennenzulernen.

In dem Modul lernen Sie,

- in der jeweiligen Forschungseinrichtung, wichtige experimentelle Methoden in Praxis und Theorie kennen,
- wie man wissenschaftliche Fragestellungen durch systematische Herangehensweise und gezielte Planung von Experimenten beantwortet,
- Informationen aus Datenbanken und Bibliotheken zu extrahieren und aus ihnen die wesentlichen wissenschaftlichen Aussagen zu generieren,

- relevante experimentelle Forschungsdaten zu erheben, auszuwerten und wissenschaftlich darzustellen.

Verteilung der Module des Studienganges

| | |
|--|----------------------|
| Allgemeine mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen | 42 Credits |
| Fachspezifische Grundlagen | 66 Credits |
| Fachspezifische Vertiefung | 36-48 Credits |
| Fachspezifische, fachübergreifende Inhalte und Schlüsselqualifikationen nach Wahl | 12-24 Credits |
| Abfassung der Bachelorarbeit | 12 Credits |

Studienverlaufsgrafik

| | 6 Credits | 6 Credits | 6 Credits | 6 Credits | 6 Credits | | |
|---------|---|---|---|--|----------------------------------|---------|---------|
| 1. Sem. | Grundlagen der Biotechnologie (1500-090) | Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie (1301-010) | Biologie I (2000-120) | Mathematik für Biowissenschaften (1101-010) | Physik I (1201-020) | 1. Sem. | |
| 2. Sem. | Grundlagen der Lebensmitteltechnologie (1500-100) | Chemisches Praktikum (1302-020) | Grundlagen der Statistik und Hypothesentests (1511-020) | Organische Experimentalchemie (1302-010) | Physik II (1201-030) | 2. Sem. | |
| 3. Sem. | Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie (1501-010) | Ringpraktikum der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie I (1500-110) | Biochemie und Allgemeine Biotechnologie (1502-010) | Grundlagen der Lebensmittelchemie und -analytik (1701-010) | Technische Grundlagen (1503-010) | 3. Sem. | |
| 4. Sem. | Verfahrenstechnik (1503-020) | Ringpraktikum der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie II (1500-120) | | | | | 4. Sem. |
| 5. Sem. | Wahlpflichtmodule Wahlmodule | | | | | 5. Sem. | |
| | Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplanes. | | | | | | |
| 6. Sem. | 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. Das **fünfte Semester eignet sich** besonders für einen **Studienaufenthalt im Ausland**. Abweichungen sind - im Rahmen der Vorschriften der Studien- und Prüfungsordnungen, in Abhängigkeit vom Lehrangebot und nach Rücksprache mit dem/der Modulverantwortlichen - 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/studiengang/lb

| Code | Modul-/Veranstaltungstitel | Semesterlage | SWS |
|----------|---|--------------|-----|
| 1510-040 | Einführung in die industrielle Biotechnologie und Bioverfahrenstechnik | 4./6. | |
| 1510-041 | Bioverfahrenstechnik Vorlesung mit Übung | | 1,5 |
| 1510-042 | Weiße Biotechnologie Vorlesung mit Übung | | 1,5 |
| 1510-043 | Bioverfahrenstechnik Seminar mit Übung | | 1 |
| 1502-200 | Industrielle Enzym-Biotechnologie | 4./6. | |
| 1502-201 | Industrielle Enzym-Biotechnologie Vorlesung | | 2 |
| 1502-202 | Industrielle Enzym-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 | | 4 |
| 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 Übung | | 2 |
| 1511-200 | Grundlagen der Informatik | 4./6. | |
| 1511-201 | Grundlagen der Informatik Vorlesung mit Übung | | 4 |
| 6000-030 | Ausgewählte Themen der Physikalischen Chemie | 5. | |
| 6000-031 | Ausgewählte Themen der Physikalischen Chemie Vorlesung mit Übung und Praktikum | | 4 |
| 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 Praktikum mit Übung | | 2,5 |
| 1302-223 | Chemie für Technologen, anorganisch-chemischer Praktikumsteil Praktikum mit Übung | | 2 |
| 1302-224 | Chemie für Technologen, Seminar zum anorganisch-chemischen Praktikumsteil | | 0,5 |
| 1509-210 | Getreidetechnologie | 5. | |
| 1509-211 | Getreidetechnologie Vorlesung | | 2 |
| 1509-212 | Getreidetechnologie Praktikum | | 4 |

