

# Lebensmittelchemie

## Master of Science

Studienplan



Liebe Studierenden,

dieser Studienplan gibt Ihnen einen Überblick über den Master-Studiengang „Lebensmittelchemie“, der kooperativ von den Universitäten Hohenheim und Stuttgart angeboten wird. 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-lc-msc](http://www.uni-hohenheim.de/pruefungsordnung-lc-msc)**

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

Dekanat der Fakultät Naturwissenschaften  
Fachstudienberatung für den Master-Studiengang „Lebensmittelchemie“  
(Universität Hohenheim)

Fakultät Chemie  
(Universität Stuttgart)

## Inhaltsverzeichnis

---

Studienabschluss	1
Regelstudienzeit	1
Unterrichtssprache	1
Vorlesungszeiten	1
Ziele des Studienganges	1
Aufbau des Studienganges	3
Kompetenzprofil	5
Studienverlaufsgrafik	7
Anmeldemodalitäten zu den Modulen	8
Sprachkurs – UNIcert III	11
Prüfungen	11
Benotungssystem	13
Anerkennung von im Ausland erworbenen credits	13
Verlängerung der Studienzeit	13
Vor der Masterarbeit: Module sind noch nicht alle abgeschlossen	13
Vor der Masterarbeit: Module sind alle abgeschlossen	14
Berufsfelder	14
Zu guter Letzt!	15
Noch Fragen?	16
Termine	17

## **Studienabschluss**

---

Master of Science (M.Sc.)

## **Regelstudienzeit**

---

4 Semester Vollzeitstudium; 120 ECTS-credits

## **Unterrichtssprache**

---

Die Unterrichtssprache ist Deutsch. Ausgewählte Module werden in englischer Sprache angeboten.

## **Vorlesungszeiten**

---

Die Vorlesungszeit dauert in der Regel im Wintersemester von Mitte Oktober bis Anfang Februar, im Sommersemester von Anfang April bis Ende Juli. Die Module der ersten beiden Semester werden semesterbegleitend angeboten und haben in der Regel einen Umfang von 6 credits. Die Module des dritten Semesters finden geblockt statt, dauern jeweils insgesamt vier Wochen und haben einen Umfang von je 7,5 credits. Die ersten drei Wochen des Blocks dienen dem Präsenzunterricht, während die letzte Woche für Selbststudium, Prüfungsvorbereitung oder Ausfalltermine reserviert ist. Die Modulprüfung findet am letzten Freitag innerhalb des Blocks statt.

Die genauen Daten der Blockzeiträume sowie die Semestertermine für das jeweilige Studienjahr finden Sie auf der letzten Seite dieses Studienplanes.

## **Ziele des Studienganges**

---

Die Lebensmittelchemie ist eine naturwissenschaftliche Disziplin mit enger Verzahnung zu den Lebenswissenschaften. Als spezielle Disziplin der Chemie ist sie aus dem gesetzlichen Auftrag entstanden, einen sicheren Umgang mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und anderen Bedarfsgegenständen zu gewährleisten. Neben der zentralen Aufgabe des Verbraucherschutzes im Rahmen der Lebensmitteluntersuchung und -kontrolle befasst sich das Fach auch mit Problemstellungen zur Futtermittelsicherheit.

Hinzu kommt eine enge Verbindung zu speziellen Rechtsgebieten wie dem Lebensmittelrecht. Neben den naturwissenschaftlichen Inhalten nimmt die

Lebensmittelchemie eine Schlüsselposition in der Durchsetzung und Weiterentwicklung von lebensmittelrelevanten Rechtsnormen ein.

Der Schutz der Verbraucher/innen und die Vermeidung unnötiger Risiken durch gesundheitlich bedenkliche Stoffe aus Nahrung und Bedarfsgegenständen ist das vorrangige Ziel der Lebensmittelchemie. Das Studium zielt daher auf die Vermittlung von Wissen über

- die Zusammensetzung von Rohstoffen, Lebensmitteln und Futtermitteln,
- die Reaktionen der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln bei Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung,
- die Zusammensetzung von kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen,
- die Analytik von Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen,
- die lebensmittel- und umweltrechtliche Beurteilung von Analyseergebnissen

ab.

