



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG












Unitage 2017
LEBENSMITTELCHEMIE HAT ZUKUNFT
22. Februar 2017 | Hörsaal A, Martin-Luther-King-Platz


LEBENSMITTEL – IST DRIN WAS DRAUFSTEHT?

INFORMATIONEN ZUM STUDIENGANG LEBENSMITTELCHEMIE


22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



www.chemie.uni-hamburg.de/lc/



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

Fachbereich Chemie

Fachbereich Chemie

Studium

Forschung

Einrichtungen

Service

Veranstaltungen

UHH → MIN-Fakultät → Chemie → Einrichtungen → Lebensmittelchemie

Willkommen auf den Seiten der Lebensmittelchemie



DNA-Based Differentiation of the Ecuadorian Cocoa Types CCN-51 and Arriba Based on Sequence Differences in the Chloroplast Genome

Reprinted with permission from Herrmann L, Haase I, Blauhut M, Barz N, Fischer M.

J Agric Food Chem. 2014 Dec 17

Suche

Personen Publikation Volltext

Lebensmittelchemie


- ▶ Arbeitskreise
- ▶ Emeriti und Ehemalige
- ▶ Chemisches Untersuchungsamt
- ▶ Studium
- ▶ Veranstaltungen
- ▶ Download projektbezogener Formulare
- ▶ Kurzberichte
- ▶ Bestellformulare
- ▶ Publikationen


Sekretariat

Grindelallee 117
20146 Hamburg


Geschäftsführung

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Universität Hamburg
 DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



www.hsfs.org/




HAMBURG SCHOOL OF FOOD SCIENCE
 WISSENSCHAFTSZENTRUM FÜR LEBENSMITTEL



HSFS
science4food
talks4food
networks4food
info
Suchbegriff

Sie befinden sich hier: > HSFS

Events



THE WORLD FOOD FORUM 2016

Hamburg / Germany

Food Production in Underdeveloped Nations: Challenges for Authorities, Food Industry and Analytical Strategies

LEBENSMITTEL VERSTEHEN

competence in food - from farm to function


Die Relevanz von Produkt- und Prozessqualitäten, wie Angaben zur Zusammensetzung sowie zur geografischen Herkunft oder die Frage nach Bio oder konventionellen Anbaubedingungen, ist für den Verbraucher in den letzten Jahren enorm gestiegen und stellt für den Handel ein bedeutendes Markt- und Werbesegment dar. Die Entwicklung valider, für den Kunden nachprüfbarer Qualitätsnormen ist unverzichtbar und stellt einen bedeutenden Bereich der Qualitätssicherung und des Verbraucherschutzes dar.


Kontakt

Prof. Dr. Markus Fischer
 Gründer und Direktor
 HAMBURG SCHOOL OF FOOD SCIENCE
 Direktor **Institut für Lebensmittelchemie**



Grindelallee 117
 20146 Hamburg
 Raum 651 (Anmeldung 652)
 fon +49 40 428 30 - 43 57 (Sekretariat)
 fax +49 40 428 38 - 43 42
 >> Mail

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE




Universität Hamburg
 DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



www.ag-jlc.de/


AG Junge LebensmittelchemikerInnen

Anmelden

Startseite
News
LebensmittelchemikerIn
Das Studium
Standorte in Deutschland
Mehr zur AG JLC
Interessante Links

Aktuelle Seite: Home Suchen...



News

Vernetzungstreffen der AGs Stuttgart und Würzburg auf dem Würzburger Weihnachtsmarkt

Weiterlesen...

Die AG JLC Berlin zu Gast in Dresden

Weiterlesen...

Zwischentreffen Gießen

Weiterlesen...

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



WAS MACHT EIN(E) LEBENSMITTELCHEMIKER(IN)?

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Was macht ein(e) Lebensmittelchemiker(in)?

- Beschäftigt sich mit der Analyse von **Rohstoffen, Halbfertigprodukten** und **Lebensmitteln**
- Überprüft
 - Höchstmengen /Grenzwerte
 - verbotene Stoffe
 - Authentizität
- Untersucht auch **Bedarfsgegenstände, Genussmittel, Kosmetika, Tabak** sowie **Trink-, Brauch- und Abwasser**

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Was macht ein(e) Lebensmittelchemiker(in)?

- Beschäftigt sich auch mit **Grundlagenforschung**
- Entwicklung neuer **Analysenmethoden**
- Untersuchung von möglichen **chemischen oder physikalischen Reaktionen** während der Verarbeitung
- Entwicklung und Optimierung von **Herstellungsverfahren**
- Erstellt **Gutachten** und ist auch an der **lebensmittelrechtlichen Beratung** von Herstellern, Importeuren und Händlern beteiligt

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



WIE SCHAUT IHRE ZUKUNFT AUS?

NICHT SCHLECHT, DENN ES GIBT VIELE TÄTIGKEITSGEBIETE...

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Wo arbeitet ein(e) Lebensmittelchemiker(in)?