| Code | Modul-/Veranstaltungstitel | Semesterlage | SWS |
|----------|--|--------------|-----|
| 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 |
| 1505-230 | Online – Milcherzeugung und -verarbeitung | 5. | |
| 1505-231 | Online - Milcherzeugung und Technologien für Milchprodukte Vorlesung | | 2 |
| 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 |
| 1508-210 | Molecular Sensory Science | 5 | |
| 1508-211 | Molecular Sensory Science Vorlesung | | 1 |
| 1508-212 | Molecular Sensory Science Praktikum | | 3 |
| 1500-030 | Einführung in experimentelle Arbeitsweisen der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie | 5./6. | |
| 1500-031 | Einführung in experimentelle Arbeitsweisen der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie Praktikum | | 8 |

Wahlmodule (Auswahl)

| Code | Modul-/Veranstaltungstitel | Semesterlage | SWS |
|------------------------|--|--------------|--------|
| 1507-010 | Einführung in wissenschaftliches experimentelles Arbeiten (Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft) | 4./6. | |
| 1507-011 | Einführung in wissenschaftliches experimentelles Arbeiten (Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft) | | 2,8 |
| 1401-010 | Grundlagen der Ernährung | 4./6. | |
| 1401-011 | Grundlagen der Ernährung Vorlesung | | 4 |
| 1301-210 | Instrumentelle Analytik | 4./6. | |
| 1301-211 | Instrumentelle Analytik Vorlesung mit Übung | | 4 |
| 1405-010 | Molekularbiologie und Nutrigenomik | 4./6. | |
| 1405-011 | Einführung in die Nutrigenomik Vorlesung | | 2 |
| 1405-012 | Molekularbiologie der Ernährung Vorlesung | | 2 |
| 1402-040 | Molekulare Zellbiologie | 4./6. | |
| 1402-041 | Molekulare Zellbiologie Vorlesung | | 2 |
| 1402-042 | Molekulare Zellbiologie Seminar | | 2 |
| 4908-210 | Tierhaltung im Ökologischen Landbau | 4./6. | |
| 4908-211 | Tierhaltung im Ökologischen Landbau Ringvorlesung | | 4 |
| 1505-200 | Technologie von Milchprodukten und veganer Alternativen | 4./6. | |
| 1505-221 | Milchtechnologie und Technologie veganer Alternativen Vorlesung | | 2 |
| 1505-222 | Berechnungsgrundlagen für Formulierungen, Auslegung und Formalkinetik Übung | | 1 |
| 1505-223 | Technologie und Analyse von Milchprodukten und veganen Alternativen Praktische Übung | | 2 |
| 1505-224 | Technologie von Milchprodukten und veganer Alternativen Exkursion | | 0,5 |
| 1509-010 | Prozess-, Mess- und Automatisierungstechnik | 6. | |
| 1509-011 | MSG - Mathematische und systemtheoretische Grundkenntnisse Vorlesung | | 1 |
| 1509-012 | PAT - Prozess-, Mess- und Regelungstechnik Vorlesung | | 3 |
| 1502-230/ -240/-250 | Industriepraktikum, 4/8/12 Wochen | 4.-6. | |
| / | Industriepraktikum | | 4/8/12 |
| 1507-220 | Sensorische Methoden in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung | 4.-6. | |
| 1507-221 | Sensorische Methoden in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung Seminar mit Übung | | 4 |
| 1101-220 | Einführung in das statistische Lernen | 4.-6. | |
| 1101-221 | Einführung in das statistische Lernen Vorlesung mit Computerübung | | 4 |