Nachdem Sie das Studium erfolgreich abgeschlossen haben, sind Sie aufgrund dieses fundierten Wissens zudem in der Lage, Kriterien zur Qualitätsbeurteilung zu erstellen sowie qualitätssichernde Maßnahmen zu ergreifen.

Im Bereich der Lebensmittelgewinnung sind Sie verantwortlich für die optimale Qualität der Produkte, im Bereich der Lebensmittelüberwachung für das Erkennen von Verletzungen geltenden Rechts, Verfälschungen, Irreführung und Täuschung. Beide Tätigkeitsbereiche verbindet die gemeinsame Aufgabe, die Verbraucher/innen vorbeugend vor Risiken durch gesundheitlich bedenkliche Stoffe aus der Nahrung zu schützen. Dies betrifft nicht nur die Lebensmittel, einschließlich Trinkwasser, und Genussmittel wie alkoholische Getränke oder Tabakerzeugnisse, sondern auch Futtermittel, kosmetische Mittel und Gegenstände des täglichen Bedarfs, die mit dem Menschen oder mit Lebensmitteln in Berührung kommen, z.B. Geschirr, Verpackungsmaterialien, Wasch- und Reinigungsmittel oder Bekleidung. In allen Fällen sind Lebensmittelchemiker/innen ebenso kompetent für die analytischen Untersuchungen und deren Qualitätssicherung wie für die Beurteilung der Befunde nach den rechtlichen Vorgaben und toxikologischen Kriterien.

## Aufbau des Studienganges

---

Als interdisziplinäres Fach stellt die Lebensmittelchemie eine Kombination verschiedener Bereiche der Chemie mit Schwerpunkten in analytischer Chemie und Strukturaufklärung dar. Die Biologie, mit Schwerpunkt Mikrobiologie und Molekularbiologie, die Biotechnologie sowie die Toxikologie und Risikobewertung sowie die Ernährungswissenschaften sind neben den chemischen Fächern unmittelbare, angrenzende Teilgebiete der Lebensmittelchemie. Die durch technologische Prozesse induzierten chemischen Reaktionen und dabei gebildeten Reaktionsprodukte müssen analysiert und unter rechtlichen Gesichtspunkten bewertet werden können. Es entwickeln sich zudem ständig neue lebensmittelrelevante Bereiche wie die Nanowissenschaften, die Polymerchemie und die Physiologie/Sicherheitsbewertung von Nanopartikeln. Lebensmittelchemiker/innen arbeiten vorwiegend mit chemisch-analytischen Methoden, bedienen sich aber auch biochemischer, mikrobiologischer und molekularbiologischer Verfahren.

Der Studiengang baut auf die grundlegenden naturwissenschaftlichen und lebensmittelchemischen Kenntnisse auf, die im Bachelor-Studium vermittelt wurden.

Im Verlauf der zwei Studienjahre absolvieren Sie insgesamt Pflichtmodule im Umfang von mindestens 63 credits, Wahlpflichtmodule im Umfang von mindestens 12 credits, Wahlmodule im Umfang von mindestens 15 credits sowie die Masterarbeit (30 credits).

Die Pflichtmodule dienen vor allem der Vertiefung der Kenntnisse und Fertigkeiten aus dem Bachelor-Studiengang. Schwerpunkte sind Lebensmittelchemie und -analytik, Lebensmitteltoxikologie, Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene, Lebensmittelrecht und Lebensmittelverfahrenstechnik. Das vermittelte theoretische Wissen werden Sie in laborpraktischen Übungen anwenden; dabei werden forschungsorientierte Fragen behandelt. Sie entwickeln so die für eine spätere akademische oder berufliche Karriere essentielle Methodenkompetenz und erhalten gleichzeitig erste Einblicke in praxisorientierte Forschungsprojekte.