- Lebensmittelüberwachung
 - Landesuntersuchungsämtern
- Tätigkeit in einem Handelslabor
 - z.B. Institut Fresenius, Eurofins, SGS...
- Ernährungswirtschaft
 - z.B. Laborleiter in einer Molkerei
- Kosmetik- und Bedarfsgegenständeindustrie
 - z.B. Beiersdorf
- Aufgrund der breiten analytischen Ausbildung auch in der
 - Chemischen sowie Pharmazeutischen Industrie
- Forschungseinrichtungen
 - z.B. Universität

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Wozu Lebensmittelchemie?

- Maßnahmen zum Verbraucherschutz
 - Maßnahmen zum Produktschutz
 - Maßnahmen zum Markenschutz
- } Sehr wichtig für die Unternehmen
- Schutz vor der Gefahr von Gesundheitsschäden
 - Food Safety
 - Schutz vor der Gefahr von Täuschung
 - Food Fraud, Food Fakery

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Wozu Lebensmittelchemie?

- Maßnahmen zum Verbraucherschutz
- Maßnahmen zum Produktschutz
- Maßnahmen zum Markenschutz

- Schutz vor der Gefahr von Gesundheitsschäden
 - Food Safety
- Schutz vor der Gefahr von Täuschung
 - Food Fraud, Food Fakery

Lebensmittel-
sicherheit



Lebensmittelsicherheit

- Artikel 14 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basis-VO)
- Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden!




Lebensmittelsicherheit

- Artikel 14 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basis-VO)
- Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden!
- Lebensmittel gelten als nicht sicher,
 - wenn davon auszugehen ist, dass sie **gesundheitsschädlich** und **für den Verzehr durch den Menschen ungeeignet** sind




Lebensmittelsicherheit

- Artikel 14 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 (Basis-VO)
- Lebensmittel, die nicht sicher sind, dürfen nicht in den Verkehr gebracht werden!
- Risiken für die Gesundheit können
 - von **Stoffen** sowie von **Mikroorganismen** und **Parasiten** ausgehen



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



STUDIENORIENTIERUNG UND STUDIENBERATUNG

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



Studienorientierung

- Vortragsreihe: Was wie wofür studieren?
- **Lebensmittelchemie** - from farm to food function



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

Was wie wofür studieren?

Die Vortragsreihe für alle Studieninteressierten



Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler informieren

über Bachelor- und Masterstudiengänge an der Universität Hamburg mit ihren jeweiligen Fachinhalten, der Studienstruktur und möglichen Berufsfeldern und -aussichten.

Vorträge vor Ort
Dienstags, 18.15 – 19.45 Uhr
im Hörsaal J des Hauptgebäudes
der Universität Hamburg,
Edmund-Siemens-Allee 1

Die genauen Termine entnehmen Sie bitte dem jeweiligen Semesterprogramm.

Für Gruppen ab 20 Personen bitten wir um vorherige Anmeldung.

Vorträge im Internet
Viele der Vorträge finden Sie hier als Videos und Podcasts:

www.uni-hamburg.de/studienangebot

Semesterprogramme, Erläuterungen und weitere Informationen zu den Vorträgen:

www.uni-hamburg.de/wwwstudieren

 [www.uni-hamburg.de/facebook](https://www.facebook.com/uni.hamburg)

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Studienberatung

- Allgemeine Studienberatung
 - **CampusCenter:**
 - Zentrale Studienberatung und Psychologische Beratung
 - Universität Hamburg, Alsterterrasse 1, 20354 Hamburg
 - Tel.: (040) 42838-7181

www.uni-hamburg.de/campuscenter/beratung/beratungsangebote/studienberatung



Studienberatung

- Fachspezifische Studienberatung
 - **Studienbüro Chemie:**
 - Prüfungs- und Lehrveranstaltungsmanagement, Studienfachberatung, Koordination der chemisch orientierten Studiengänge
 - Universität Hamburg, Fachbereich Chemie – Studienbüro, Martin-Luther-King-Platz 6, 20146 Hamburg
 - E-Mail: studienbuero@chemie.uni-hamburg.de

www.chemie.uni-hamburg.de/studium/studienbuero.html



BACHELOR STUDIENGANG LEBENSMITTELCHEMIE

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Beschreibung des Studiengangs

- Bachelorstudiengang Lebensmittelchemie
 - Inhalte aus der Chemie und Lebensmittelchemie
 - Schwerpunkt in der chemischen Analytik.
 - Angesiedelt an der „Hamburg School of Food Science“
 - Bündelt alle wissenschaftlichen Aktivitäten im Bereich der Lebensmittelwissenschaften an der UHH
 - Das Studium ist sehr praxisorientiert
 - Der praktische Anteil des Studiums liegt bei ca. 50 Prozent.
 - Theorie und Praxis: 1:1

