



Was, Wie, Wofür Studieren? 2017
LEBENSMITTELCHEMIE - from Farm to Food Function
 16. Mai 2017 | 18.15 Uhr im Magdalene-Schoch-Hörsaal ESA J
 im Hauptgebäude der Universität, Edmund-Siemers-Allee 1

LEBENSMITTEL – FROM FARM TO FOOD FUNCTION

INFORMATIONEN ZUM STUDIENGANG LEBENSMITTELCHEMIE


16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE




INFORMATIONSQUELLEN ZUR LEBENSMITTELCHEMIE

ALLGEMEIN


16.05.2017 | 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/




16.05.2017 | 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 JLC
 - Arbeitsgruppe der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG)
 - Fachgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh).
 - Vertreter der Studierenden und Promovierenden im Fach Lebensmittelchemie an den deutschen Hochschulen, sowie der Lebensmittelchemiker im Praktischen Jahr und der Berufseinsteiger.
 - Ihr Anliegen ist es,
 - sich für die Interessen des wissenschaftlichen Nachwuchses vor Ort einzusetzen und
 - die Kommunikation zwischen den Hochschulen zu fördern.
- Ziele
 - Informationsnetzwerk
 - Berufschancen von Lebensmittelchemikern verbessern


16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



www.gdch.de/index.php?id=111



[Home](#) | [Mitglied werden](#) | [Presse](#) | [Kontakt](#) | [Downloads](#) | [AAA](#) | [EN](#) | [MyGDCh](#) | [Q](#)

[GDCh](#)

[Ausbildung & Karriere](#)

[Netzwerk & Strukturen](#)

[Veranstaltungen](#)

[Publikationen](#)

[Service & Information](#)

LEBENSMITTEL-CHEMISCHES
GESSELLSCHAFT

Start > [Netzwerk & Strukturen](#) > [Fachstrukturen](#) > [Lebensmittelchemische Gesellschaft](#)

Netzwerk & Strukturen

[Fachstrukturen](#)

- [Lebensmittelchemische Gesellschaft](#)
- [Vorstand](#)
- [Arbeitsgruppen](#)
- [Regionalverbände](#)
- [Preise und Ehrungen](#)
- [Links](#)

Wer wir sind - Was wir tun

- vermittelt den Gedankenaustausch und fachliche Anregungen unter den Fachkollegen
- fördert die Fortbildung der Fachkollegen durch Tagungen auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene sowie durch Kurse und Seminare
- bearbeitet in ihren Arbeitsgruppen alle anstehenden wissenschaftlichen, technischer lebensmittelrechtlichen und berufsständischen Fragen
- pflegt die Beziehungen zu fachverwandten Gesellschaften, Ausschüssen und Verbänden im In- und Ausland

Termine


48. Dt. Lebensmittelchemikertag
2017, 25.09.-27.09.,
Würzburg

[mehr](#)


[Pressemitteilung 2016](#)

[Pressemitteilung 2016 \(Freisträger\)](#)

[16.05.2017](#) | [Prof. Dr. Markus Fischer](#) | www.hsfs.org | markus.fischer@chemie.uni-hamburg.de



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



www.gdch.de/index.php?id=111

Weitere Publikationen

NEU! Die elektronische Broschüre "**Lebensmittelchemiker - Experten für Lebensmittel und Verbraucherschutz**" informiert die Öffentlichkeit über Studium, Berufsbild und Tätigkeitsfelder von Lebensmittelchemikern (2017) [pdf](#).

Im Jahr 2009 erschien Woche für Woche ein Beitrag der LChG in der "**Aktuellen Wochenschau**". In 2010 wurde die dazugehörige Broschüre gedruckt. [mehr](#)

Die Schriftenreihe "**Lebensmittelchemie, Lebensmittelqualität**" macht Ergebnisse von Arbeitsgruppen der LChG interessierten Fachkreisen zugänglich. Bisher liegen 28 Einzelbände vor. Der Bezug erfolgt über den **Behr's Verlag** Hamburg.