Die Wahlpflichtmodule im ersten und zweiten Fachsemester sollen genutzt werden, um Lücken in den Fächern Lebensmittelrecht und Instrumenteller Analytik zu schließen, die bei einer anderen Fokussierung während des Bachelor-Studiums entstanden sein können. Die Wahl der entsprechenden Module ist für einen erfolgreichen Masterabschluss erforderlich. Darüber hinaus

werden weitere Wahlpflichtmodule an der Universität Hohenheim und insbesondere an der Universität Stuttgart angeboten.

Im dritten Fachsemester setzen Sie individuelle Schwerpunkte und erwerben fachspezifische Methodenkompetenzen, wobei diese Kompetenzen auch an außeruniversitären Einrichtungen im In- und Ausland erworben werden können.

Die Masterarbeit erfolgt in enger Anlehnung an aktuelle Forschungsfragen der beteiligten Institute der Fakultät 3 und 4 (Universität Stuttgart) sowie der Fakultät Naturwissenschaften (Universität Hohenheim). Sie bietet Ihnen zum Abschluss des Studiengangs eine erste Möglichkeit zur eigenständigen Bearbeitung eines wissenschaftlichen Themas in einem forschungsorientierten Kontext. Mit dieser Arbeit weisen Sie nach, dass Sie anhand einer konkreten Aufgabenstellung aus einem Forschungsgebiet der Lebensmittelchemie wissenschaftliche Methoden zielbewusst und kritisch anwenden können. Neben dem Abfassen der wissenschaftlichen Arbeit, präsentieren Sie die Ergebnisse in einem Kolloquium.

Lernziel-Stufe	Fachkompetenzen	Fachübergreifende kognitive Kompetenzen	Schlüsselkompetenzen
Nach Abschluss des Studiums sind Sie in der Lage,			
<b>1. Wissen + Verstehen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Gewinnung, Beschaffenheit und Zusammensetzung der Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft sowie der Bedarfsgegenstände zu definieren.</li> <li>• die chemischen, physikalischen, ernährungsphysiologischen und technologischen Eigenschaften der Lebensmittel zu formulieren.</li> <li>• die erwünschten und unerwünschten Veränderungen der Lebensmittelinhaltsstoffe bei der Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung und Haltbarmachung zu benennen.</li> <li>• Lebensmittelzusatzstoffe, Rückstände (z.B. Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel) und Kontaminanten zu skizzieren.</li> <li>• Wechselwirkungen zwischen Verpackungsmaterialien und anderen Bedarfsgegenständen mit Lebensmitteln zu erläutern.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lebensmittelrechtliche, umweltrechtliche und verwaltungsrechtliche Vorschriften zu benennen.</li> <li>• das Prinzip einer Methode aus naturwissenschaftlicher Sicht zu beschreiben.</li> <li>• Sachverhalte aus verwandten Disziplinen zu erfassen und sich selbstständig neues Wissen und Können anzueignen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sachverhalte kritisch und analytisch zu betrachten.</li> <li>• sich mit Ihrem Wissen konstruktiv im Team einzubringen.</li> </ul>
<b>2. Anwenden</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Methoden der allgemeinen und speziellen instrumentellen Analytik anzuwenden.</li> <li>• die Zusammensetzung der meist sehr kompliziert aufgebauten Lebensmittel und ihrer Rohstoffe zu ermitteln und das Wissen darüber fortlaufend zu erweitern.</li> <li>• die Art, Reinheit und Wirkungsweise von Zusatzstoffen zu überprüfen und deren optimale und sichere Anwendung zu gewährleisten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die gebräuchlichsten und auf dem aktuellsten Stand der Technik befindlichen Analysegeräte für Ihre Untersuchungen zu bedienen.</li> <li>• sich rasch mit neuen auf dem Markt befindlichen Analysegeräten vertraut zu machen.</li> <li>• Ihre Kenntnisse und Problemlösungsmethoden auch in neuen und unvertrauten Situationen, die in einem breiteren oder multidisziplinären Zusammenhang mit Ihrem Fachgebiet stehen, anzuwenden.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• selbstständig die Grundlagen wissenschaftlichen Schreibens anzuwenden.</li> <li>• ein Projekt organisiert und zeitlich abgestimmt zu bearbeiten.</li> <li>• eigenverantwortlich wissenschaftliche Vorträge auszuarbeiten.</li> <li>• Ihre wissenschaftlichen Ergebnisse/Arbeiten strukturiert zu präsentieren,</li> <li>• sich schriftlich und mündlich präzise und gewählt auszudrücken.</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ihre Ansichten in Diskussionen anschaulich und differenziert zu vertreten.</li> </ul>
<b>3. Analysieren + Synthetisieren</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die Reaktionen der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln bei der Lagerung, Zubereitung und Verarbeitung im gewerblichen und industriellen Maßstab zu untersuchen.</li> <li>• unerwünschte natürliche Bestandteile sowie Spuren von Rückständen und Verunreinigungen in Lebensmitteln und Trinkwasser aufzuspüren.</li> <li>• die Quellen möglicher Belastungen zu erkennen und zu beseitigen.</li> <li>• die verfügbaren Methoden, insbesondere Spurenanalysen, und ihre Leistungsfähigkeit ständig weiterzuentwickeln, um möglichst zuverlässige und aussagekräftige Messdaten zu gewinnen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• die erhaltenen Untersuchungsergebnisse umfassend lebensmittel- und umweltrechtlich zu bewerten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diskussionsrunden zu organisieren und zu leiten.</li> <li>• Konfliktmomente durch eine differenzierte Sichtweise zu entschärfen, um sie dann lösungsorientiert anzugehen.</li> </ul>