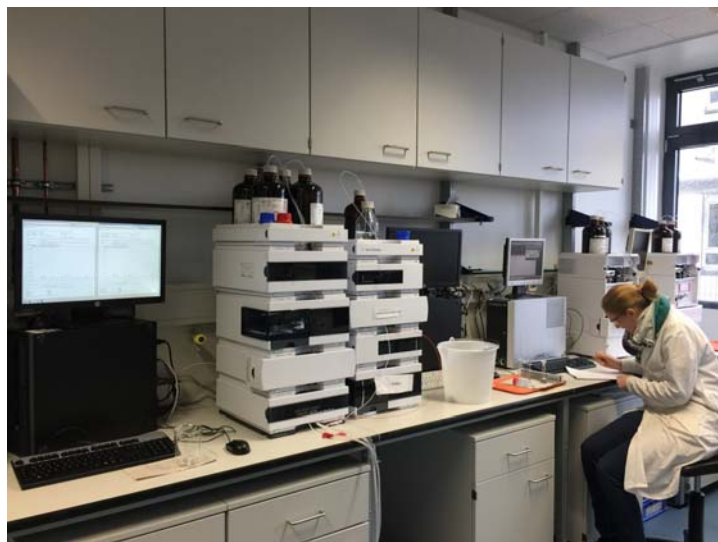
22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Studienplan BSc-Lebensmittelchemie

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	LP/Semester
1. FS	Grundl. der allg. Chemie 2 SWS V, 2 U CHE 001 A		GAC. Praktikum 5 P, 1 S 6 LP CHE 001 B		Physikalische Chemie, Mathematik I & Physik 5 SWS V, 2 U 6 LP CHE 002		Organische Chemie I 3 SWS V, 1 U 6 LP CHE 005		Organische Chemie I 3 SWS V, 1 U 6 LP CHE 005		Organische Chemie I 3 SWS V, 1 U 6 LP CHE 005		Organische Chemie I 3 SWS V, 1 U 6 LP CHE 005		Organische Chemie I 3 SWS V, 1 U 6 LP CHE 005		Organische Chemie I 3 SWS V, 1 U 6 LP CHE 005		Organische Chemie I 3 SWS V, 1 U 6 LP CHE 005		Organische Chemie I 3 SWS V, 1 U 6 LP CHE 005		Organische Chemie I 3 SWS V, 1 U 6 LP CHE 005		Organische Chemie I 3 SWS V, 1 U 6 LP CHE 005		Organische Chemie I 3 SWS V, 1 U 6 LP CHE 005		28		
2. FS	Physikalische Chemie & Mathematik II 4 SWS V, 2 U CHE 004		Anorganische Chemie I 4 SWS V 9 LP CHE 006		Organische Chemie II 3 SWS V, 1 U 6 LP CHE 009		Praktikumsmodul: OC oder PC 7,5 SWS P, 1 S bzw. 2 S 9 LP oder 11 LP		Praktikumsmodul: OC oder PC 7,5 SWS P, 1 S bzw. 2 S 9 LP oder 11 LP		Praktikumsmodul: OC oder PC 7,5 SWS P, 1 S bzw. 2 S 9 LP oder 11 LP		Praktikumsmodul: OC oder PC 7,5 SWS P, 1 S bzw. 2 S 9 LP oder 11 LP		Praktikumsmodul: OC oder PC 7,5 SWS P, 1 S bzw. 2 S 9 LP oder 11 LP		Praktikumsmodul: OC oder PC 7,5 SWS P, 1 S bzw. 2 S 9 LP oder 11 LP		Praktikumsmodul: OC oder PC 7,5 SWS P, 1 S bzw. 2 S 9 LP oder 11 LP		Praktikumsmodul: OC oder PC 7,5 SWS P, 1 S bzw. 2 S 9 LP oder 11 LP		Praktikumsmodul: OC oder PC 7,5 SWS P, 1 S bzw. 2 S 9 LP oder 11 LP		Praktikumsmodul: OC oder PC 7,5 SWS P, 1 S bzw. 2 S 9 LP oder 11 LP		Praktikumsmodul: OC oder PC 7,5 SWS P, 1 S bzw. 2 S 9 LP oder 11 LP		32		
3. FS	Statistik 2 SWS V CHE 203		Physik 2 SWS V, 1 U 4 SWS VL CHE 203		Lebensmittelchemie I 2 SWS V, 3 P, 1 S 6 LP CHE 204		Lebensmittelmikrobiologie 2 SWS V, 3 P, 1 S 6 LP CHE 204		Lebensmittelmikrobiologie 2 SWS V, 3 P, 1 S 6 LP CHE 204		Lebensmittelmikrobiologie 2 SWS V, 3 P, 1 S 6 LP CHE 204		Lebensmittelmikrobiologie 2 SWS V, 3 P, 1 S 6 LP CHE 204		Lebensmittelmikrobiologie 2 SWS V, 3 P, 1 S 6 LP CHE 204		Lebensmittelmikrobiologie 2 SWS V, 3 P, 1 S 6 LP CHE 204		Lebensmittelmikrobiologie 2 SWS V, 3 P, 1 S 6 LP CHE 204		Lebensmittelmikrobiologie 2 SWS V, 3 P, 1 S 6 LP CHE 204		Lebensmittelmikrobiologie 2 SWS V, 3 P, 1 S 6 LP CHE 204		Lebensmittelmikrobiologie 2 SWS V, 3 P, 1 S 6 LP CHE 204		Lebensmittelmikrobiologie 2 SWS V, 3 P, 1 S 6 LP CHE 204		Lebensmittelmikrobiologie 2 SWS V, 3 P, 1 S 6 LP CHE 204		30
4. FS	Biochemie/EPHYS 4 SWS VL 6 LP CHE 205		Botanik 2 SWS VL + 4 P 6 LP CHE 205		zu CHE 204 2 SWS VL 3 LP CHE 204		Lebensmittelchemie II 4 SWS VL 6 LP CHE 202		Lebensmittelchemie II 4 SWS VL 6 LP CHE 202		Lebensmittelchemie II 4 SWS VL 6 LP CHE 202		Lebensmittelchemie II 4 SWS VL 6 LP CHE 202		Lebensmittelchemie II 4 SWS VL 6 LP CHE 202		Lebensmittelchemie II 4 SWS VL 6 LP CHE 202		Lebensmittelchemie II 4 SWS VL 6 LP CHE 202		Lebensmittelchemie II 4 SWS VL 6 LP CHE 202		Lebensmittelchemie II 4 SWS VL 6 LP CHE 202		Lebensmittelchemie II 4 SWS VL 6 LP CHE 202		Lebensmittelchemie II 4 SWS VL 6 LP CHE 202		Lebensmittelchemie II 4 SWS VL 6 LP CHE 202		30
5. FS	GLM 2 SWS V CHE 206		ReTo 2 SWS V CHE 018		Lebensmittelanalytik I 3 LP CHE 210		Lebensmittelanalytik I 3 LP CHE 210		Lebensmittelanalytik I 3 LP CHE 210		Lebensmittelanalytik I 3 LP CHE 210		Lebensmittelanalytik I 3 LP CHE 210		Lebensmittelanalytik I 3 LP CHE 210		Lebensmittelanalytik I 3 LP CHE 210		Lebensmittelanalytik I 3 LP CHE 210		Lebensmittelanalytik I 3 LP CHE 210		Lebensmittelanalytik I 3 LP CHE 210		Lebensmittelanalytik I 3 LP CHE 210		Lebensmittelanalytik I 3 LP CHE 210		Lebensmittelanalytik I 3 LP CHE 210		30
6. FS	Wahlbereich 12 LP		Wahlbereich 12 LP		Wahlbereich 12 LP		Wahlbereich 12 LP		Wahlbereich 12 LP		Wahlbereich 12 LP		Wahlbereich 12 LP		Wahlbereich 12 LP		Wahlbereich 12 LP		Wahlbereich 12 LP		Wahlbereich 12 LP		Wahlbereich 12 LP		Wahlbereich 12 LP		Wahlbereich 12 LP		Wahlbereich 12 LP		30

