



WWW.CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE/STUDIUM/LC.HTML

LEBENSMITTEL- CHEMIE

BACHELORSTUDIENGANG

VERANSTALTUNGEN FÜR SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER

MACHEN SIE SICH SCHLAU...

... MIT UNSEREM FERIENKURS

Interessierte Schüler/-innen der 10.-12. Klasse können an einem mehrtägigen Ferienkurs teilnehmen. Vermittelt wird ein Einblick in die Studiengänge und die Forschung. Wann? Jedes Jahr in den Hamburger Herbstferien.

... BEI UNSERER ALLGEMEINEN VORLESUNGSREIHE FÜR SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER SOWIE FÜR LEHRERKRÄFTE

Während des Semesters werden aktuelle Themen sowie unsere Forschungsschwerpunkte vorgestellt.

... BEIM UNITAG

Der Fachbereich Chemie stellt sich vor und zeigt Ihnen den Weg ins Studium. Mehr unter: www.unitag.uni-hamburg.de

... BEI MESSE-AUFTRITTEN

Der Studiengang präsentiert sich auf verschiedenen Messen zur Berufsorientierung. Kommen Sie vorbei – wir beraten Sie gern.

... DURCH UNSERE MAILINGLISTE

Sie erhalten aktuelle Information zu weiteren Veranstaltungen.

... BEI DER FACHSCHAFT

Die Vertretung der Studierenden gibt gerne Auskunft zum Verlauf des Studiums aus Sicht der Studierenden. Kontakt: fsr_chem@chemie.uni-hamburg.de

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

FAKULTÄT

FÜR MATHEMATIK, INFORMATIK
UND NATURWISSENSCHAFTEN

FACHBEREICH CHEMIE

KONTAKT UND ANSPRECHPARTNER

Universität Hamburg
Fakultät für Mathematik, Informatik
und Naturwissenschaften

Fachbereich Chemie
Martin-Luther-King-Platz 6
20146 Hamburg
www.chemie.uni-hamburg.de

ANSPRECHPARTNER BEI FRAGEN

ZUR BEWERBUNG

Studienbüro Chemie
studienbuero@chemie.uni-hamburg.de
Tel. (040) 42838-6169



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

FAKULTÄT

FÜR MATHEMATIK, INFORMATIK
UND NATURWISSENSCHAFTEN



CHEMIE DER LEBENSMITTEL – WEGE UND ZIELE

LEBENSMITTELCHEMIE IN HAMBURG STUDIEREN

WAS IST LEBENSMITTELCHEMIE?

Die Lebensmittelchemie ist eine multidisziplinäre Wissenschaft und umfasst die chemische und mikrobiologische Untersuchung sowie rechtliche Beurteilung

- der Zusammensetzung der Lebensmittel und ihrer Rohstoffe
- von erlaubten Zusatzstoffen (z.B. Konservierungsstoffe)
- von unerwünschten Inhaltsstoffen (z.B. Pestizide oder Schwermetalle).

Ein weiteres Ziel ist die Aufklärung von Reaktionsabläufen in Lebensmitteln, um deren Qualität verbessern zu können. Neben Lebensmitteln werden auch Bedarfsgegenstände, Genussmittel, Kosmetika, Trink-, Brauch- und Abwasser sowie Futtermittel untersucht.

HAMBURG ALS STUDIENSTANDORT

Das Studium zeichnet sich durch den Schwerpunkt der Analytik aus und ermöglicht durch eine umfangreiche apparative Ausstattung eine fundierte Ausbildung in allen modernen chromatographischen, spektroskopischen und lebensmittelbiochemischen Methoden. Die Aktivitäten im Bereich der Lebensmittelwissenschaften sind in der Hamburg School of Food Science gebündelt.