## Studienverlaufsgrafik

1. Sem.	Spezielle Lebensmittelchemie und -analytik I (1701-430) (6 credits)	Lebensmitteltoxikologie, Ökotoxikologie und Umweltanalytik (1701-400) (6 credits)	Lebensmittelchemisches und -toxikologisches Praktikum (1702-400) (9 credits)	Vertiefte Instrumentelle Lebensmittel- und Futtermittelanalytik (1702-410) (6 credits)	Wahlpflichtmodule (12 credits)	1. Sem.
2. Sem.	Spezielles Lebensmittel- und Futtermittelrecht (1701-450) (6 credits)	Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene (1501-210) (6 credits)	Lebensmittelmikrobiologisches Praktikum (6000-400) (3 credits)			Verfahrenstechnik (1503-020) (6 credits)
3. Sem.	Spezielle Lebensmittelchemie und -analytik II (6000-480) (7,5 credits)	Forschungspraktikum I (6000-470) (7,5 credits)	Wahlmodule (15 credits)			3. Sem.
4. Sem.	Masterarbeit Lebensmittelchemie (30 credits)					4. Sem.

Die Module der ersten beiden Semester werden semesterbegleitend, die Module des dritten Semesters in vier Blöcken á 4 Wochen angeboten.

Hohenheim

Stuttgart

Hohenheim oder Stuttgart



Detailinformationen zu den einzelnen Modulen und den zugehörigen Lehrveranstaltungen sowie den aktuellsten Stand der angebotenen Module finden Sie im ausführlichen Modulkatalog:  
[www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/lc-msc](http://www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/lc-msc)