* PC-P/Physikpraktikum = 9 LP, OC-P = 11 LP

V=Vorlesung
Ü=Übungen
S=Seminar
P=Praktikum

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Studienaufbau (BSc-Lebensmittelchemie)

- Studium dauert sechs Semester und setzt sich aus Vorlesungen, Übungen, Praktika und Seminaren zusammen.
 1. Einführungsphase:
 - **Grundlagen** der Chemie, Mathematik und Physik
 2. Vertiefungsphase:
 - theoretische und praktische Vertiefung in den Fächern Anorganische, Organische und Physikalische Chemie sowie **Einführung und Vertiefung in Lebensmittelchemie, Lebensmittelmikrobiologie**, Botanik und Biochemie
 3. Fortgeschrittenenphase:
 - Anwendung der erlernten Grundlagen auf **komplexere Fragestellungen** in der Lebensmittelchemie
 4. Abschlussmodul:
 - eigenständige Bearbeitung wissenschaftlicher Fragestellungen sowie **Konzeption eigener Experimente**

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Studienaufbau (BSc-Lebensmittelchemie)

- Allgemeine berufsbildende Kompetenzen
 - Vermittlung während eines **Betriebspraktikums** oder einer Projektstudie
 - Zusätzlich werden **Wahlfächer** angeboten, in denen fachübergreifende Kenntnisse (Fremdsprachen, BWL etc.) erworben werden können.
 - Ein **Auslandsaufenthalt** ist kein fester Bestandteil, wird aber im Rahmen der Wahlfächer oder der Abschlussarbeit begünstigt.
 - Bspw. bei der FDA in Washington DC, USA


22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE




Studienaufbau (BSc-Lebensmittelchemie)

- Abschluss: Bachelor of Science
 - ist ein berufsqualifizierender Abschluss und ermöglicht den Einstieg in das Berufsleben
- Masterstudiengang kann angeschlossen werden (wird voraussichtlich zum WS 2017/18 starten)
 - Äquivalent zum 1. Staatsexamen!