| Code | Modul-/Veranstaltungstitel | Semesterlage | SWS |
|----------|---|--------------|-----|
| 1101-210 | Modeling and simulation of action potentials | 4./6. | |
| 1101-211 | Modeling and simulation of action potentials Vorlesung mit Übung - Modul in Englisch - | | 4 |
| 1504-220 | Chemische Prinzipien der Lebensmittelverarbeitung | 5. | |
| 1504-221 | Chemische Prinzipien der Lebensmittelverarbeitung Vorlesung | | 4 |
| 4606-010 | Einführung in die Tierhaltung und Tiergenetik | 5. | |
| 4606-011 | Einführung in die Tierhaltung Vorlesung | | 2 |
| 4606-012 | Einführung in die Tierzucht Vorlesung | | 1 |
| 4606-013 | Populationsgenomik Vorlesung | | 1 |
| 1502-030 | Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Biotechnologie und Enzymwissenschaft) | 5. | |
| 1502-031 | Literaturrecherche in den Naturwissenschaften (Biotechnologie und Enzymwissenschaft) Übung | | 0,5 |
| 1502-032 | Naturwissenschaftliche Originalpublikationen mit Vortrag und Seminar (Biotechnologie und Enzymwissenschaft) Seminar mit Übung | | 1 |
| 1502-033 | Naturwissenschaftliche Berichterstattung und Teamarbeit (Biotechnologie und Enzymwissenschaft) Übung | | 0,5 |
| 1510-030 | Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Bioverfahrenstechnik) | 5. | |
| 1510-031 | Literaturrecherche in den Naturwissenschaften (Bioverfahrenstechnik) Übung | | 0,5 |
| 1510-032 | Naturwissenschaftliche Originalpublikationen mit Vortrag und Seminar (Bioverfahrenstechnik) Seminar mit Übung | | 1 |
| 1510-033 | Naturwissenschaftliche Berichterstattung und Teamarbeit (Bioverfahrenstechnik) Übung | | 0,5 |
| 1501-030 | Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene) | 5. | |
| 1501-031 | Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene) Seminar mit Übung | | 2 |
| 1503-030 | Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Lebensmittelverfahrenstechnik und Pulvertechnologie) | 5. | |
| 1503-031 | Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Lebensmittelverfahrenstechnik und Pulvertechnologie) | | 2 |
| 1505-030 | Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Milchwissenschaft und -technologie) | 5. | |
| 1505-031 | Literaturrecherche in den Natur- und Ingenieurwissenschaften (Milchwissenschaft und -technologie) Übung | | 0,5 |
| 1505-032 | Bearbeitung von Originalpublikationen mit Vortrag und Seminar (Milchwissenschaft und -technologie) Seminar mit Übung | | 1 |
| 1505-033 | Berichterstattung und Teamarbeit (Milchwissenschaft und -technologie) Übung | | 0,5 |
| 1507-200 | Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft) | | |
| 1507-201 | Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft) Übung | | 1 |
| 1507-202 | Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Lebensmittelphysik und Fleischwissenschaft) Seminar | | 1 |