## Übersicht Wahlpflichtmodule

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
6000-410	Biochemie-Praktikum für Chemiker	1.	
6000-411	Biochemie-Praktikum für Chemiker		4
6000-460	Einführung in die Bioverfahrenstechnik	1.	
6000-461	Einführung in die Bioverfahrenstechnik   Vorlesung		4
4502-420	Futtermanagement – Technologie, Konservierung und Qualitätssicherung	1.	
4502-421	Futtermanagement – Technologie, Konservierung und Qualitätssicherung   Vorlesung mit Übung und Exkursion		4
6000-420	Genregulation, Chromatin und molekulare Epigenetik	1.	
6000-421	Genregulation, Chromatin und molekulare Epigenetik   Vorlesung		4
1509-210	Getreidetechnologie	1.	
1509-211	Getreidetechnologie   Vorlesung		2
1509-212	Getreidetechnologie   Praktikum		4
1505-210	Milcherzeugung und -verarbeitung	1.	
1505-211	Lactationsbiologie   Vorlesung		1
1505-212	Milchentzug und Milchqualität   Vorlesung		1
1505-213	Verarbeitung zu Milchfrischprodukten   Vorlesung		2
1505-020	Rechtliche Aspekte und Qualitätsmanagement	1.	
1505-021	Rechtliche Aspekte   Vorlesung		4
1505-022	Qualitätsmanagement   Vorlesung		2
1506-210	Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung	1.	
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
6000-440	Pflanzenbiotechnologie und Biologische Systeme	1./2.	
6000-441	Pflanzenbiotechnologie   Vorlesung		2
6000-442	Systembiologie I   Vorlesung		2
6000-450	Biochemie für Fortgeschrittene	2.	
6000-451	Biosynthesen und Metabolismus   Vorlesung		2
6000-452	Nukleinsäure Biochemie   Vorlesung		2

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
1702-010	Instrumentelle Lebensmittelanalytik II	2.	
1702-011	Instrumentelle Lebensmittelanalytik II   Vorlesung		3
1702-012	Instrumentelle Lebensmittelanalytik II   Übung		1,4
1504-210	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft	2.	
1504-211	Lebensmittel pflanzlicher Herkunft   Vorlesung		4
1505-220	Spezielle Milchtechnologie	2.	
1505-221	Spezielle Milchtechnologie   Vorlesung		2
1505-222	Berechnungsgrundlagen für Formulierungen, Auslegung und Kinetik von Prozessen   Übung		1
1505-223	Technologie und Analyse von Milchprodukten   Praktikum		2
1505-224	Spezielle Milchtechnologie   Exkursion		/
1507-210	Technologie funktioneller Lebensmittel	2.	
1507-211	Technologie funktioneller Lebensmittel   Vorlesung		2
1507-212	Technologie funktioneller Lebensmittel   Übung		2

Module mit dem Code 6000-xxx, werden von der Universität Stuttgart angeboten und finden auf dem Campus der Universität Stuttgart statt.

## Übersicht Wahlmodule

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
1501-400	Fermentation Technology	3.	
1501-401	Fermentation Technology   Lecture with Exercise		4
1503-410	Food Technology and Residues	3.	
1503-411	Food Technology and Residues   Lecture with Seminar		4
1701-460	Forschungspraktikum II	3.	
1701-461	Forschungspraktikum II		10
1402-400	Molekulare Prinzipien der Ernährungswissenschaft und –medizin	3.	
1402-401	Molekulare Prinzipien der Ernährungswissenschaft und –medizin   Vorlesung mit Übung		4
1701-060	Qualitätsmanagement-Fachkraft (QMF)	3.	
1701-061	Qualitätsmanagement   Vorlesung		2
1701-062	Qualitätsmanagement   Seminar		1
1701-063	Qualitätsmanagement   Übung		1
1702-420	Rückstände und Kontaminanten in Lebensmitteln und Futtermitteln	3.	
/	LV-Titel stehen noch nicht fest		
1000-040	UNlcert III English for Scientific Purposes	3.	
1000-041	UNlcert III English for Scientific Purposes   Kurs		8

Module mit dem Code 6000-xxx, werden von der Universität Stuttgart angeboten und finden auf dem Campus der Universität Stuttgart statt.

## Anmeldemodalitäten zu den Modulen

---

Bei Wahl- und Wahlpflichtmodulen ist es gegebenenfalls notwendig, dass Sie sich zur Teilnahme an den Modulen anmelden. Die Anmeldung findet üblicherweise in ILIAS statt. Sollten Sie im Modul Ihrer Wahl nicht zum Zuge kommen, haben Sie in einem zweiten Anmeldezeitraum die Möglichkeit, sich für ein anderes Modul zu entscheiden und anzumelden.