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE




Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



Informationen zum BSc-Lebensmittelchemie

www.uni-hamburg.de/campuscenter/studienangebot/studiengang.html?1030032669



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

Campus-Center

Campus-Leben

Studienorientierung

Studienangebot

Bewerbung

Studienorganisation

Beratung & Kontakt

UHH → Campus Center → Studienangebot → Studiengang

Lebensmittelchemie


Abschluss: Bachelor of Science
Nebenfach: Wahl eines Nebenfachs nicht möglich
Fakultät: Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften
Regelstudienzeit: 6 Semester
Studiensprache: Deutsch
Studienbeginn: zum WS, **Semestertermine**
Bewerbungsfrist: 01.06. bis 15.07.
Zulassungsbeschränkung: Ja; NC
Zulassungsbeschränkung als Nebenfach: Dieser Studiengang wird nicht als Nebenfach angeboten.
Studiengebühren: keine, aber **Semesterbeitrag**

- Alles einblenden


Beschreibung des Studiengangs

- ▶ Studienangebot
- ▶ Nebenfächer (B.A.-Studiengänge)
- ▶ Informationen zu den Bachelor- und Masterstudiengängen
- ▶ Weiterbildung
- ▶ Gasthörer
- ▶ Kontaktstudium
- ▶ Internationale Studierende
- ▶ Kooperation mit der Universität Kiel
- ▶ Promotion
- ▶ Auslauftermine alter Studiengänge

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



Lebensmittelchemie

Abschluss: Bachelor of Science
Nebenfach: Wahl eines Nebenfachs nicht möglich
Fakultät: Mathematik, Informatik und Naturwissenschaften
Regelstudienzeit: 6 Semester
Studiensprache: Deutsch
Studienbeginn: zum WS, **Semestertermine**
Bewerbungsfrist: 01.06. bis 15.07.
Zulassungsbeschränkung: Ja; NC
Zulassungsbeschränkung als Nebenfach: Dieser Studiengang wird nicht als Nebenfach angeboten.
Studiengebühren: keine, aber **Semesterbeitrag**

- Alles einblenden

- Beschreibung des Studiengangs
- Berufliche Perspektiven
- Studienaufbau
- Angebote zur Studienorientierung
- Bewerbung
- Kontakt

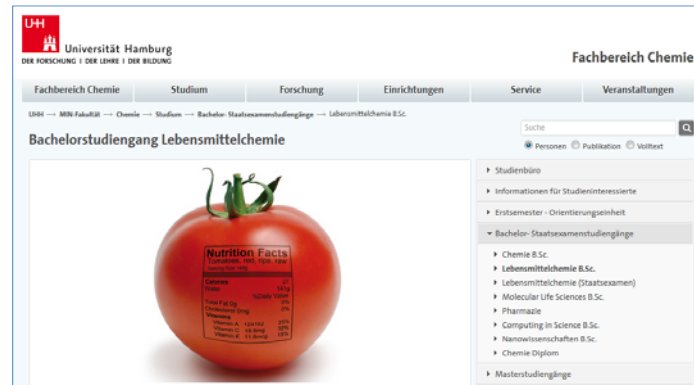
Stand: 20. Feb. 2017

- ▶ Studienangebot
- ▶ Nebenfächer (B.A.-Studiengänge)
- ▶ Informationen zu den Bachelor- und Masterstudiengängen
- ▶ Weiterbildung
- ▶ Gasthörer
- ▶ Kontaktstudium
- ▶ Internationale Studierende
- ▶ Kooperation mit der Universität Kiel
- ▶ Promotion
- ▶ Auslauftermine alter Studiengänge
- ▶ Eingestellte Bachelor- und Masterstudiengänge
- ▶ Juniorstudium



Informationen zum BSc-Lebensmittelchemie

www.chemie.uni-hamburg.de/studium/studium/lc_bsc.html



The screenshot shows the website for the Faculty of Chemistry at the University of Hamburg. The main heading is 'Bachelorstudiengang Lebensmittelchemie'. Below the heading is a large image of a tomato with a 'Nutrition Facts' label. To the right of the image is a navigation menu with the following items:

- Studienbüro
- Informationen für Studieninteressierte
- Erstsemester - Orientierungseinheit
- Bachelor- Staatsexamenstudiengänge
 - Chemie B.Sc.
 - Lebensmittelchemie B.Sc.
 - Lebensmittelchemie (Staatsexamen)
 - Molecular Life Sciences B.Sc.
 - Pharmazie
 - Computing in Science B.Sc.
 - Nanowissenschaften B.Sc.
 - Chemie Diplom
 - Masterstudiengänge

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Bewerbung

- **Bewerbungsverfahren**
 - **direkt bei der Universität Hamburg**
 - Internationale Studieninteressierte unterstützt der **International Guide** bei der Bewerbung.
- **Fristen**
 - Eine **Bewerbung** ist für Studienanfänger(innen) nur zum Wintersemester möglich.
 - Bewerbungsfrist für ein Wintersemester: 1.6. - 15.7.
 - **Einschreibfristen** im Anschluss an den elektronischen Versand der Zulassungsbescheide
 - für ein Wintersemester: ca. Mitte August (die genauen Termine sind dem Zulassungsbescheid zu entnehmen).

