



UNIVERSITÄT  
HOHENHEIM



Gültig ab Sommersemester 2024

Studienplan

# Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie

Bachelor of Science

[natur.uni-hohenheim.de](http://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](http://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](http://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“

---

### **Fachstudienberatung**

M.Sc. Jessica Filla

Fg. Milchwissenschaft und -technologie | Garbenstr. 21, Room 130

Sprechzeiten: nach Vereinbarung

✉ [beratung-lwbt@uni-hohenheim.de](mailto:beratung-lwbt@uni-hohenheim.de)

☎ +49 (0)711 459 24383

# Inhalt

Berufsqualifizierender Abschluss   Bachelor of Science (B.Sc.).....	1
Regelstudienzeit.....	1
Unterrichtssprache .....	1
Vorlesungszeiten.....	1
Prüfungsordnung.....	2
Module .....	2
Modulkatalog .....	2
Modulkennung .....	2
Persönlicher Stundenplan .....	3
Leistungspunktesystem – ECTS .....	3
Inhalte und Ziele des Studienganges.....	3
Aufbau des Studienganges .....	4
Verteilung der Module des Studienganges .....	5
Studienverlaufsgrafik .....	6
Wahlpflichtmodule.....	7
Wahlmodule (Auswahl) .....	9
Prüfungen .....	13
Benotungssystem .....	13
Anerkennung von im Ausland erworbenen Credits.....	13
Studieren und Forschen.....	14
Humboldt reloaded .....	14
Portfolio-Modul.....	14
Studieren mit Durchblick.....	15
Flexible Studiengestaltung .....	15
Urlaubssemester.....	15
Auslandsaufenthalt .....	16
Studium.....	16
Praktikum .....	16
Forschungsprojekt.....	17
Summer Schools   Sprachkurse .....	17
Berufspraktikum .....	17
Berufsfelder + Berufseinstieg .....	18
Zu guter Letzt!.....	19
Noch Fragen? .....	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 unter: **[www.uni-hohenheim.de/semestertermine](http://www.uni-hohenheim.de/semestertermine)**.

## Prüfungsordnung

---



Wichtige Regularien sowie (Anmelde-)Fristen im Zusammenhang mit Ihrem Studium finden Sie in der ***Sammelprüfungsordnung für die Bachelor-Studiengänge*** der Fakultät Naturwissenschaften. Bitte lesen Sie sich diese zu Beginn des Studiums aufmerksam durch.

← <https://www.uni-hohenheim.de/pruefungsordnung-lb>.

## 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](http://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:

000 - 300 Module der Bachelor-Studiengänge

400 - 600 Module der Master-Studiengänge

ab 900 Module der Promotionsstudiengänge

0000-**011** = Lehrveranstaltung 1 eines Moduls (1 - 9 Lehrveranstaltungen möglich)

## **Persönlicher Stundenplan**

---

In HohCampus können Sie sich einen individuellen elektronischen Stundenplan zusammenstellen. Nähere Informationen zum Vorgehen finden Sie unter: <https://hohcampus.uni-hohenheim.de/hohcampus-hilfe-stundenplan>.

## **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. 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.

## **Aufbau des Studienganges**

---

Im **ersten Studienjahr** werden Ihnen vorwiegend naturwissenschaftliche Grundlagenkenntnisse in Mathematik, Physik, Chemie und Biologie vermittelt. Darüber hinaus erhalten Sie Grundlagenkenntnisse im Bereich Biotechnologie und Lebensmitteltechnologie. Während dieses ersten Studienjahres können Sie sich um einen Fachrichtungswechsel bewerben. Für den „neuen Studiengang“ relevante Prüfungsleistungen aus den ersten beiden Semestern können anerkannt werden.

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.

Der Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ schließt mit der Bachelorarbeit ab. Diese können Sie 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***

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

## 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 (1900-120)	Mathematik für Biowissenschaften (1101-010)	Physik I (1201-020)
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)
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)
4. Sem.	Verfahrenstechnik (1503-020)	Ringpraktikum der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie II (1500-120)	<p style="text-align: center;">Wahlpflichtmodule   Wahlmodule</p> <p style="text-align: center;">Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie im Studienplan sowie im Modulkatalog in HohCampus</p>		
5. Sem.					
6. Sem.			Bachelorarbeit LB (2901-030)		

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 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](http://www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/studiengang/lb)

## Wahlpflichtmodule

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Sem.	SWS
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		4
1507-212	Technologie funktioneller Lebensmittel   Übung		4
1511-200	Grundlagen der Informatik	4./6.	
1511-201	Grundlagen der Informatik   Vorlesung mit Übung		4
1509-210	Getreidetechnologie	5.	
1509-211	Getreidetechnologie   Vorlesung		2
1509-212	Getreidetechnologie   Praktikum		4
6000-030	Ausgewählte Themen der Physikalischen Chemie	5.	
6000-031	Ausgewählte Themen der Physikalischen Chemie   Vorlesung mit Übung und Praktikum		4
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