Informationen zu den Anmeldeformalitäten finden Sie gegebenenfalls in der jeweiligen Modulbeschreibung. Folgende Angaben müssen durch die Modulverantwortlichen dort hinterlegt sein:

- Nennung eines konkreten Anmeldezeitraums
- Anzahl der Studienplätze im Modul
- Kriterien, nach denen die Plätze vergeben werden
- Blocklage des Moduls

Bei Fragen zu den Anmeldemodalitäten wenden Sie sich bitte an die/den Modulverantwortliche/n.

## Sprachkurs – UNlcert III

---

Den Sprachkurs „UNlcert III English for Scientific Purposes“ (1000-040) bieten wir in Zusammenarbeit mit dem Sprachenzentrum der Universität Hohenheim speziell für alle Studierenden der naturwissenschaftlichen Studiengänge an. Mithilfe dieses Sprachkurses können Sie Ihre Englischkenntnisse verbessern; nach einem erfolgreichen Abschluss erhalten Sie ein international anerkanntes Zertifikat. Die Inhalte des Kurses sind speziell auf die Bedürfnisse unserer Studierenden und den wissenschaftlichen Gebrauch ausgerichtet: *critical thinking, scientific writing, intercultural communication, scientific reading and discussions*. Sie können den Kurs im Rahmen eines Wahlmoduls flexibel in Ihren Studienverlauf einbauen. Weitere Informationen zum Sprachkurs erhalten Sie unter: **[www.natur.uni-hohenheim.de/sprachkurs](http://www.natur.uni-hohenheim.de/sprachkurs)**

## Prüfungen

---

Jedes Modul im Master-Studiengang „Lebensmittelchemie“ schließt mit einer Prüfung ab. Ein Modul ist bestanden, wenn alle zugehörigen Studienleistungen erbracht wurden und die Prüfungsleistung mit mindestens „ausreichen“ (4,0) oder „bestanden“ bewertet wurde.

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

Klausuren und mündliche Prüfungen der ungeblockten Module legen Sie in der Regel in den Prüfungszeiträumen der vorlesungsfreien Zeit ab. Die Prüfungszeiträume sowie die Termine für die Anmeldung zu den Prüfungen erfahren Sie unter **[www.uni-hohenheim.de/semestertermine](http://www.uni-hohenheim.de/semestertermine)**.

Klausuren und mündliche Prüfungen der geblockten Module legen Sie in der Regel am Ende des Moduls, d.h. in der vierten Woche des Blockzeitraums, ab. Die Prüfungstermine für jedes Modul werden von den Modulverantwortlichen festgelegt. Sonstige Prüfungsleistungen wie z.B. Protokolle, Berichte, Referate, etc. erbringen Sie in der Regel während des Modulverlaufs.

Die Anmeldung gegenüber dem Prüfungsamt erfolgt online über Ihr Studienkonto (Studium Online).

Nach- und Wiederholungsprüfungen finden grundsätzlich im zweiten Prüfungszeitraum statt; bei ungeblockten Modulen in der Regel drei Wochen, bei geblockten Modulen in der Regel zwei Wochen vor Semesterbeginn. Dafür werden Sie, sofern Sie von einer Prüfung im ersten Prüfungszeitraum aus einem triftigen Grund zurückgetreten sind bzw. die Prüfung nicht bestanden haben, automatisch vom Prüfungsamt zum nächstmöglichen Prüfungstermin angemeldet.

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

Informationen zur jeweils gültigen Prüfungsordnung, zu Anmeldefristen, Prüfungszeiten etc. erhalten Sie beim Prüfungsamt oder können Sie online abfragen unter: **[www.uni-hohenheim.de/lc-msc-pa](http://www.uni-hohenheim.de/lc-msc-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 "Lebensmittelchemie" aufweisen.