Teilnahme an einem LCh-Tag: Zur LChG-Mitgliedschaft [anmelden](#)

Vorteile für studentische Mitglieder der LChG

Aktuelles

- [Broschüre Lebensmittelchemiker - Experten für Lebensmittel und Verbraucherschutz](#)
- [Positionspapier Lebensmittelchemie 2014 - Quo Vadis](#)
- [Imagefilm zum Berufsbild des Lebensmittel-chemikers](#)

Vorstand der LChG


Im Vorstand sind die Bereiche

- Forschung/Hochschule


Preise und Ehrungen

Durch die Verleihung von Preisen und die Vergabe von Stipendien ehrt die LChG Persönlichkeiten, die die Arbeit der

[16.05.2017](#) | [Prof. Dr. Markus Fischer](#) | www.hsfs.org | markus.fischer@chemie.uni-hamburg.de



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



www.gdch.de/index.php?id=111

<p>Weitere Publikationen</p> <p>NEU! Die elektronische Broschüre "Lebensmittelchemiker - Experten für Lebensmittel und Verbraucherschutz" informiert die Öffentlichkeit über Studium, Berufsbild und Tätigkeitsfelder von Lebensmittelchemikern (2017) pdf.</p> <p>Im Jahr 2009 erschien Woche für Woche ein Beitrag der LChG in der "Aktuellen Wochenschau". In 2010 wurde die dazugehörige Broschüre gedruckt. mehr</p> <p>Die Schriftenreihe "Lebensmittelchemie, Lebensmittelqualität" macht Ergebnisse von Arbeitsgruppen der LChG interessierten Fachkreisen zugänglich. Bisher liegen 28 Einzelbände vor. Der Bezug erfolgt über den Behr's Verlag Hamburg.</p>	<p>Teilnahme an einem LCh-Tag: Zur LChG-Mitgliedschaft > anmelden</p>
<p>Vorteile für studentische Mitglieder der LChG ✓</p>	<p>Aktuelles</p> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin: 5px;"> <p>> Broschüre Lebensmittelchemiker - Experten für Lebensmittel und Verbraucherschutz</p> </div> <p>> Positionspapier Lebensmittelchemie 2014 - Quo Vadis</p> <p>> Imagefilm zum Berufsbild des Lebensmittel-chemikers</p>
<p>Vorstand der LChG</p> <p>Im Vorstand sind die Bereiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Forschung/Hochschule 	<p>Preise und Ehrungen</p> <p>Durch die Verleihung von Preisen und die Vergabe von Stipendien ehrt die LChG Persönlichkeiten, die die Arbeit der</p>

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG





Lebensmittelchemiker – Experten für Lebensmittel und Verbraucherschutz

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Lebensmittelchemiker –
Experten für Lebensmittel
und Verbraucherschutz

Das Fach Lebensmittelchemie	3
Tätigkeitsfelder des Lebensmittelchemikers	5
Lebensmittelchemiker in der amtlichen Überwachung (Untersuchungsamt, Bundeswehr, Fach- und Vollzugsbehörde)	5
Lebensmittelchemiker in freiberuflicher Tätigkeit	7
Lebensmittelchemiker in der Industrie	8
Lebensmittelchemiker in der Wissenschaft und Forschung	9
Lebensmittelchemiker in anderen Bereichen	10
Das Studium der Lebensmittelchemie	11
Was sind die Inhalte des Studiums und der Prüfungen?	11
Was macht man im Berufspraktischen Jahr?	13
Wie kann man den Dokortgrad erwerben?	14
Wo kann ich mich um einen Studienplatz bewerben?	14
Welche Universitäten kommen in Frage?	15
Soll ich im Ausland studieren?	15
Wie sind die Berufsaussichten?	15

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



INFORMATIONSQUELLEN ZUR LEBENSMITTELCHEMIE HAMBURG

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



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



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.

Studienangebot

Nebenfächer (B.A.-Studiengänge)

Informationen zu den Bachelor- und Masterstudiengängen

Weiterbildung

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



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

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

Der Bachelorstudiengang Lebensmittelchemie umfasst Inhalte aus der Chemie und Lebensmittelchemie mit einem Schwerpunkt in der chemischen Analytik. Angegliedert an der „Hamburg School of Food Science“, die alle wissenschaftlichen Aktivitäten im Bereich der Lebensmittelwissenschaften bündelt, ermöglicht der Studiengang eine fundierte Ausbildung in allen modernen chromatographischen, spektroskopischen und lebensmittelbiochemischen Methoden. Der praktische Anteil des Studiums, der in hervorragend ausgestatteten Labors stattfindet, liegt bei ca. 50 Prozent. Ziel des Studiums ist es, dass die Studierenden in die Lage versetzt werden, die vermittelten Kenntnisse, Fertigkeiten und wissenschaftlichen Methoden selbst anzuwenden. In Hinblick auf den stetig stattfindenden technologischen Wandel und die Bedeutung der Lebensmittelchemie für die Gesellschaft wird zudem stark darauf geachtet, die Studierenden für verantwortliches Handeln zu sensibilisieren.

