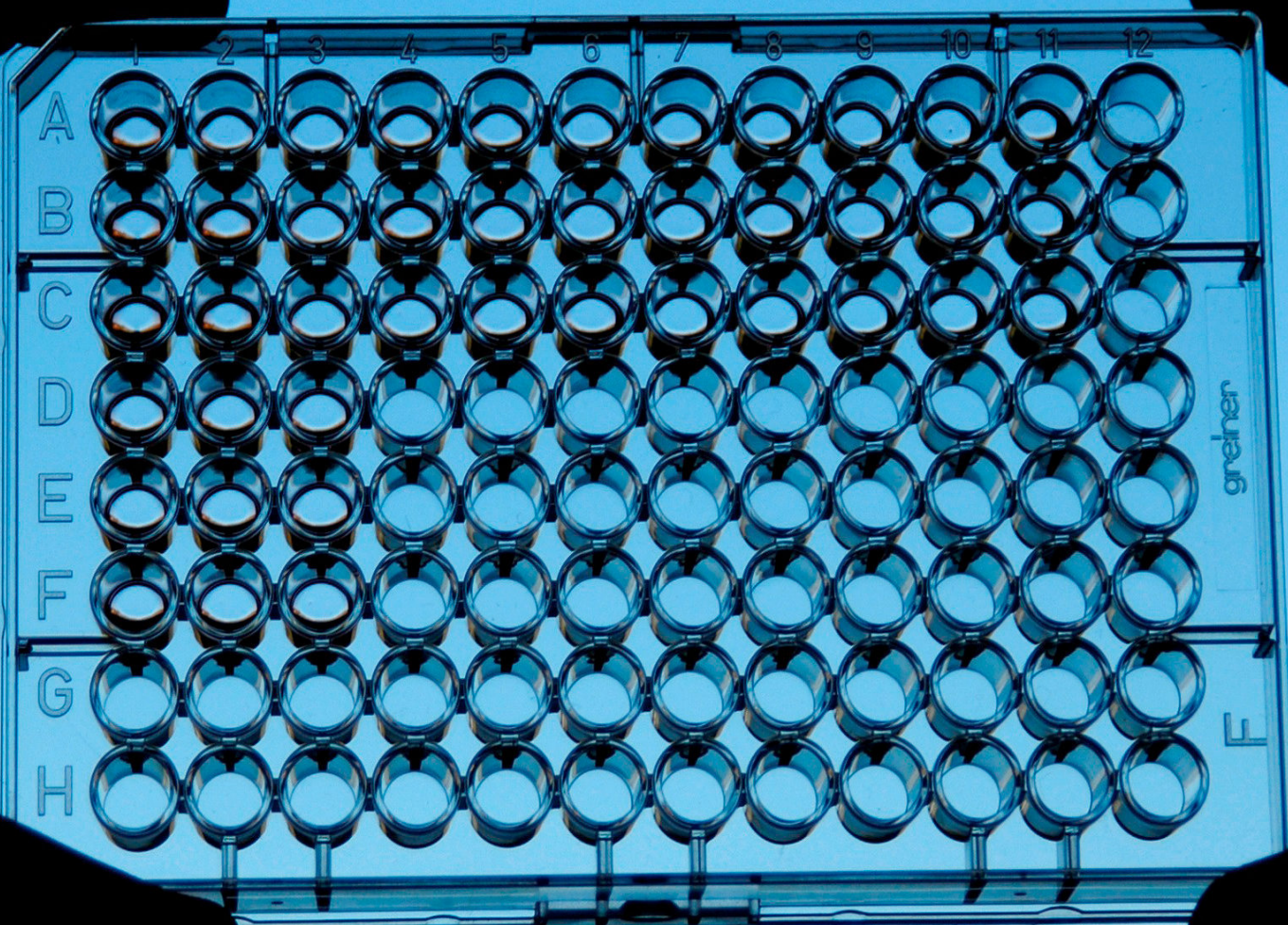


# Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie

## Bachelor of Science

Studienplan



# 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 Studiengangs.....	3
Aufbau des Studiengangs.....	4
Verteilung der Module des Studiengangs .....	5
Studienverlaufsgrafik (Empfehlung) .....	6
Wahlpflichtmodule.....	7
Wahlmodule.....	9
Nicht-endnotenrelevante Module .....	11
Studium 3.0 .....	11
Humboldt reloaded.....	11
Lernraumsemester .....	11
Mobile Lehre .....	12
Lernwerkstatt .....	13
Urlaubs-Semester .....	13
Auslandsaufenthalt .....	14
Studium.....	14
Praktikum .....	14
Forschungsprojekt.....	15
Summer Schools   Sprachkurse.....	15
Berufspraktikum.....	15
Prüfungen .....	16
Berufsfelder + Berufseinstieg.....	16
Semestertermine .....	18

## **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. Sonderregelungen hierzu entnehmen Sie bitte §5 der geltenden Prüfungsordnung für die Bachelor-Studiengänge der Fakultät Naturwissenschaften.

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 – siehe Seite 11) 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.

### **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 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 auf der Homepage der Universität Hohenheim unter: [www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/lb](http://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 dazugehörenden Lehrveranstaltungen:

**1100-000** = Institutsnummer (11 - 29 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 An-

rechnungspunkte (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 Semester 30 credits (entspricht in etwa fünf Modulen) 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".

Während dieses ersten Studienjahres 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 des „neuen“ Studiengangs 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.

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 Studiengangs***

<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 (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](http://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		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   Übungen		2
1510-020	Bioverfahrenstechnik	4.-6.	
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