## Verlängerung der Studienzeit

Bitte berücksichtigen Sie bei all Ihren Überlegungen und Planungen, dass die **maximale Studienzeit von sieben Semestern** nicht überschritten werden darf. Obwohl die Regelstudienzeit vier Semester beträgt, müssen Sie Ihr Studium nicht innerhalb dieser Zeit abschließen. Sie können einfach „langsamer studieren“ und die maximale Studienzeit von dreieinhalb Jahren ausnutzen oder einen bzw. beide der folgenden Wege gehen:

## Vor der Masterarbeit: Module sind noch nicht alle abgeschlossen

Müssen Sie noch Module belegen – ausgenommen der Masterarbeit –, so haben Sie die Möglichkeit, ein Urlaubssemester zu beantragen. In dieser Zeit

können Sie beispielsweise an einer ausländischen Universität Vorlesungen besuchen und Prüfungen ablegen. Module, die Sie während dieses Auslandsaufenthalts erfolgreich abgeschlossen haben, können in Hohenheim anerkannt und die entsprechenden credits angerechnet werden. Wir empfehlen Ihnen, vorher mit dem/r jeweiligen Fachvertreter/in ein „learning agreement“ abzuschließen. Das Auslandssemester können Sie auch für den Besuch einer Sprachschule oder für die Verlängerung eines Praktikums nutzen; hierfür erhalten Sie allerdings keine zusätzlichen credits.

Ein Urlaubssemester bietet Ihnen die Freiheit und Flexibilität, Ihr Studium individuell zu gestalten, was aber nicht zwangsweise zu einer Verlängerung Ihres Studiums führt. Dies hängt z.T. davon ab, ob Sie an der ausländischen Universität Module belegen, die laut Ihrem Curriculum vorgesehen sind.

### ***Vor der Masterarbeit: Module sind alle abgeschlossen***

---

Haben Sie alle Module – abgesehen von der Masterarbeit – erfolgreich abgeschlossen (es gilt der Zeitpunkt, an dem die letzte bestandene Prüfungsleistung durch das Prüfungsamt bekanntgegeben wurde), haben Sie sechs Monate Zeit, Ihre Masterarbeit anzumelden. Diese Zeit können Sie für einen Auslandsaufenthalt – eventuell auch in Verbindung mit der Masterarbeit – oder ein Praktikum nutzen. Natürlich können Sie auch sofort mit Ihrer Masterarbeit beginnen – diese Entscheidung bleibt Ihnen überlassen.

Bitte informieren Sie sich ausführlich und rechtzeitig auf folgender Seite:

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

Weitere Informationen rund um Auslandsaufenthalte finden Sie auf der Seite des Akademischen Auslandsamts unter: **[www.uhoh.de/aaa](http://www.uhoh.de/aaa)**

Informationen zu Praktika erhalten Sie beim Praktikantenamt unter:

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

### ***Berufsfelder***

---

- Als *freiberuflich tätige Lebensmittelchemiker/in* in einem selbstständigen Handelslabor beraten Sie Hersteller, Importeure und Handel durch Untersuchungen und rechtliche Beurteilungen ihrer Güter. Als Handelschemiker/in oder Sachverständige für Lebensmittelchemie sind Sie meist von der Industrie- und Handelskammer bestellt und von der Landesbehörde für die Untersuchung von Gegenproben zugelassen.

- In der *Ernährungswirtschaft* sowie in der *Kosmetik-, Bedarfsgegenstände-, Futtermittel- oder Tabakindustrie* haben Sie umfangreiche Aufgaben in Forschungs- und Entwicklungslaboratorien und sind zumeist rechtlich verantwortlich für Kontrollfunktionen und Qualität der Produkte.
- In der *Lebensmittelforschung* arbeiten Sie an Universitätsinstituten, die gleichzeitig die Studierenden ausbilden, sowie an Forschungsanstalten des Bundes, der Länder und der Lebensmittelwirtschaft.

Darüber hinaus ergeben sich zahlreiche weitere Tätigkeitsfelder in Laboratorien und Untersuchungsstellen im Bereich des Trinkwassers, der Umwelt (Abwasser, Luft, Boden), der Landwirtschaft, der chemischen und pharmazeutischen Industrie, der chemischen Toxikologie, gerichtlichen Analytik und klinischen Chemie, also überall dort, wo die speziellen Kenntnisse der Lebensmittelchemikerin bzw. des Lebensmittelchemikers in der Analytik komplexer Substrate und der Beurteilung der Ergebnisse gefragt sind.