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Sem.	SWS
1505-250	Traditionelle Milch- und Fleischprodukte	5.	
1505-251	Traditionelle Milch- und Fleischprodukte   Vorlesung mit Seminar		3
1505-252	Herstellen von traditionellen Milch- und Fleischprodukten   Exkursion		1
1507-230	Vegane Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten	5	
1507-231	Vegane Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten   Vorlesung mit Seminar		3
1507-232	Processing und Analyse von Alternativen zu Fleisch- und Milchprodukten   Exkursion		1
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	Sem.	SWS
1507-010	Einführung in wissenschaftliches experimentelles Arbeiten (Lebensmittelmaterialwissenschaft)	4./6.	
1507-011	Einführung in wissenschaftliches experimentelles Arbeiten (Lebensmittelmaterialwissenschaft)		2
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
4908-210	Tierhaltung im Ökologischen Landbau	4./6.	
4908-211	Tierhaltung im Ökologischen Landbau   Ringvorlesung		4
1502-230/-240/-250	Industriepraktikum, 4/8/12 Wochen	4.-6.	
/	Industriepraktikum		-
1507-220	Sensorische Methoden in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung	4.-6.	
1507-221	Sensorische Methoden in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung   Seminar mit Übung		4
1101-210	Modeling and Simulation of Action Potentials	4./6.	
1101-211	Modeling and Simulation of Action Potentials		4
1505-300	Inhaltsstoffschonendes Behandeln für sichere Milchprodukte und vegane Alternativen	4./6.	
1505-301	Apparate und Prozesse zum schonenden Behandeln für sichere Milchprodukte und vegane Alternativen   Vorlesung		2
1505-302	Berechnungsgrundlagen für Formulierungen, Auslegung, Optimierung und Validierung von Prozessen   Übung		2
1505-303	Vorbereitung und Durchführung eines Challenge-Tests (Validierung)   Übung mit Exkursion		2
1509-300	Mess- und Regelungstechnik	4./6.	
1509-301	Mess- und Regelungstechnik   Vorlesung mit Übung		4
1507-240	Einführung in die Lebensmittelmaterialwissenschaften	4./5.	

1507-241	Einführung in die Lebensmittelmaterialwissenschaften   Seminar mit Übung		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
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
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
1505-230	Online – Milcherzeugung und -verarbeitung	5.	
1505-231	Online - Milcherzeugung und Technologien für Milchprodukte   Vorlesung		2
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 14 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.

## Fast Track

Wenn Sie bereits einen Bachelor absolviert haben, eine relevante Berufsausbildung mitbringen oder insgesamt eine schnelle Auffassungsgabe haben, können Sie den Studiengang in Rücksprache mit dem Studiengangleiter, Prof. Dr. Jörg Hinrichs, einen Fast Track in Betracht ziehen. Das bedeutet, Sie belegen zusätzlich zu den 30 ECTS pro Semester ein weiteres Modul in jedem Semester. Dazu eignen sich insbesondere die Module aus dem Wahlbereich. Somit schließen Sie Ihren Bachelor in fünf statt sechs Semestern ab und können direkt in den Master starten. Alternativ können Sie ein halbes Jahr für Ihre persönlichen Ziele nutzen (Auslandaufenthalt, Praktika etc.), bevor Sie im Master weiterstudierenden.

	6 Credits	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 (1900-120)	Mathematik für Biowissenschaften (1101-010)	Physik I (1201-020)	+ Wahlmodul (z. B. Humboldt Reloaded Projekt)
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)	+ Wahlmodul
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)	+ Wahlpflicht   Wahlmodul
4. Sem.	Verfahrenstechnik (1503-020)	Ringpraktikum der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie II (1500-120)	Wahlpflichtmodule   Wahlmodule			+ Wahlpflicht   Wahlmodul
5. Sem.	Bachelorarbeit LB (2901-030)		Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie im Studienplan sowie in HohCampus.			+ Wahlpflicht   Wahlmodul

## 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.

## Benotungssystem

	Deutsch	Englisch
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\*\*](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)
- 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 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 Jessica Filla.

## **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](http://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](http://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/urlaubssemester](http://www.uni-hohenheim.de/urlaubssemester).

## 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](http://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](http://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](http://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](http://www.uni-hohenheim.de/praktikum)**.

## **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:

- Bewerbungskoaching
  - 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](http://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**.

**Universität Hohenheim**

**Fakultät Naturwissenschaften**

Fachstudienberatung | M.Sc. Jessica Filla

70593 Stuttgart | Deutschland

**T** +49 (0)711 459-24383

**E** [beratung-lwbt@uni-hohenheim.de](mailto:beratung-lwbt@uni-hohenheim.de)

[www.uni-hohenheim.de/lebensmittelwissenschaft-und-biotechnologie-bachelor-studium](http://www.uni-hohenheim.de/lebensmittelwissenschaft-und-biotechnologie-bachelor-studium)



Mit unserer App durchs Studium:  
[www.uni-hohenheim.de/app](http://www.uni-hohenheim.de/app)