| Code | Modul-/Veranstaltungstitel | Semesterlage | SWS |
|------------------------|--|--------------|-----|
| 1509-020 | Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Prozessanalytik und Getreidewissenschaft) | 5. | |
| 1509-021 | Konzeption und Realisierung wissenschaftlicher Arbeiten und Vorträge Seminar mit Übung | | 2 |
| 1511-010 | Einführung in die wissenschaftlichen Arbeitsmethoden der Lebensmittelinformatik | 5. | |
| 1511-011 | Einführung in die wissenschaftlichen Arbeitsmethoden der Lebensmittelinformatik Seminar mit Übung | | 2 |
| 1405-030 | Nutrigenomik für Biowissenschaften | 5. | |
| 1405-031 | Nutrigenomik für Biowissenschaften Vorlesung | | 2 |
| 1405-032 | Nutrigenomik für Biowissenschaften Seminar | | 2 |
| 5000-010 | Einführung in die Wirtschaftswissenschaften | 5 | |
| 5000-011 | Einführung in die Wirtschaftswissenschaften Vorlesung | | 2 |
| 5000-012 | Einführung in die Wirtschaftswissenschaften Übung | | 1 |
| 1505-020 | Rechtliche Aspekte und Qualitätsmanagement | 5. | |
| 1505-021 | Rechtliche Aspekte Vorlesung | | 4 |
| 1505-022 | Qualitätsmanagement Seminar | | 2 |
| 1502-210 | Herstellung und Analytik biotechnologischer Produkte | 5. | |
| 1502-211 | Herstellung und Analytik biotechnologischer Produkte - Vorlesung mit Seminar und Übung | | 4 |
| 5604-320 | Wirtschaft & Ethik | 5 | |
| 5604-321 | Wirtschaft & Ethik Vorlesung mit Übung | | 3 |
| 1502-050/ -060/-070 | Forschungsprojekt Biotechnologie und Enzymwissenschaft | 5./6. | |
| | Forschungsprojekt Biotechnologie und Enzymwissenschaft - 6/12/ 18 ECTS | | / |
| 1000-050 | Portfolio-Modul Bachelor (Fakultät N) | 5./6. | |
| / | Inhalt dieses Moduls siehe Modulbeschreibung bzw. Seite 13 dieses Studienplanes und nach Rücksprache mit dem Modulverantwortlichen | | / |

Die in der Übersicht angegebene Semesterlage entspricht dem für die Belegung empfohlenen Fachsemester. Studierenden anderer Fachsemester steht die Belegung frei – Rücksprache mit der/dem Modulverantwortlichen wird empfohlen.

Prüfungen

Jedes Modul im Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ schließt mit einer Prüfung ab. Endnotenrelevante Module werden nach dem deutschen Notensystem bewertet und fließen in die Gesamtnote mit ein.

Nicht-endnotenrelevante Module werden entweder nach dem deutschen Notensystem bewertet oder mit „bestanden/nicht bestanden“ ausgewiesen. Sie fließen nicht in die Gesamtnote ein.

Prüfungsformen sind in der Regel Klausuren, mündliche Prüfungen, Praktikumsprotokolle, Ausarbeitungen und Referate von Seminar- oder Kolloquiumsbeiträgen. Die Modulprüfungen erbringen Sie studienbegleitend innerhalb der vorgesehenen Prüfungszeiträume (Klausuren) oder im Semesterverlauf (sonstige Prüfungsleistungen). Jedem Semester sind zwei Prüfungszeiträume (für *zentral organisierte* Prüfungen und Studienleistungen) zugeordnet: der erste unmittelbar im Anschluss an die Vorlesungszeit, der zweite am Ende der vorlesungsfreien Zeit.

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/lb-pa

Benotungssystem

| | German | English |
|--|-------------------|----------------|
| 1,0 1,3 | sehr gut | very good |
| 1,7 2,0 2,3 | gut | good |
| 2,7 3,0 3,3 | befriedigend | satisfactory |
| 3,7 4,0 | ausreichend | sufficient |
| > 4,0 | nicht ausreichend | fail |

Anerkennung von im Ausland erworbenen credits

Credits, die Sie während eines Auslandsaufenthaltes an einer anderen Universität erhalten, können vom Prüfungsausschuss anerkannt werden. Voraussetzung

hierfür ist, dass die vergebende Stelle einer deutschen Universität gleichgestellt ist. Außerdem ist zu beachten, dass die in den Lehrveranstaltungen erworbenen Kompetenzen keine gravierenden Unterschiede zum Profil des Studienganges "Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie" aufweisen.

Studieren und Forschen

An der Universität Hohenheim haben Sie die Möglichkeit, Ihr Studium individuell zu gestalten und über den Tellerrand hinaus zu blicken. Folgende Projekte geben Ihnen die Chance, Ihre Interessen selbst festzulegen und zu vertiefen, praktische Erfahrungen zu sammeln.

