

STUDIENZIELE

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



STUDIERN UND FORSCHEN

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

AUF EINEN BLICK

Abschluss	Bachelor of Science
Lehrsprache	Deutsch
Credits	180
Regelstudienzeit	6 Semester
Studienplätze	unbegrenzt
Zugangsvoraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">• Abitur• Studienorientierungsverfahren
Bewerbungsfrist	15. Juli
Karrierefelder	<ul style="list-style-type: none">• Forschung und Entwicklung• Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie• Verfahrenstechnik• Produktionsmanagement
Weiterführende Master-Studiengänge in Hohenheim	<ul style="list-style-type: none">• Biotechnology• Food Science and Technology• Food Systems (2 integrierte Auslandssemester)• Bioeconomy

Fotos: © Universität Hohenheim

Kontakt

Zentrale Studienberatung
Emil-Wolff-Str. 14 | Raum 23 (EG)
70599 Stuttgart | Deutschland

T +49 711 459 22064 | E zsb@uni-hoheheim.de



www.uni-hohenheim.de/lb



UNIVERSITÄT
HOHENHEIM



INFORMATIONEN FÜR STUDIENINTERESSIERTE

Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie

Bachelor of Science



Bachelor of Science

LEBENSMITTEL- WISSENSCHAFT UND BIOTECHNOLOGIE

Die Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie ist ein interdisziplinäres Fachgebiet innerhalb der Life Sciences. Es befasst sich mit der wissenschaftlichen Methodik zur Entwicklung technischer Prozesse für die Herstellung von Produkten für die Lebensmittel- und Gesundheitsbranche.

In Hohenheim erwartet Dich ein forschungsorientiertes Studium mit dem Ziel, Forschungsergebnisse in die Praxis zu übertragen. Dabei konzentrieren wir uns insbesondere auf biotechnologische, biochemische, mikrobielle, molekularbiologische und analytische Methodenkompetenz mit Bezug auf technische Behandlungsprozesse von natürlichen Stoffen. Neben dem Verständnis grundlegender Prozesse und technischer Verfahren zur Be- und Verarbeitung von biologischen Ausgangsstoffen kannst Du Einblicke in die rechtlichen, ökonomischen und qualitätssichernden Aspekte der Produktherstellung gewinnen.

AUFBAU DES STUDIUMS

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



STUDIENVERLAUF

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