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

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



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

LEBENSMITTELCHEMIE

findenden technologischen Wandel und die Bedeutung der Lebensmittelchemie für die Gesellschaft wird zudem stark darauf geachtet, die Studierenden für verantwortliches Handeln zu sensibilisieren.

Der Bachelorstudiengang Lebensmittelchemie löst ab dem Wintersemester 2016/17 den Studiengang Lebensmittelchemie mit dem Abschluss Staatsexamen ab, für den eine Bewerbung nicht mehr möglich ist.
Informationen zu diesem auslaufenden Studiengang mit dem Abschluss Staatsexamen finden Sie [hier](#) ...

Eingestellte Bachelor- und Masterstudiengänge

Juniorstudium

+ Berufliche Perspektiven

+ Studienaufbau

+ Angebote zur Studienorientierung

+ Bewerbung

+ Kontakt

Stand: 10. Mai 2017

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



www.uni-hamburg.de/campuscenter/studienorganisation/formulare-informationsmerkmaleter/nc-wartesemester.pdf

Fakultät / Studiengang	WS 2011/12	WS 2012/13	WS 2013/14	WS 2014/15	WS 2015/16	WS 2016/17
	N/W	N/W	N/W	N/W	N/W	N/W
Lebensmittelchemie / Staatsexamen	2.5 / 2	2.6 / 4	2.6 / 4	2.7 / 4	2.7 / 2	2.6 / 4

Angabe: 2.6/4:

- Zu diesem Semester konnten alle Bewerber mit einer **besseren Note als 2.6** sowie Bewerber **mit mehr als 4 Wartehalbjahren** zugelassen werden
- von denen mit einer Note von **genau 2.2** oder **genau 4** Halbjahren konnten **möglicherweise nicht alle** zugelassen werden; es entscheidet in solchen Fällen das Los. Hierzu siehe auch Merkblatt "Zulassungsverfahren der Universität Hamburg"

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



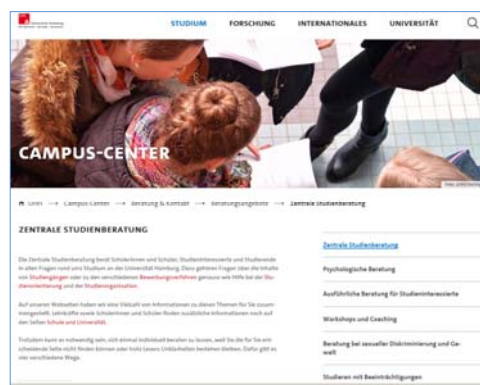
INFORMATIONSENQUELLEN ZUR STUDIENORIENTIERUNG HAMBURG

16.05.2017 | 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/studienberatungg.html

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Studienberatung

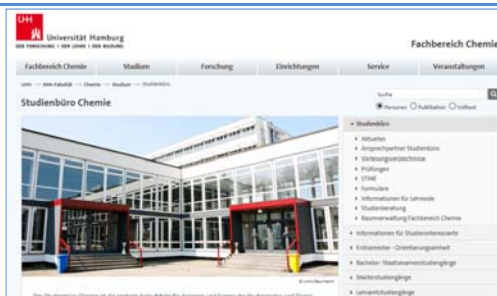
■ Fachspezifische Studienberatung

– 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

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



WAS MACHT EIGENTLICH EIN(E) LEBENSMITTELCHEMIKER(IN)?

16.05.2017 | 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

16.05.2017 | 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

16.05.2017 | 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...

16.05.2017 | 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

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Wofür 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

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Wofür 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
- } Lebensmittelsicherheit

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



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

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



WIE WIRD MAN LEBENSMITTELCHEMIKER(IN)?