BACHELORSTUDIENGANG LEBENSMITTELCHEMIE

Das Studium dauert sechs Semester und setzt sich aus Vorlesungen, Übungen, Praktika und Seminaren zusammen. In den ersten Semestern werden die Grundlagen der Chemie, Mathematik und Physik erlernt. Im Anschluss folgen die Vertiefung in den verschiedenen Fächern der Chemie sowie die Einführung in die Lebensmittelchemie und -mikrobiologie, Botanik und Biochemie. In der Fortgeschrittenenphase werden erlernte Grundlagen auf komplexere Fragestellungen der Lebensmittelchemie angewendet. Im Abschlussmodul wird die Fähigkeit vermittelt, wissenschaftliche Fragestellungen eigenständig zu bearbeiten und darzustellen sowie Experimente zu konzipieren. Allgemeine berufsbildende Kompetenzen werden in einem Betriebspraktikum oder einer Projektstudie vermittelt. Im freien Wahlbereich können fachübergreifende Kenntnisse (Fremdsprachen, BWL etc.) erworben oder Auslandserfahrungen gesammelt werden.

WS 1	Grundlagen der allgemeinen Chemie		Physikalische Chemie I Mathematik I & Physik I		Organische Chemie (OC) I
	Physikalische Chemie (PC) und Mathematik		Anorganische Chemie (AC)	Organische Chemie II	Praktikumsmodul: OC oder PC
SS 1	Statistik	Physik	Lebensmittelchemie	Mikrobiologie I	Praktikumsmodul: OC oder PC
	Biochemie/Ernährungsphysiologie		Botanik	Mikrobiologie II	Lebensmittelchemie
WS 2	Qualitäts-Labor-Management		Lebensmittelanalytik I		Lebensmittelanalytik II
	Rechtskunde & Toxologie		Lebensmittelchemie		Lebensmittelchemie
SS 2	Wahlbereich		Projektsudie oder Betriebspraktikum		Bachelorarbeit
	Wahlbereich		Projektsudie oder Betriebspraktikum		Bachelorarbeit
WS 3	Wahlbereich		Projektsudie oder Betriebspraktikum		Bachelorarbeit
	Wahlbereich		Projektsudie oder Betriebspraktikum		Bachelorarbeit

Anorganische Chemie
 Physikalische Chemie, Physik
 Organische Chemie (OC)
 Wahlbereich

Lebensmittelchemie
 Biochemie, Biologie
 Allg. berufsqualifizierende Kompetenzen

BERUFSBILD LEBENSMITTELCHEMIE

Lebensmittelchemikerinnen und -chemiker beschäftigen sich mit der Analyse von Rohstoffen, Halbfertigprodukten und Lebensmitteln und führen eine Bewertung nach lebensmittelrechtlichen Vorgaben und toxikologischen Kriterien durch. Darüber hinaus bearbeiten sie Themen der Grundlagenforschung, untersuchen Reaktionen während der Verarbeitung eines Lebensmittels oder unterstützen die Entwicklung und Optimierung von Herstellungsverfahren. Sie können in der Lebensmittelüberwachung, freiberuflich, z.B. in einem Handelslabor, in der Ernährungswirtschaft sowie in der Kosmetik- und Bedarfsgegenstände-Industrie tätig sein. Weitere Tätigkeitsbereiche ergeben sich in der chemischen oder pharmazeutischen Industrie. Der Bachelorabschluss wird als erster Prüfungsabschnitt der Staatsprüfung für Lebensmittelchemikerinnen und -chemiker anerkannt.

MASTERSTUDIENGANG LEBENSMITTELCHEMIE

Im Masterstudiengang Lebensmittelchemie sollen die erlernten Kenntnisse und Methoden aus dem Bachelorstudiengang weiter vertieft werden, wobei Schwerpunkte unter anderem in Food-Profilung, Wirkstoffentwicklung, Lebensmitteltechnologie oder -mikrobiologie sowie Ernährungswissenschaften gelegt werden können. Die Planung und Durchführung von Forschungsprojekten sowie die Kommunikation der erzielten Ergebnisse stehen dabei im Vordergrund. Den Absolventinnen und Absolventen bietet sich anschließend die Möglichkeit zur Promotion. Die staatliche Prüfung zur Lebensmittelchemikerin, bzw. Lebensmittelchemiker ist ebenfalls möglich.

BEWERBUNG UND STUDIENSTART

Bewerbung und Bewerbungsinformation:

www.uni-hamburg.de/campuscenter

Bewerbungszeitraum: 1. Juni bis 15. Juli

Zulassung: jeweils zum Wintersemester