Der Abschluss des Masterstudiums befähigt Sie zur Promotion.

Nach dem Abschluss des Masterstudiums können Sie sich auch um einen Ausbildungsplatz in der amtlichen Lebensmittelüberwachung bewerben („praktisches Jahr“), um das zusätzliche Zertifikat „Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin/Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker“ zu erhalten.

Das befähigt Sie, für Untersuchungen und Beurteilungen im Rahmen der *amtlichen Lebensmittelüberwachung* als Lebensmittelchemiker/in in Chemischen Untersuchungsämtern der Bundesländer (z.T. auch von Städten und der Bundeswehr) tätig zu werden; hinzu kommen Positionen bei Ministerien und Vollzugsbehörden.

## **Zu guter Letzt!**

Sie haben Ihr Studium erfolgreich beendet und möchten sich nun mit Ihrem Zeugnis für einen Arbeitsplatz 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.

## **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-lc@uni-hohenheim.de**

### Semestertermine 2015 – 2019

Semester	Vorlesungsbeginn	Vorlesungsende	Vorlesungsfreie Tage
Winter 2015/16	12.10.2015	06.02.2016	23.12.2015 – 06.01.2016
Sommer 2016	04.04.2016	16.07.2016	05.05.2016 17.05.2016 – 21.05.2016 26.05.2016
Winter 2016/17	17.10.2016	04.02.2017	01.11.2016 23.12.2016 – 07.01.2017
Sommer 2017	03.04.2017	15.07.2017	14.04.2017 – 17.04.2017 01.05.2017 25.05.2017 06.06.2017 – 10.06.2017 15.06.2017
Winter 2017/18	16.10.2017	03.02.2018	01.11.2017 23.12.2017 – 06.01.2018
Sommer 2018	03.04.2018	14.07.2018	30.03.2018 – 02.04.2018 01.05.2018 10.05.2018 22.05.2018 – 26.05.2018 31.05.2018
Winter 2018/19	15.10.2018	02.02.2019	01.11.2018 22.12.2018 – 06.01.2019
Sommer 2019	01.04.2019	13.07.2019	19.04.2019 – 22.04.2019 01.05.2019 30.05.2019 11.06.2019 – 15.06.2019 20.06.2019

### Blocktermine in den kommenden Semestern

Wintersemester 2015/16		Sommersemester 2016	
Blockzeitraum	Termin	Blockzeitraum	Termin
1	12.10.2015 – 06.11.2015	1	04.04.2016 – 29.04.2016
2	09.11.2015 – 04.12.2015	2	02.05.2016 – 03.06.2016
3	07.12.2015 – 15.01.2016	3	06.06.2016 – 01.07.2016
4	18.01.2016 – 12.02.2016	4	04.07.2016 – 29.07.2016

Ihre Notizen

A large rectangular area with a light gray background and horizontal white lines, intended for taking notes. The lines are evenly spaced and run horizontally across the entire width of the area.

Ihre Notizen

A large rectangular area with a light gray background and horizontal white lines, intended for taking notes. The lines are evenly spaced and run horizontally across the entire width of the area.

Ihre Notizen

A large rectangular area with a light gray background and horizontal white lines, intended for taking notes. The lines are evenly spaced and run horizontally across the entire width of the area.

## **Kontakt**

Universität Hohenheim | Studiendekan und Prüfungsausschuss-Vorsitzender

Prof. Dr. Walter Vetter

70593 Stuttgart | Deutschland

Tel.: +49 (0)711 459-24016

walter.vetter@uni-hohenheim.de

www.ilc.uni-hohenheim.de

Universität Hohenheim | Fachstudienberatung

Prof. Dr. Wolfgang Schwack

70593 Stuttgart | Deutschland

Tel.: +49 (0)711 459-23979

beratung-lc@uni-hohenheim.de

www.ilc.uni-hohenheim.de