INDEM MAN LEBENSMITTELCHEMIE STUDIERT...

16.05.2017 | 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 oder MSc in Lebensmittelchemie
 - schließt derzeit noch mit dem 1. Staatsexamen ab, sie werden mit dem Master in Lebensmittelchemie abschließen
 - Der Master ist äquivalent zum 1. Staatsexamen

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE

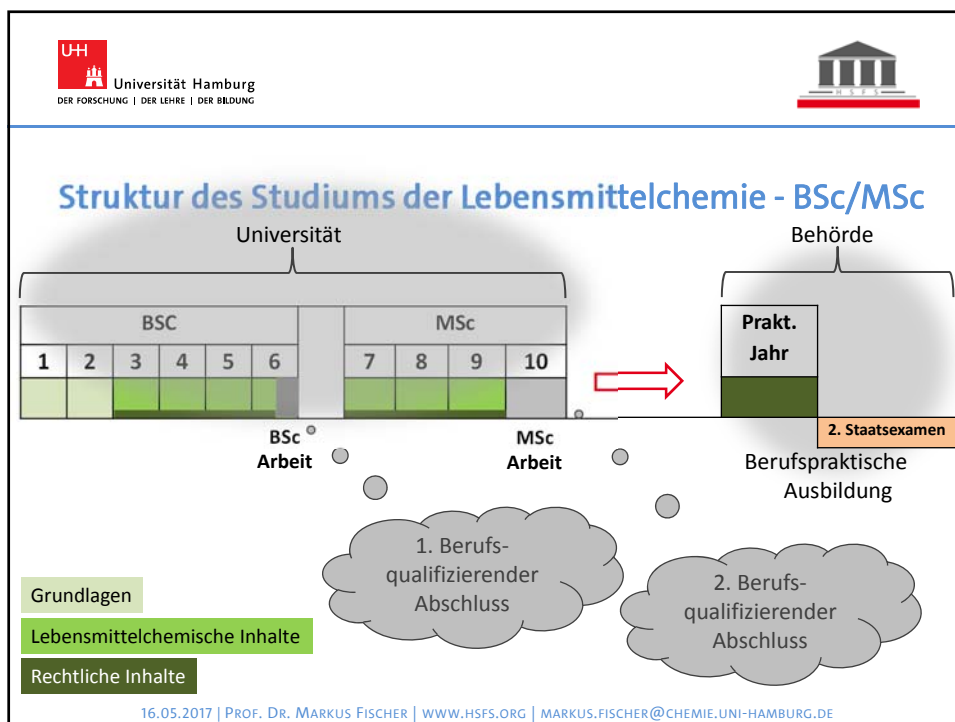



Wie wird man Lebensmittelchemiker(in)?


- Geregelt durch die Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelchemiker

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

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE




 Universität Hamburg
 DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG


 Behörde

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

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Berufspraktischen Ausbildung an einer Behörde

- Im Studium erworbenen Kenntnisse sollen angewandt und vertieft sowie zusätzliche Kenntnisse vermittelt werden
- Inhalte der berufspraktischen Ausbildung sind:
 - die **Beurteilung von Erzeugnissen** auf der Grundlage der einschlägigen Rechtsvorschriften
 - die **Durchführung der amtlichen Kontrollen** von Erzeugnissen einschließlich Betriebskontrollen einschl. Gerichtstermine

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



BACHELOR STUDIENGANG

LEBENSMITTELCHEMIE

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Beschreibung des Studiengangs

- Bachelorstudiengänge i.A.
 - In Modulen organisiert
 - Umfasst jeweils mehrere Veranstaltungen (Vorlesungen, Seminare, Übungen), die inhaltlich zusammenhängen.
 - Jedes Modul wird mit einer Prüfung (z.B. Klausur, Referat, Hausarbeit) abgeschlossen.
 - Zahl, Umfang, Inhalte der Module und die Modulvoraussetzungen sind in den FSB geregelt
 - Leistungspunkten/LP (oder "credit points"/CP)
 - Entsprechen der Arbeitsbelastung (Dabei werden Präsenz- und Selbststudium sowie Vorbereitung auf die Modulprüfung eingerechnet)
 - Ein Leistungspunkt steht für 30 Stunden Arbeit (die sog. "workload").
 - Pro Studienjahr ergibt das 60 Leistungspunkte/1800 Arbeitsstunden

16.05.2017 | 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.
 - Das Studium ist sehr praxisorientiert
 - Der praktische Anteil des Studiums liegt bei ca. 50 Prozent.

