

Bewerbung

Sie können sich im Bewerbungszeitraum vom 01.06. bis 15.07. über das Online-Formular der JLU bewerben. Informationen und Unterlagen zum Bewerbungs- und Zulassungsverfahren finden Sie auf der folgenden Webseite, bitte beachten Sie ggf. die Hinweise für internationale Studienbewerber/innen:

www.uni-giessen.de/studium/bewerbung



Agrocybe aegerita



Weitere Informationen und Veranstaltungshinweise finden Sie online:
www.uni-giessen.de/studium/bachelor/lchemie



Zulassungsbeschränkung:	ja
Studienbeginn:	nur im Wintersemester
Regelstudienzeit:	6 Semester
Abschluss:	Bachelor of Science

INFORMATIONEN- UND BERATUNGSANGEBOT

■ STUDIERENDENHOTLINE CALL JUSTUS (KURZINFORMATION)

Mo bis Fr 9-16 Uhr, Tel. 0641/99-16400

■ ZENTRALE STUDIENBERATUNG (INFORMATION UND BERATUNG)

Goethestr. 58, 35390 Gießen | zsb@uni-giessen.de
www.uni-giessen.de/studium/zsb

Offene Sprechstunde (Kurzberatung ohne Anmeldung)

Mo und Fr 9-12 Uhr, Di und Do 15-17 Uhr

Telefonsprechstunde

Mo, Di und Do, Fr 13-15 Uhr, Tel. 0641/99-16223

Ausführliche Beratungsgespräche

nach Terminvereinbarung über Call Justus oder per E-Mail

Beratung für chronisch kranke und behinderte Studierende

Tel. 0641/99-16216 / studium-barrierefrei@uni-giessen.de

■ STUDIENFACHBERATUNG

Prof. Dr. Holger Zorn
Institut für Lebensmittelchemie und
Lebensmittelbiotechnologie
Heinrich-Buff-Ring 17, 35392 Gießen
Sprechzeiten: nach Vereinbarung
Tel. 0641/99-34900 (Büro)
0641/99-34901 (Sekretariat)
Holger.Zorn@uni-giessen.de

■ FACHBEREICH 08 – BIOLOGIE UND CHEMIE

www.uni-giessen.de/fb08

■ WEITERE INFORMATIONEN ZUM STUDIENGANG

www.uni-giessen.de/studium/bachelor/lchemie



ZENTRALE
STUDIENBERATUNG

100% Naturpapier | Auflage: 250 | Stand: November 2018
Bilder: Außen, Nitr-Fotolia;
Innen, Prof. Martin Rühl (LCB) - JLU, Seralex-Fotolia

JUSTUS-LIEBIG-
UNIVERSITÄT
GIESSEN



Lebensmittelchemie

Bachelor of Science

Lebensmittelchemie ist ein Bereich der Chemie, der sich mit Lebensmitteln, ihren Inhaltsstoffen und deren Zusammensetzung, sowie der Veränderung von Lebensmitteln – z.B. durch Umwelteinflüsse, Zubereitung, Produktionsverfahren, Lagerung oder Alterung – beschäftigt. Darüber hinaus sind die Chemie und Analytik von Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln integraler Bestandteil des Studiums der Lebensmittelchemie.

Der Studiengang Lebensmittelchemie vermittelt ein fundiertes Wissen in Anorganischer, Organischer und Physikalischer Chemie sowie in Biochemie und Bioanalytik. Besondere Schwerpunkte liegen daneben in der Lebensmittelchemie, der Mikrobiologie und in der Botanik.

Das sollten Sie mitbringen

Mit dem Studiengang Lebensmittelchemie werden naturwissenschaftlich interessierte Bewerber/innen angesprochen, die ein zukunftsorientiertes Studium mit guten Berufsaussichten und einer starken persönlichen Betreuungskomponente suchen.

Kenntnisse in mathematisch-naturwissenschaftlichen Fächern sowie der englischen Sprache sind unbedingt empfohlen, müssen aber nicht nachgewiesen werden.