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG




Bewerbung

www.uni-hamburg.de/campuscenter/bewerbung/bachelor-staatsexamen.html




The screenshot shows the 'Campus-Center' website with a navigation menu including 'Campus-Leben', 'Studienorientierung', 'Studienangebot', 'Bewerbung' (highlighted), 'Studienorganisation', and 'Beratung & Kontakt'. The main content area is titled 'Bachelor / Staatsexamen' and features a large graphic with the word 'Bachelor' in yellow on a black background, surrounded by terms like 'Online-Bewerbung', 'Zulassung', 'Ablehnungsbescheid', and 'Studienangebot'. A sidebar on the right lists various links related to the application process.

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



WIE WIRD MAN STAATLICH GEPRÜFTER LEBENSMITTELCHEMIKER(IN)?

1. INDEM MAN LEBENSMITTELCHEMIE EINSCHL. MSc STUDIERT...
2. INDEM MAN EIN EINJÄHRIGES PRAKTIKUM IM ANSCHLUSS AN DAS STUDIUM ABSOLVIERT

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Wie wird man Lebensmittelchemiker(in)?

- Geregelt durch die Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelchemiker
- 1. Wissenschaftliche Ausbildung an der Universität
 - Bachelor und Master (ab Wintersemester 2016/17)
 - Abschluss: BSc und MSc in Lebensmittelchemie
 - schließt derzeit noch mit dem 1. Staatsexamen ab, **sie werden mit dem Master in Lebensmittelchemie abschließen**



Wie wird man Lebensmittelchemiker(in)?

- Geregelt durch die Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelchemiker
- 1. Wissenschaftliche Ausbildung an der Universität
 - Bachelor und Master (ab Wintersemester 2016/17)
 - Abschluss: BSc und MSc in Lebensmittelchemie
 - schließt derzeit noch mit dem 1. Staatsexamen ab, sie werden mit dem Master in Lebensmittelchemie abschließen
- 2. Optionale praktische Ausbildung an einem Landesuntersuchungsamt: Hamburg - Institut für Hygiene und Umwelt
 - schließt mit dem (2.) Staatsexamen ab (falls Sie das möchten)



Ausbildung zum Staatlich geprüften Lebensmittelchemiker

- Optionale praktische Ausbildung außerhalb der Universität
- Praktikum an einer öffentlich-rechtlichen chemischen Untersuchungsanstalt
 - Insgesamt 12 Monate
 - 4 Monate Dienstleistungsunternehmen
 - 1 Monate bei den Probenehmern
 - 6 Monate an einem Landesuntersuchungsamt
 - Letzter Monat Prüfungen
- Abschluss: 2. Staatsexamen, Berufsbezeichnung **Staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker**

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



WIE BEKOMMT MAN EINEN DOKTORTITEL?

INDEM MAN SICH FÜR FORSCHUNG INTERESSIERT...

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Promotion an der Hamburg School of Food Science