16.05.2017 | 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**

16.05.2017 | 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.

16.05.2017 | 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 zum WS 2017/18 starten)



16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Studienplan BSc-Lebensmittelchemie

Studienplan Bachelorstudiengang Lebensmittelchemie																												Stand 19.05.2016			
	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/Semest
1. FS	Grundl. der allg. Chemie 2 SWS V, 2 VO CHE 001 A						Lab. Praktikum 6 LP CHE 001 B		Physikalische Chemie I 5 P, 1 S 8 LP CHE 002		Mathematik I & Physik 5 SWS V, 2 U						Organische Chemie I 10 LP CHE 005						3 SWS V, 1 U 6 LP								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 4 SWS V 6 LP CHE 009				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 003		Lebensmittelchemie I 4,5 LP CHE 201		Lebensmittelmikrobiologie 2 SWS V, 3 P, 1 S 6 LP CHE 204		Praktikumsmodul: OC oder PC 7,5 LP CHE 013/014		7,5 SWS P, 1 S bzw. 2 S 9 LP oder 11 LP*																		30		
4. FS	Biochemie/EPHYS 4 SWS VL CHE 205		Botanik 2 SWS VL 6 LP BIOF-LEH		zu CHE 204 2 SWS VL 8 LP CHE 202		Lebensmittelchemie II 4 SWS VL 6 LP CHE 012		Praktikumsmodul: AC 7,5 SWS P, 1 S 9 LP																		30				
5. FS	OLM 2 SWS V CHE 206		ReTo 2 SWS V CHE 018		Lebensmittelanalytik I 3 LP CHE 210		Lebensmittelanalytik II 9 SWS P, 2 S 12 LP CHE 211		Lebensmittelanalytik II 9 SWS P, 2 S 12 LP																		30				
6. FS	Wahlbereich												Wahlpflicht Projektsuche mit Beratersp. 12 LP CHE 212/213		6 P 6 LP CHE 215		Beraterschaft 11 SWS P, 1 S 12 LP										30				

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

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

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



MASTER STUDIENGANG

LEBENSMITTELCHEMIE

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Studienplan MSc-Lebensmittelchemie

Studienplan Master Lebensmittelchemie

V4

LP	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										
1. Sem	Lebensmittelsysteme						LM-Recht			Lebensmittel-technologie			Fortgeschrittenenpraktikum Lebensmittelchemie												LMMB		Wahlpflicht													
WS	4 VL				6 LP		2 VL		2 VL		3 LP		9 P + 2 S												12 LP		2 VL		3 LP											
2. Sem	Lebensmittelanalytik						LM Recht			Toxikologie			Nutzpflanzenbiologie						Wahlpflicht																					
SoSe	4 VL				6 LP		1 VL 5 LP		2 VL		3 LP		1 VL + 2Sem + 2 P																											
3. Sem	Nutzpfl.		Ekkurs		Wahlpflicht																								Wahlpflicht oder Wahlbereich						Wahlbereich					
WS	2 P		9 LP		1 LP		33-39 LP																														3-9 LP			
4. Sem	Masterarbeit																																							
SoSe																																								
	30 LP																																							

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



BEWERBUNG

LEBENSMITTELCHEMIE


16.05.2017 | 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.
- Bewerbungsfristen
 - Eine **Bewerbung** ist für Studienanfänger(innen) nur zum Wintersemester möglich. (Beginnt am 1. Oktober)
 - Bewerbungsfrist für ein Wintersemester: 1.6. - 15.7.
 - **Einschreibfristen** im Anschluss an den elektronischen Versand der Zulassungsbescheide sind zu beachten
 - die genauen Termine sind dem Zulassungsbescheid zu entnehmen

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE




Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



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

Bewerbung

Presse KUS-Portal STONE
Einschreibungen und Zeitgruppen > Language >





Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG

STUDIUM
UNIVERSITÄT

FORSCHUNG

INTERNATIONALES






Campus-Center

UHH → Campus-Center → Bewerbung → Bachelor/Staatsexamen


Bachelor / Staatsexamen

[Bewerbung](#)

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



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

Bewerbung

Auswahlverfahren hochschulstart.de und Bewerbung über DoSV

BewerberInnen für das erste Fachsemester der an der Uni Hamburg angebotenen Studiengänge Medizin, Zahnmedizin und Pharmazie finden die für sie relevanten Informationen [hier](#).