1500-030	Einführung in experimentelle Arbeitsweisen der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie	6.	
1500-031	Einführung in experimentelle Arbeitsweisen der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie   Praktikum		8

## 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

### **Studium 3.0**

Hinter dem Begriff Studium 3.0 verbirgt sich ein Studienkonzept der Universität Hohenheim, das es Ihnen ermöglicht, Ihr Studium individuell zu gestalten. Folgende Projekte geben Ihnen die Chance, Ihre Interessen selbst festzulegen und zu vertiefen, Erfahrungen zu sammeln oder über den Tellerrand hinaus zu blicken:

#### ***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:

**[www.studium-3-0.uni-hohenheim.de/humboldt-reloaded](http://www.studium-3-0.uni-hohenheim.de/humboldt-reloaded)**

#### ***Lernraumsemester***

Möchten Sie durch ein Praktikum oder einen Auslandsaufenthalt Ihren Horizont erweitern? Fehlt Ihnen noch eine Qualifikation für den Berufseinstieg? Oder vielleicht möchten Sie eine Sprache lernen, Wissenslücken schließen oder in einem Forschungsprojekt mitarbeiten? Im Rahmen eines Lernraumsemester – oder

auch zwei Semestern –, haben Sie die Gelegenheit dazu! Folgende Möglichkeiten gibt es:

- Ausbildung und Arbeit als Tutor/in für zwei Semester (6 credits)
- Ausbildung und Arbeit als Studiencoach für zwei Semester (6 credits)
- Auslandsstudium (erworbene credits im Ausland)
- Paket "Interkulturelle Kompetenz" (2 credits)
- Reflexion von Auslandserfahrungen (1 credit)
- Europäischer Wirtschaftsführerschein für Nicht-BWLER (3 credits)
- Freiwilliges Praktikum (1 Monat = 5 credits)
- Humboldt reloaded – Mitarbeit an Forschungsprojekten (max. 6 credits, je nach Arbeitsumfang)
- Teilnahme an außeruniversitären Qualifikationsmaßnahmen (mind. 2 credits, Anerkennung nach Genehmigung durch die ZSB)
- Teilnahme an fachfremden Veranstaltungen (mind. 2 credits, Anerkennung nach Genehmigung durch die ZSB)
- Teilnahme an F.I.T.-Seminaren zur Weiterbildung (0,5 credits pro Seminartag)
- Teilnahme an Sprachkursen mit insgesamt bis zu 4 SWS (max. 6 credits)

Weitere Informationen: [www.uni-hohenheim.de/lernraumsemester](http://www.uni-hohenheim.de/lernraumsemester)

### ***Mobile Lehre***

Als Pilot-Projekt steckt „Mobile Lehre“ noch in den Kinderschuhen, an einer Ausweitung und festen Etablierung als Lehr- und Lernmethode wird jedoch eifrig gearbeitet.