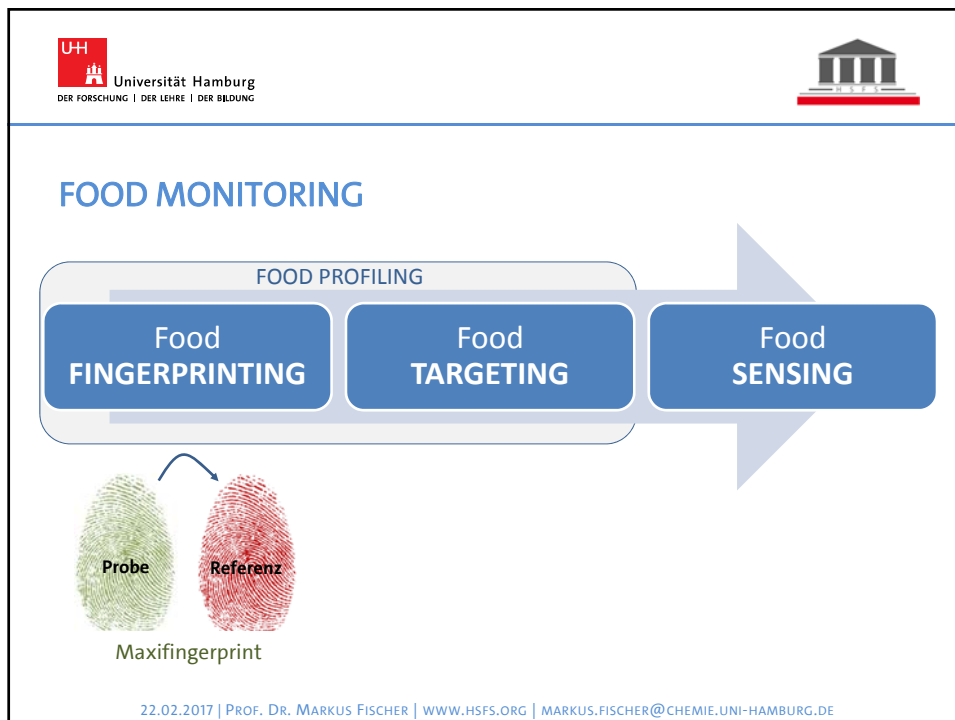
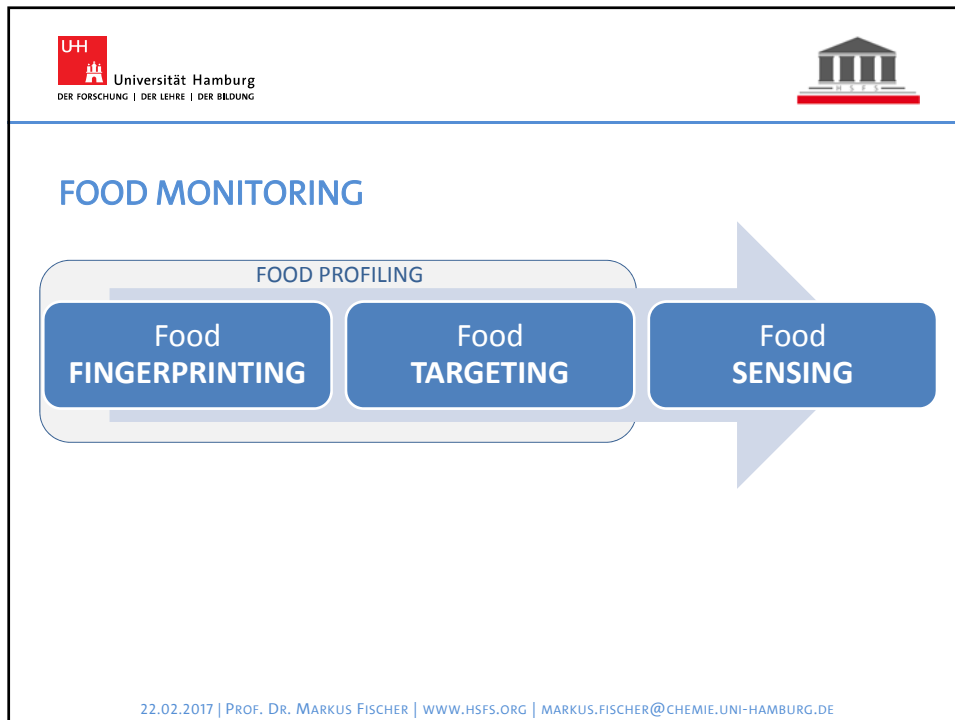
- Studierende mit überdurchschnittlichen Studienleistungen können nach dem Ersten bzw. Zweiten Staatsexamen (bzw. nach dem Master-Abschluss) forschen
 - Wissenschaftliche Forschung
 - Anfertigung einer Promotionsarbeit
 - Schreiben von Publikationen
 - Verteidigung der Ergebnisse
- Nach erfolgreichem Abschluss der Arbeit (ca. 3 Jahre) wird der akademische Grad eines Dr. rer. nat. (*rerum naturalium*) verliehen