BewerberInnen für das erste Fachsemester der an der Uni Hamburg angebotenen Studiengänge Psychologie und Rechtswissenschaft finden die für sie relevanten Informationen [hier](#).

Diese Seite richtet sich an Bewerberinnen und Bewerber für den Abschluss Bachelor / Staatsexamen, d.h. Personen, die sich zum ersten Fachsemester für einen Studiengang an der Universität Hamburg bewerben und im gewünschten Studiengang bisher keinen Studienplatz an einer Hochschule inne haben oder inne hatten.

Studienortwechsler finden die für sie wichtigen Informationen auf der Seite [Studiengang- und Studienortwechsel](#).

Die wichtigste Voraussetzung zur Bewerbung für den Abschluss Bachelor / Staatsexamen ist das Abitur oder eine andere Hochschulzugangsberechtigung.

Für Bewerberinnen und Bewerber mit ausländischer Hochschulzugangsberechtigung gibt es [zusätzliche Bedingungen](#), die bei der Bewerbung beachtet werden müssen.

Bewerbung

- [Fristen und Termine](#)
- [Informationen zur Online-Bewerbung](#)
- [Informationen zum NC](#)
- [Bachelor/Staatsexamen](#)
- [Zugangsvoraussetzungen](#)
- [Zulassungsverfahren](#)
- [Bewerbungsverfahren](#)
- [Zur Bewerbung einzureichende Unterlagen](#)
- [Ablehnungsbescheid](#)
- [Zulassung und Einschreibung](#)
- [Sonderanträge zur Bewerbung](#)
- [Beiträge und Gebühren](#)

Online-Bewerbung / Bewerbungs- unterlagen **Fristen und Termine**

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



WIE BEKOMMT MAN EINEN DOKTORTITEL?

INDEM MAN SICH FÜR FORSCHUNG INTERESSIERT...

16.05.2017 | 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 Master-Abschluss bzw. Zweiten Staatsexamen 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

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Was FORSCHEN WIR?