Das müssen Sie mitbringen

Zulassungsvoraussetzung für die Bewerbung zum Bachelorstudiengang ist die allgemeine Hochschulreife (Abitur), die Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Vorbildung.

Tätigkeitsfelder

Mögliche Tätigkeitsfelder sind:

- Hochschulen und außeruniversitäre Forschungs- und Versuchseinrichtungen. Hier können die Absolvent/innen z.B. eigenständig wissenschaftliche Experimente und Untersuchungen planen, durchführen und auswerten.

- Das Studium vermittelt die notwendigen beruflichen Kompetenzen für Führungskräfte und Leistungsträger für Tätigkeiten im gesamten Spektrum der Lebensmittelchemie sowie für benachbarte Berufsfelder und angrenzende Wissenschaften.
- Leitungspositionen in den Fachverwaltungen von Bund, Ländern und der EU sowie in berufsständischen Organisationen.



Um die Absolvent/innen für diese Tätigkeitsfelder zu qualifizieren, schafft der Bachelorstudiengang eine breite Basis, die sich durch eine hohe Praxisorientierung und -relevanz auszeichnet.

Der Studiengang ist so konzipiert, dass der Bachelorabschluss Lebensmittelchemie zugleich als staatliche Zwischenprüfung für Lebensmittelchemiker/innen anerkannt wird.

Studienaufbau

Der Studiengang ist als Vollzeit- und Präsenz-Studium konzipiert. Letzteres ist aufgrund des hohen Praktikumsanteils zwingend erforderlich. Das Bachelorstudium dauert drei Jahre (sechs Semester) und ist modular aufgebaut. Die Studierenden besuchen Veranstaltungen in 28 Lehrmodulen und schreiben zum Abschluss ihres Studiums eine Bachelorarbeit (Thesis).

Der Studiengang zeichnet sich durch ein hohes Maß an Interdisziplinarität aus, da er sich aus Veranstaltungen aus verschiedenen Lehreinheiten und Fachbereichen zusammensetzt. Er unterteilt sich in einen chemischen, einen biologischen und einen lebensmittelchemischen

Studienteil sowie die Ausbildung in den Grundwissenschaften Physik, Mathematik und EDV. Diese Grundwissenschaften werden zusammen mit der Allgemeinen und Anorganischen Chemie im ersten Semester gelehrt. Darauf aufbauend werden den Studierenden in den folgenden Semestern die Grundlagen der Organischen, Physikalischen und der Analytischen Chemie sowie der Nutzpflanzenkunde, Toxikologie und Rechtskunde vermittelt.

Ab dem 4. Semester gewinnt der lebensmittelchemische Studienanteil zunehmend an Gewicht. Die lebensmittelchemischen Veranstaltungen bauen dabei vor allem auf den grundlegenden chemischen Kompetenzen auf, die in der Organischen und Analytischen Chemie vermittelt wurden. Sie werden durch Lebensmittelkunde und Biochemie ergänzt.

Fast die Hälfte der Arbeitszeit des sechsten Semesters dient der Anfertigung der Bachelorarbeit, mit der Studierende in einem begrenzten Zeitraum nachweisen, dass sie zu selbstständiger wissenschaftlicher Arbeit befähigt sind. Die Bachelorarbeit wird von zwei Prüfer/innen bewertet. Mit der Bachelor-Thesis dient das letzte Semester der intensiven Vorbereitung auf das Masterstudium und das spätere Berufsleben.

Weiterführende Studiengänge an der JLU

Nach dem Studium des Bachelorstudiengangs Lebensmittelchemie können Sie an der JLU den Masterstudiengang Lebensmittelchemie studieren. Der Masterabschluss wird als zweiter Prüfungsabschnitt der Ausbildung zur/m staatlich geprüften Lebensmittelchemiker/in anerkannt.

Nach dem Abschluss des Masterstudiengangs ist bei entsprechender Eignung eine Promotion möglich.