Sie haben die Möglichkeit, mit der Hohenheim-App, Lehrveranstaltungen direkt vor Ort zu erleben und daran teilzunehmen. Die für die Lehrveranstaltung relevanten Inhalte werden mit realen Orten, an die Sie sich begeben, verknüpft. Dies kann ein Baum im Hohenheimer Park oder ein Ladengeschäft in der Stadt sein. Mit Ihrem Smartphone oder Tablet finden Sie Hinweise, Informationen oder auch Aufgaben, die Sie bearbeiten müssen. Die Lehrenden hinterlassen das Material oder rufen Sie auf, selbst Orte zu finden und digital zu markieren.

Ein weiterer Bestandteil dieses Projekts ist die Live-Umfrage: Der Dozent oder die Dozentin stellt Ihnen im Hörsaal eine Frage, Sie und Ihre Kommilitonen antworten direkt. Nötig ist dafür lediglich die Software „eduVote“ auf Ihrem Smartphone, Tablet oder Laptop. So können die Lehrenden den aktuellen Wissensstand anonym abfragen und erhalten sofort Rückmeldung.

Zudem ist es innerhalb dieses Projekts möglich, ILIAS mobil zu nutzen, Mobile Skin genannt. Eine extra für diesen Zweck gestaltete Oberfläche erlaubt den Zugriff auf ILIAS von jedem mobilen Gerät aus. Folgende Elemente können aufgerufen werden: Lernmodule, Forum, Test, Wiki.

Weitere Informationen: [www.studium-3-0.uni-hohenheim.de/mobile-lehre](http://www.studium-3-0.uni-hohenheim.de/mobile-lehre)

## **Lernwerkstatt**

Benötigen Sie Unterstützung rund um Lern- und Arbeitstechniken oder erscheint Ihnen die Prüfung wie ein nicht zu bewältigender Berg? In jedem Semester bietet die Zentrale Studienberatung im Rahmen der Lernwerkstatt kostenlose Seminare und Workshops an, die Ihnen helfen, den täglichen Anforderungen des Studiums gerecht zu werden.

Weitere Informationen: <https://www.uni-hohenheim.de/zsb-studierende>

## **Urlaubs-Semester**

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**

Möchten Sie einen Teil Ihres Studiums im Ausland verbringen, so haben Sie 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 Studierenden
  - » 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 keine Partner-Universitäten 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/praktikum](http://www.uni-hohenheim.de/praktikum)**

### ***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 hier: **[www.uni-hohenheim.de/aaa-forschungsaufenthalt](http://www.uni-hohenheim.de/aaa-forschungsaufenthalt)**

### ***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/ausland/sprachen-lernen/de](http://www.daad.de/ausland/sprachen-lernen/de)**

### ***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 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 zugeordnet: der erste unmittelbar im Anschluss an die Vorlesungszeit, der zweite am Ende der vorlesungsfreien Zeit.

Die Prüfungszeiträume im SS 2013 liegen wie folgt:

1. Prüfungszeitraum: 22.07.2013 – 09.08.2013
2. Prüfungszeitraum: 23.09.2013 – 11.10.2013

Bitte melden Sie sich innerhalb des folgenden Zeitraums für die Prüfungen im SS 2013 an:

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

## **Berufsfelder + Berufseinstieg**

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

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)**

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

## Semestertermine

2013 – 2015

Semester	Vorlesungsbeginn	Vorlesungsende	Vorlesungsfreie Tage
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