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



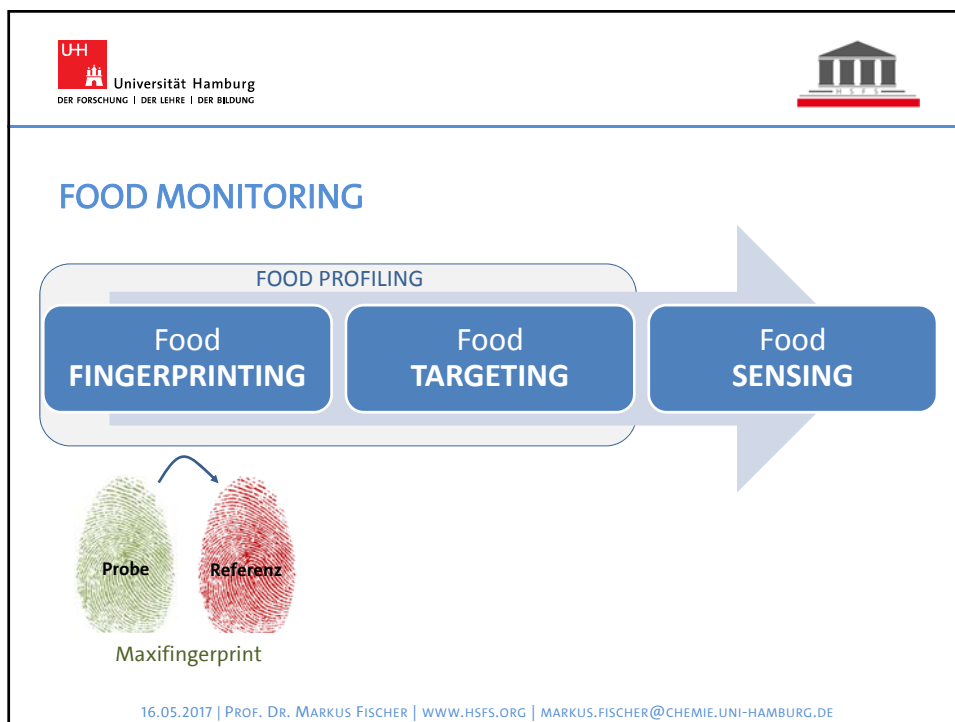
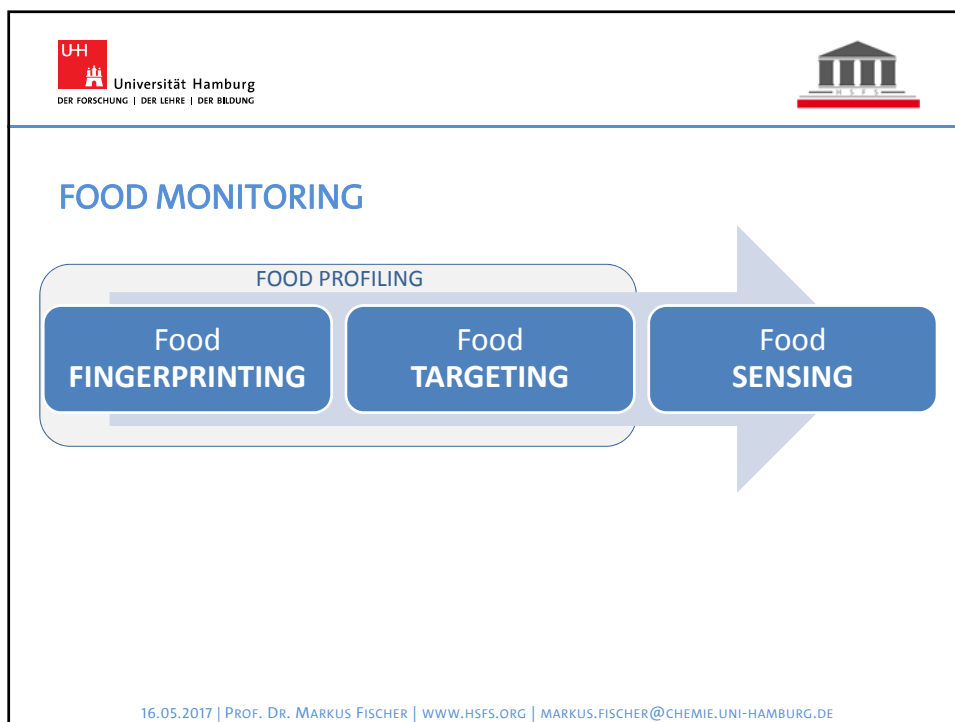
from Farm | AUTHENTIZITÄT (Originalität) Fragestellungen