Humboldt reloaded

Ziel dieses Projekts ist es, Sie möglichst früh an die Forschungstätigkeit heranzuführen. Wählen Sie aus verschiedenen Projektthemen und forschen Sie bereits im Grundstudium in Kleingruppen an aktuellen Fragen Ihres Fachgebietes. Weitere Informationen und die aktuellen Projekte finden Sie hier:

<https://humboldt-reloaded.uni-hohenheim.de>

Portfolio-Modul

Im Rahmen des Portfolio-Moduls haben Sie die Möglichkeit, Fachinhalte, die nicht in Ihrem Studienplan enthalten sind, in Ihr Studium einzubauen. So gesehen schaffen Sie Ihr eigenes Modul und füllen es mit den Inhalten, die zu Ihren Interessen passen. Das Modul ist unbenotet und umfasst 6 credits. Diese Leistungsmöglichkeiten bieten wir Ihnen unter anderem an:

- Durchführung eines eigenständigen Forschungsprojektes im Umfang von bis zu 6 credits (z.B. ein Humboldt reloaded“-Projekt)
- Besuch von wissenschaftlichen Konferenzen, Vortragsveranstaltungen, Ausstellungen mit schriftlicher Zusammenfassung eines Schwerpunktthemas, 2 Seiten (pro Tag 0,5 credits)
- Vorträge/Poster-Präsentation von wissenschaftlichen Forschungsprojekten auf Kongressen (3 credits)
- Vortrag/Poster z.B. in eigenständigen Seminarreihen (1,5 credits)
- Verfassen eines populärwissenschaftlichen Artikels, 8 Seiten (1 credit)
- Verfassen eines Wikipedia-Artikels (2.000 Wörter) zu einem Forschungsthema (2 ECTS) oder bestehenden Artikel verbessern (0,5 credits)

- Besuch von F.I.T.-Seminaren oder LinkedIn Learning Paths und Sprachkursen (credits laut Teilnahmebescheinigung, max. 3 credits)
- Teilnahme an fachwissenschaftlichen Workshops (ein Workshop-Tag 0,2 credits)

Bitte beachten Sie für weitere Studienleistungen die Modulbeschreibung. Gerne dürfen Sie auch eigene Vorschläge für weitere Leistungen, die in Ihr persönliches Portfolio-Modul passen, machen. Wenden Sie sich sowohl hierfür als auch bei allen anderen Fragen zum Portfolio-Modul an den Modulverantwortlichen Herrn Prof. Jörg Hinrichs oder an die Studiengangkoordinatorin Frau Dr. Sabine Lutz-Wahl.

Studieren mit Durchblick

Wie bereite ich mich gut auf meine Prüfungen vor? Was tun bei Studienzweifeln? Wie motiviere ich mich? Was kommt nach dem Studium? Diese und weitere Themen rund um Ihr Studium werden in der Angebotsreihe „Studieren mit Durchblick“ in Vorträgen, Workshops, Videos und Lernmaterialien behandelt. Für individuelle Fragen bleibt ebenfalls Zeit. Das Angebot der Zentralen Studienberatung ist für Studierende aller Fachrichtung offen.

Weitere Informationen: **www.uni-hohenheim.de/studieren-mit-durchblick**

Flexible Studiengestaltung

Die Website der Flexiblen Studiengestaltung gibt Ihnen einen Überblick über vorhandene Flexibilisierungsmöglichkeiten in den Studiengängen der Universität Hohenheim. Sie finden hier Erstinformationen, Ansprechpartner sowie weiterführende Links. Die Website unterstützt Sie dabei, das Studium eigenverantwortlich Ihrer persönlichen Situation anzupassen.

