

STUDIENZIELE

- Vermittlung von naturwissenschaftlichem Wissen über grundlegende Prozesse und technische Verfahren zur Be- und Verarbeitung von biologischen Ausgangsstoffen
- Anwendung des Wissens in der Entwicklung technischer Prozesse für die Produktherstellung in der Lebensmittelbranche
- Vorbereitung auf ein anschließendes Masterstudium
- Erster berufsqualifizierender Hochschulabschluss

STUDIERN UND FORSCHEN

Bereits ab dem zweiten Studienjahr können unsere Studierenden im Rahmen des Projekts „Humboldt reloaded“ eigene Forschungsprojekte durchführen. Darüber hinaus bietet das Studium eine Vielzahl von Laborpraktika an. Somit können sich unsere Studierenden mit modernen Arbeitsmethoden innerhalb der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie umfassend vertraut machen und diese Fähigkeiten später im Masterstudium oder im Berufsleben nutzen.

AUF EINEN BLICK

ABSCHLUSS

Bachelor of Science

LEHRSPRACHE

Deutsch

REGELSTUDIENZEIT

6 Semester

STUDIENPLÄTZE

125

ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

- Abitur
- Studienorientierungsverfahren
- Abiturnote
- Note in einem naturwissenschaftlichen Fach
- Berufsausbildung, Praktika, sonstige Qualifikationen

AUSWAHLKRITERIEN

BEWERBUNGSFRIST

15. Juli

KARRIEREFELDER

- Forschung und Entwicklung
- Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie
- Verfahrenstechnik
- Produktionsmanagement

WEITERFÜHRENDE MASTER-STUDIENGÄNGE IN HOHENHEIM

- Food Biotechnology
- Food Science and Engineering
- Food Systems
- Bioeconomy

KONTAKT

Zentrale Studienberatung

Universität Hohenheim
Emil-Wolff-Str. 14 | Raum 23 (EG)
70599 Stuttgart | Deutschland
T +49 711 459 22064
E zsb@uni-hohenheim.de

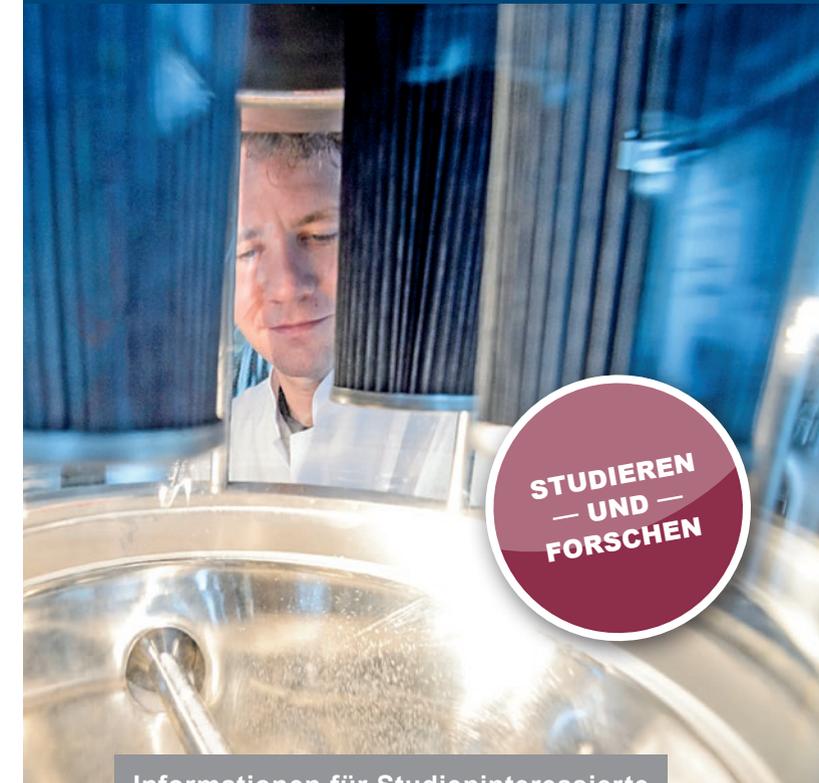


www.uni-hohenheim.de/lb



UNIVERSITÄT
HOHENHEIM

Fakultät Naturwissenschaften



STUDIERN
— UND —
FORSCHEN

Informationen für Studieninteressierte

Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie

Bachelor of Science

BACHELOR OF SCIENCE

LEBENS MITTEL WISSEN SCHAFT UND BIOTECH NOLOGIE

Die **Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie** ist ein interdisziplinäres Fachgebiet innerhalb der Life Sciences. Es befasst sich mit der wissenschaftlichen Methodik zur Entwicklung technischer Prozesse für die Herstellung von Produkten für die Lebensmittel- und Gesundheitsbranche. In Hohenheim erwartet unsere Studierenden ein forschungsorientiertes Studium mit dem Ziel, Forschungsergebnisse in die Praxis zu übertragen. Dabei konzentrieren wir uns insbesondere auf biotechnologische, biochemische, mikrobielle, molekularbiologische und analytische Methodenkompetenz mit Bezug auf technische Behandlungsprozesse von natürlichen Stoffen. Neben dem Verständnis grundlegender Prozesse und technischer Verfahren zur Be- und Verarbeitung von biologischen Ausgangsstoffen können die Studierenden Einblicke in die rechtlichen, ökonomischen und qualitätssichernden Aspekte der Produktherstellung gewinnen.

AUFBAU DES STUDIUMS

Das Studium ist modular aufgebaut, dauert 6 Semester und umfasst 180 Credits. Ein Modul ist eine in sich abgeschlossene Einheit, die sich mit einem Themenschwerpunkt innerhalb der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie auseinandersetzt. Neben Vorlesungen und Seminaren beinhalten viele Module auch einen wesentlichen Praktikumsteil in unseren Laboren, der Lehrmolkerei, der Lehrbrennerei und dem Technikum.

1. SEMESTER	Anorganische Experimentalchemie	Mathematik für Biowissenschaften	Biologie I	Physik I	Grundlagen der Biotechnologie
2. SEMESTER	Organische Experimentalchemie	Grundlagen der Statistik	Chemisches Praktikum	Physik II	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie
3. SEMESTER	Biochemie und Allgemeine Biotechnologie	Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie	Lebensmittelchemie und -analytik	Ringpraktikum I	Technische Grundlagen
4. SEMESTER	Lebensmittelwissenschaftliche und biotechnologische Vertiefung + Wahlmodule			Ringpraktikum II	Verfahrenstechnik
5. SEMESTER				Bachelorarbeit	
6. SEMESTER					