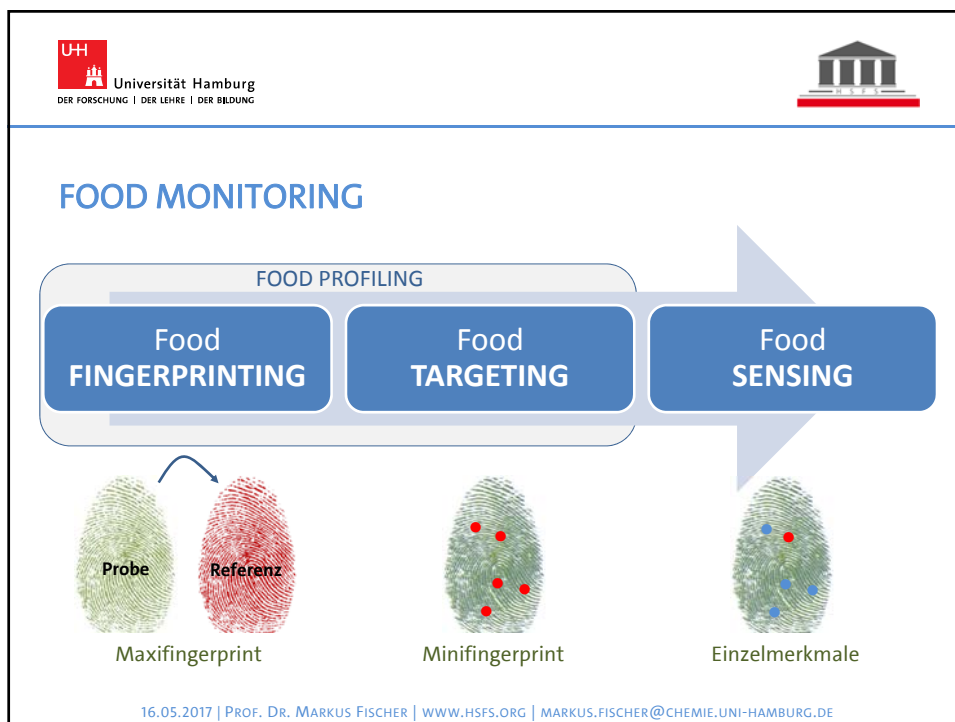
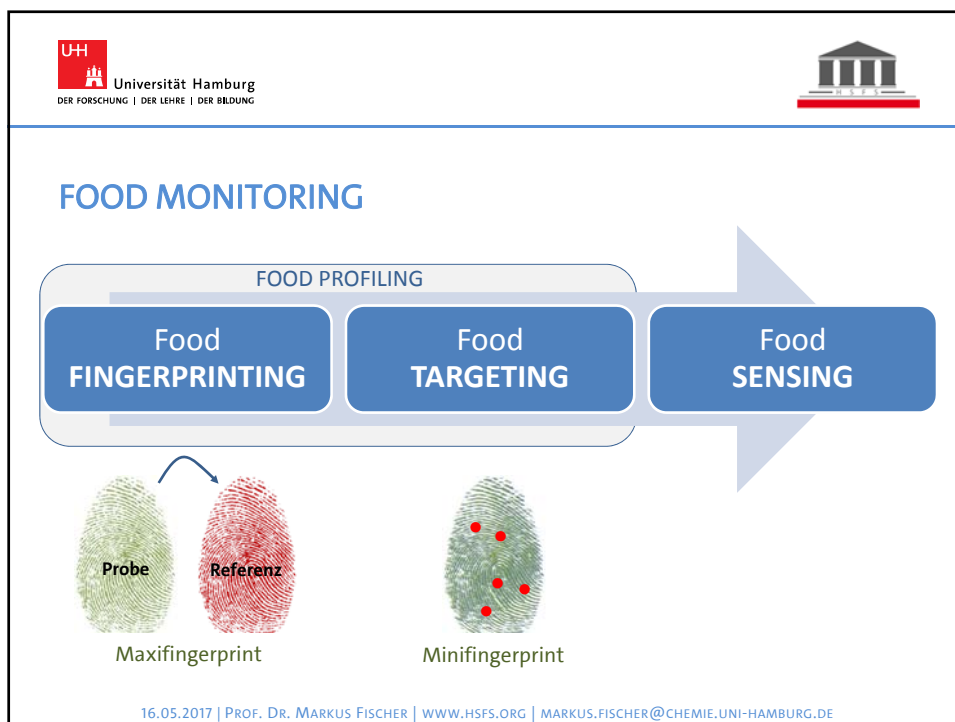



1. Biologische und chemische Identität
 - Art / Sorte, chemische Zusammensetzung
2. Geographische Herkunft
 - Woher kommt mein Rohstoff?
3. Produktionsprozess
 - z.B. bio vs. konventioneller Anbau

- Lebensmittel
- Futtermittel


16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE








Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG




to Food Function | Funktionalität von Lebensmitteln

Was passiert nach dem Essen?

Untersuchung des diabetischen (und gesunden) Organismus auf Ebene des Metaboloms






Targeted-Metabolomics

- quantitative Bestimmung bereits bekannter DM-assoziierter Metaboliten
- differenzierte Diagnose


Non-Targeted-Metabolomics

- Identifizierung von unbekannten DM-assozierten Metaboliten
- tiefergehendes Verständnis für Stoffwechselerkrankung


16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Universität Hamburg
DER FORSCHUNG | DER LEHRE | DER BILDUNG



www.hsfs.org/



16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



DEN VORTRAG FINDEN SIE UNTER
WWW.HSFS.ORG
⇒ LETZTE NEWS

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE



Danke!

16.05.2017 | PROF. DR. MARKUS FISCHER | WWW.HSFS.ORG | MARKUS.FISCHER@CHEMIE.UNI-HAMBURG.DE