Weitere Informationen: **www.uni-hohenheim.de/flexible-studiengestaltung**

Urlaubssemester

Möchten oder müssen Sie Ihr Studium unterbrechen, so können Sie dies aus folgenden Gründen tun:

- Praktische Tätigkeit, die dem Studienziel dient
- Studium im Ausland (Universität oder Sprachschule)
- Krankheit (auch die eines nahen Angehörigen)
- Schwangerschaft, Kindererziehung

Den Antrag auf Beurlaubung stellen Sie beim Studiensekretariat. Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Planung, dass manche Lehrveranstaltungen nur einmal jährlich angeboten werden. Sollten Sie Bafög oder Kindergeld beziehen, bedenken Sie eventuelle Auswirkungen auf die Zahlungen. Weitere Informationen: www.uni-hohenheim.de/urlaubsemester

Auslandsaufenthalt

Sie haben bereits erfahren, dass Sie im Rahmen mehrerer Projekte die Möglichkeit haben, im Ausland zu studieren. An dieser Stelle möchten wir Ihnen einen Überblick über die unterschiedlichen Wege geben, die Sie dabei gehen können. www.uni-hohenheim.de/aaa-ausland

Studium

Vor allem das fünfte Semester eignet sich als Zeitfenster, wenn Sie einen Teil Ihres Studiums im Ausland verbringen möchten. Sie haben hierfür drei Möglichkeiten:

- Studium an europäischen Partner-Universitäten im Rahmen von ERASMUS+ bzw. Euroleague for Life Sciences (ELLS):
 - möglich an Universitäten, mit denen ein Abkommen besteht
 - mind. 3 und max. 12 Monate
 - Abschluss eines Studienvertrags (Learning Agreement)
 - Erhalt eines Zuschusses (Erfüllung bestimmter Voraussetzungen)
 - Bewerbung über die Programmbeauftragten an den Instituten oder Frau Dr. Gabriele Klumpp
- Studium in Übersee im Rahmen von bilateralen Austauschprogrammen oder Landesprogrammen des Landes Baden-Württemberg:
 - Offen für alle Hohenheimer Studierende
 - Ordentliche Immatrikulation ist Voraussetzung
 - Erleichterungen beim Zulassungsverfahren
 - Zulassung als „non-degree student“ oder „exchange student“
 - max. ein akademisches Jahr möglich
 - z.T. Erlass von Studiengebühren
 - Vorbereitung durch Orientierungsveranstaltungen
- Studium außerhalb der Austausch- und Landesprogramme („Free Mover“)
 - Freie Wahl der Universität – Sie sind an keinen Partner gebunden
 - Sie organisieren Ihren Studienaufenthalt im Ausland selbstständig

Praktikum

Möchten Sie ein Praktikum im Ausland absolvieren? Beim Akademischen Auslandsamt erhalten Sie Informationen über die verschiedenen Fördermöglichkeiten.

Folgende Programme bzw. Möglichkeiten gibt es:

- USA und Kanada
- Europa im Rahmen des ERASMUS+-Programms
- Carlo-Schmid-Programm (Praktika in internationalen Organisationen und bei Institutionen der Europäischen Union)
- IAESTE (Bereich Natur- und Ingenieurwissenschaften, Land- und Forstwirtschaft)
- RISE (Praktika für Naturwissenschaftler)

Haben Sie Fragen zur Organisation des Praktikums, wenden Sie sich hierfür bitte an das Praktikantenamt: **www.uni-hohenheim.de/auslandspraktikum**

Forschungsprojekt

Möchten Sie einen Teil der Recherche bzw. Forschung für Ihre Abschlussarbeit im Ausland betreiben, so können Sie dies gerne an einer ausländischen Universität oder Forschungseinrichtung machen. Wichtig ist hierfür, dass Sie im Vorfeld mit Ihrem Betreuer/Ihrer Betreuerin über Ihre Pläne sprechen und in Abstimmung mit ihm/ihr die für Ihre Arbeit sinnvollste Einrichtung finden.

Weitere Informationen und einen Überblick über die Fördermöglichkeiten erhalten Sie im Auslandsamt.