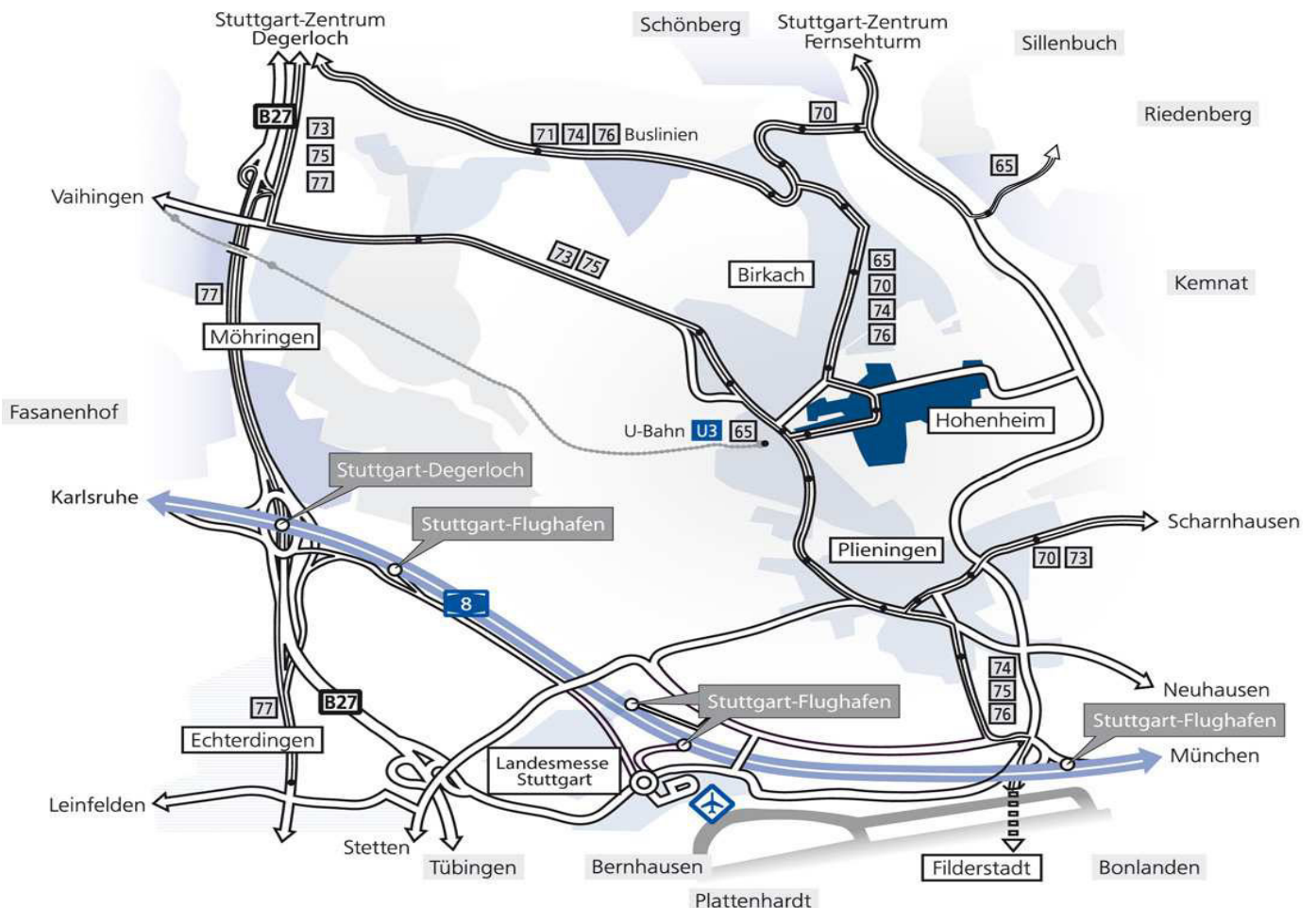
70593 Stuttgart | Deutschland

beratung-lwbt@uni-hohenheim.de

www.bachelor.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: April 2013