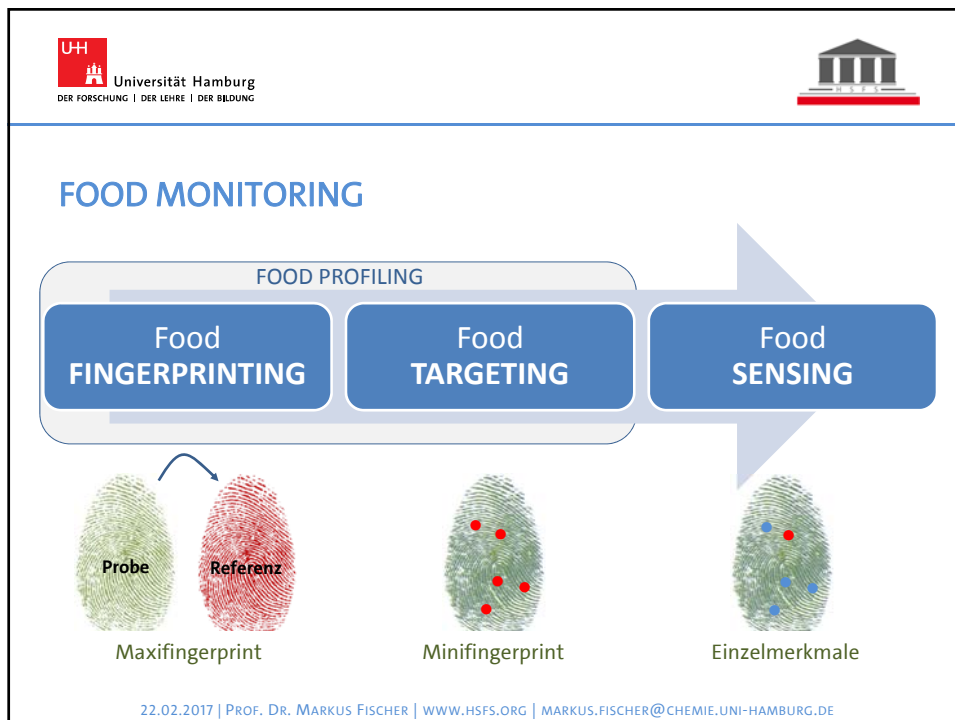
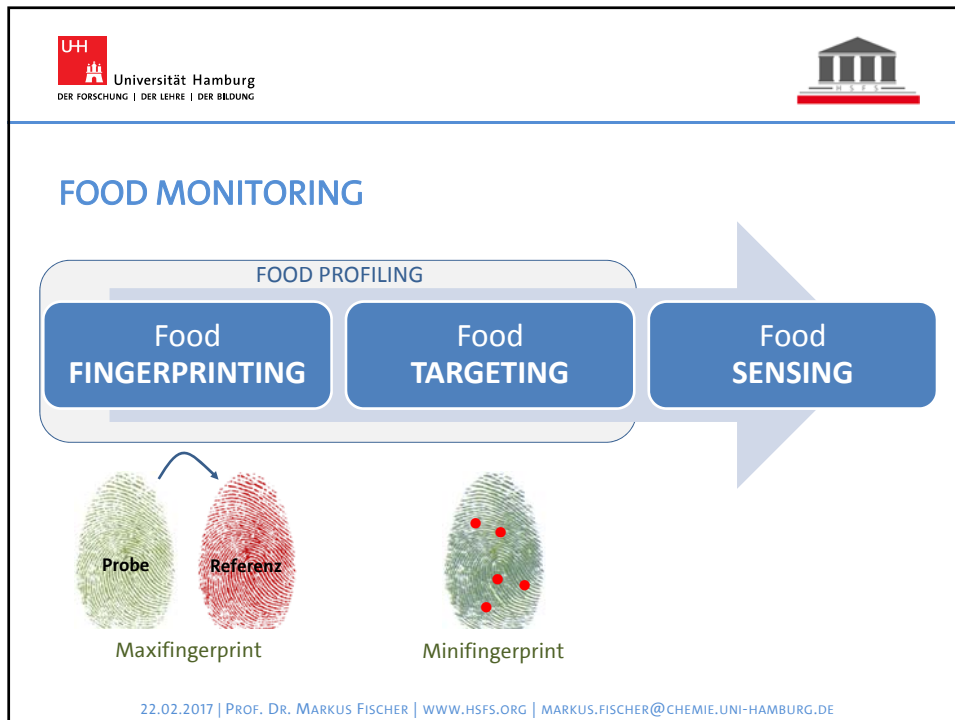
22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



WAS FORSCHEN WIR?

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE







AUTHENTIZITÄT (Originalität) | Fragestellungen



1. Biologische und chemische Identität
 - Art / Sorte, chemische Zusammensetzung
 2. Geographische Herkunft
 - Woher kommt mein Rohstoff?
 3. Produktionsprozess
 - z.B. bio vs. konventioneller Anbau
- Lebensmittel
 - Futtermittel

22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Falls sie immer noch nicht abgeschreckt sind...

Der Regionalverband Nord
der Lebensmittelchemischen Gesellschaft,
Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker,
lädt herzlich ein zur



Podiumsdiskussion zum Thema:

„Wie ehrlich sind unsere Lebensmittel?“

*** Zusatzstoffe *** Bio- und Regionalsiegel *** Pestizide und Kontaminanten *** Lebensmittelbetrug ***

Wann? Montag, den 27. Februar 2017 – 18.00 Uhr bis 19.45 Uhr
Wo? Universität Hamburg, Hörsaal ESA 1 W (Raum 221),
Edmund-Siemers-Allee 1, 20146 Hamburg

Einführung und Moderation:

Dr. Pamela Kerschke-Risch | Ernährungssoziologin, Universität Hamburg
Forschungsschwerpunkt: Lebensmittelbetrug und Risikoeinschätzung aus
Verbrauchersicht.

Gäste:

Prof. Dr. Michael Bockisch | Bockisch-Consult, ehem. Vorstandsmgl, Unilever

Christiane Huxdorff | Campaignerin Greenpeace e.V.

Sebastian Lege | Produktentwickler und TV-Experte

Silke Schwartau | Verbraucherzentrale Hamburg e.V.

Birgit Stöver | MdHB, Eurofins Analytik GmbH



22.02.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Danke!