Summer Schools / Sprachkurse

Möchten Sie für kürzere Zeit oder in der vorlesungsfreien Zeit ins Ausland, so bietet sich die Möglichkeit an, dies im Rahmen von Summer Schools oder Sprachkursen zu machen. Eine Übersicht der Sommerkurse der ELLS-Partner-Universitäten finden Sie hier: **<https://euroleague.uni-hohenheim.de>**. Oder Sie informieren sich auf der Homepage Ihrer Wunsch-Universität. Möchten Sie einen Sprachkurs im Ausland besuchen, so kann Ihnen der DAAD weiterhelfen: **www.daad.de/de/im-ausland-studieren-forschen-lehren/sprachen-lernen-sommerkurse-im-ausland/**

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.).

Informationen zur Abwicklung des Praktikums erhalten Sie beim Praktikantenamt der Universität Hohenheim unter: **www.uni-hohenheim.de/praktikum**

Wirtschaftskompetenz erwerben

Die betriebswirtschaftliche Kompetenz des IBQ ist die ideale Voraussetzung, um innerbetrieblich mit Kaufleuten zu kommunizieren, Projekte und Budgets zu argumentieren und um im Gespräch mit Kunden erfolgreich zu sein. Wer alle drei EBC*L-Stufen erfolgreich abgeschlossen hat, wird als EBC*L Certified Manager ausgezeichnet. Jeder EBC*L-Kurs ist kostenpflichtig. Die aktuellen Termine und weitere Informationen erhalten Sie auf der F.I.T.-Weiterbildungsplattform: **www.uni-hohenheim.de/weiterbildung** unter F.I.T. im Beruf.

Berufsfelder + Berufseinstieg

Als Absolventen und Absolventinnen des Bachelor-Studienganges „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

Sie haben Ihr Studium erfolgreich abgeschlossen und stehen nun vor der Frage, wie es weitergehen soll? Sollten Sie sich für einen Weg ins Berufsleben entscheiden, so steht Ihnen das Career Center als Berater und Vermittler zur Seite:

- Bewerbungscoaching
 - Bewerbungswissen von A-Z
 - Bewerbungstrainings

- Persönliche Beratung
- Berufsvorbereitung
 - Fähigkeiten, Interessen, Talente
 - Berufsorientierungstest
 - Campus meets Company
- Kontaktvermittlung
 - Online-Datenbanken
 - Hohenheimer und externe Firmenkontaktmessen
 - Externe Stellen- und Praktikumsbörsen

www.uni-hohenheim.de/berufseinstieg

Zu guter Letzt!

Sie haben Ihr Studium erfolgreich beendet und möchten sich nun mit Ihrem Zeugnis für einen Arbeitsplatz oder für ein Master-Studium bewerben? Damit dies möglich ist, beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Erst wenn alle Ihre Prüfungsleistungen erbracht und verbucht wurden, ist das Studium beendet und das Zeugnis kann erstellt werden. Sie sollten sich daher auch erst dann exmatrikulieren bzw. auf eine Rückmeldung zum kommenden Semester verzichten. Andernfalls gilt Ihr Studium als beendet, obwohl noch Prüfungsleistungen ausstehen oder diese im System fehlen.
- Melden Sie sich – aufgrund noch ausstehender Verbuchungen im System – zurück, so werden Ihnen die Semesterkosten eventuell erstattet. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an das Studieninformationszentrum.
- Benötigen Sie für die Bewerbung auf einen Studienplatz in einem Master-Studiengang eine Exmatrikulationsbescheinigung, obwohl noch nicht alle Prüfungsleistungen verbucht wurden, so wenden Sie sich bitte an das Studiensekretariat. Unsere Sachbearbeiterinnen ermöglichen eine Exmatrikulation mit einem entsprechenden Vermerk in der Datenbank, sodass Ihr Abschluss nicht gefährdet ist.

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

Unter **www.uni-hohenheim.de/semestertermine** können alle Semestertermine abgerufen werden.

Universität Hohenheim

Fakultät Naturwissenschaften

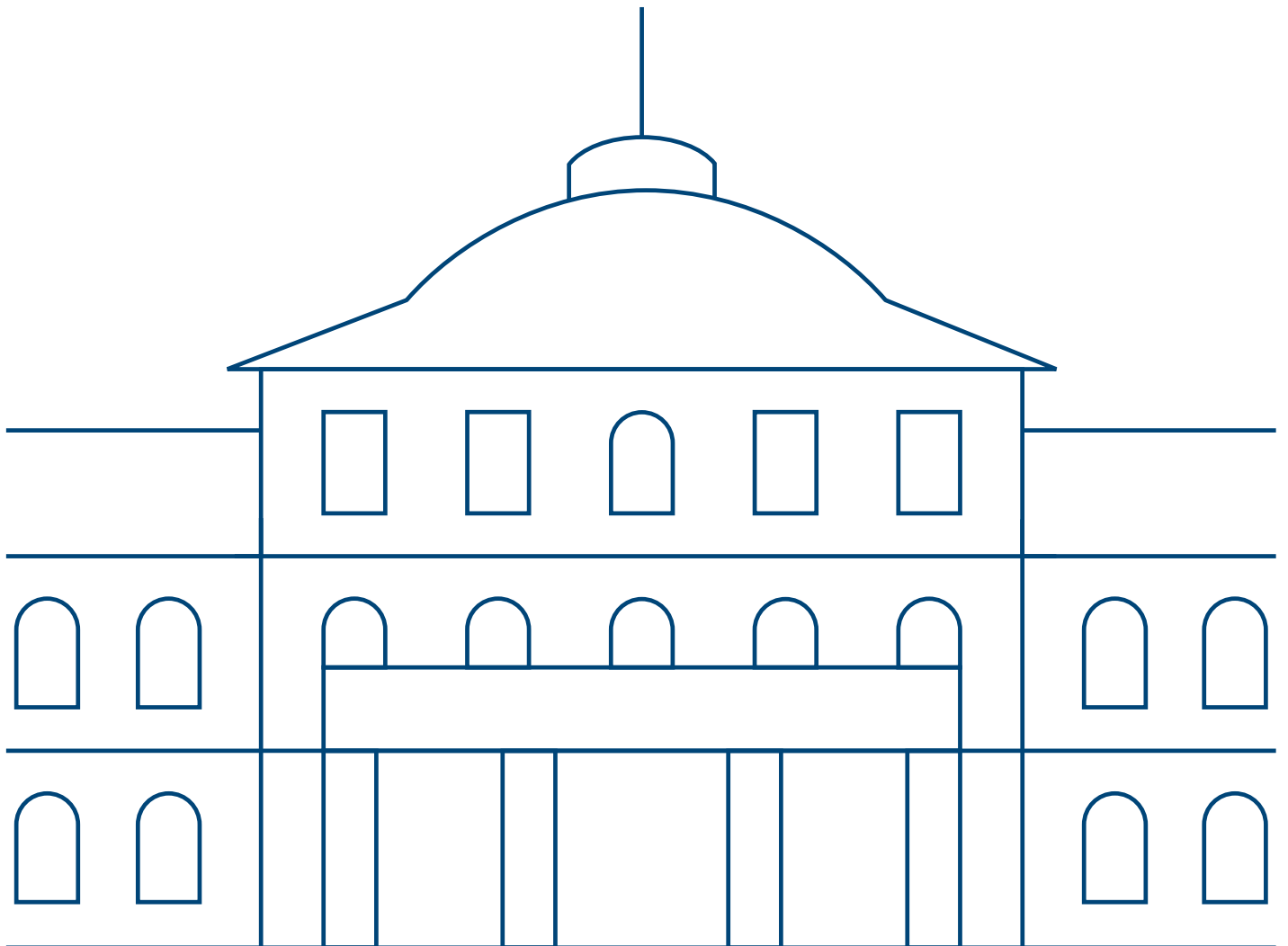
Fachstudienberatung | Dr. Sabine Lutz-Wahl

70593 Stuttgart | Deutschland

T +49 (0)711 459-22313

E beratung-lwbt@uni-hohenheim.de

www.uni-hohenheim.de/lebensmittelwissenschaft-und-biotechnologie-bachelor-studium



Mit unserer App durchs Studium:
www.uni-hohenheim.de/app

