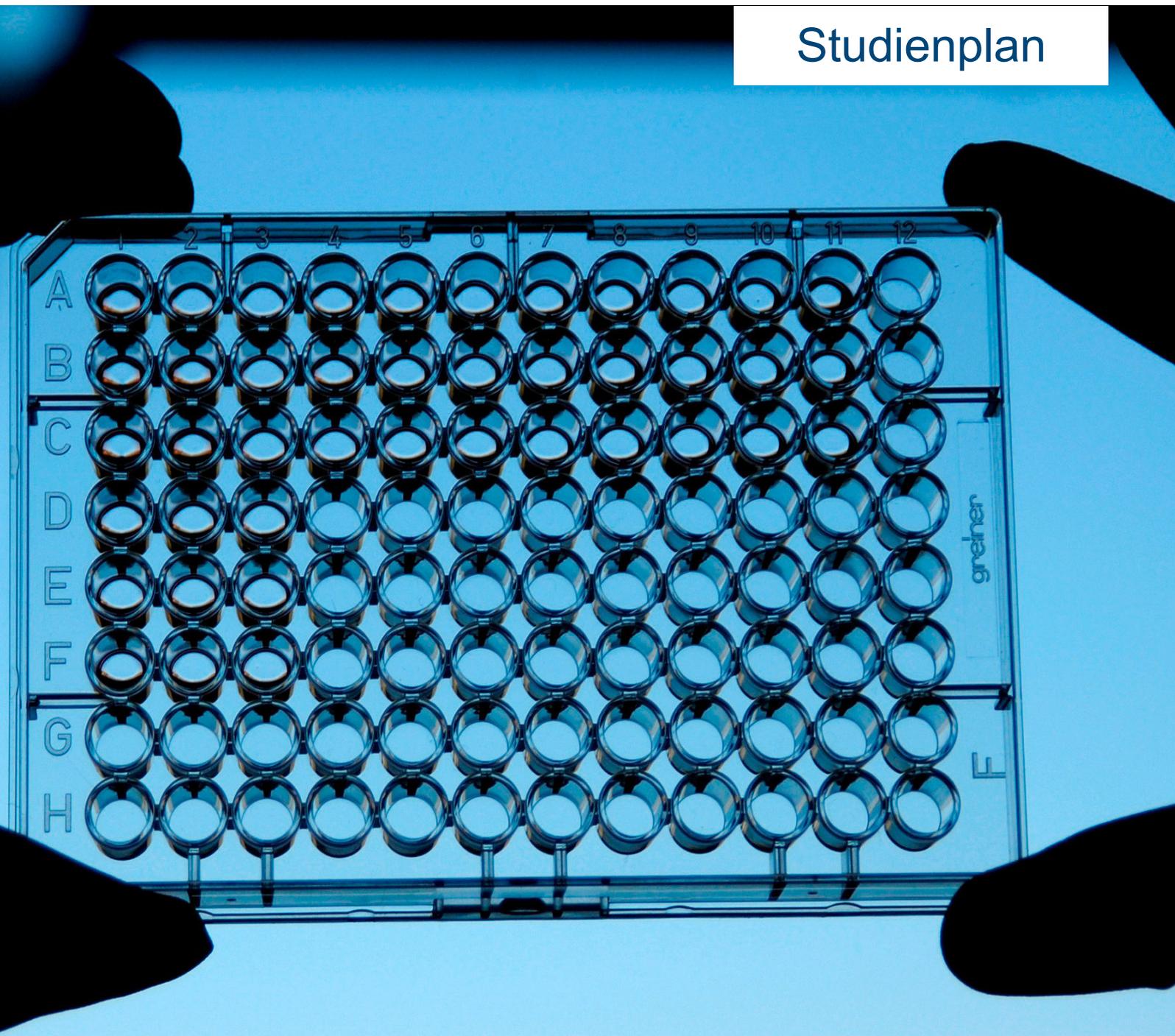


# Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie

## Bachelor of Science

Studienplan



Stand: März 2013

# Inhaltsverzeichnis

|   |    |
|---|----|
| Berufsqualifizierender Abschluss   Bachelor of Science (B.Sc.)..... | 1  |
| Regelstudienzeit .....  | 1  |
| Unterrichtssprache.....   | 1  |
| Vorlesungszeiten .....  | 1  |
| Module.....   | 2  |
| Modulkatalog .....  | 2  |
| Modulkennung .....  | 2  |
| Leistungspunktesystem – ECTS .....                                  | 2  |
| Inhalte und Ziele des Studiengangs .....                            | 3  |
| Aufbau des Studiengangs .....                                       | 4  |
| Verteilung der Module des Studiengangs .....                        | 5  |
| Studienverlaufsgrafik (Empfehlung) .....                            | 6  |
| Wahlpflichtmodule.....  | 7  |
| Wahlmodule .....  | 9  |
| Nicht-endnotenrelevante Module .....                                | 11 |
| Studium 3.0 .....   | 11 |
| Humboldt reloaded.....  | 11 |
| Lernraumsemester .....  | 11 |
| Mobile Lehre .....  | 12 |
| Lernwerkstatt .....   | 13 |
| Urlaubs-Semester .....  | 13 |
| Auslandsaufenthalt .....  | 14 |
| Studium.....  | 14 |
| Praktikum .....   | 14 |
| Forschungsprojekt.....  | 15 |
| Summer Schools   Sprachkurse.....                                   | 15 |
| Berufspraktikum.....  | 15 |
| Prüfungen .....   | 16 |
| Berufsfelder + Berufseinstieg.....                                  | 16 |
| Semestertermine .....   | 18 |

## **Berufsqualifizierender Abschluss | Bachelor of Science (B.Sc.)**

Der akademische Grad Bachelor of Science (B.Sc.) ist ein international anerkannter berufsqualifizierender und forschungsbezogener Abschluss. Im Studium erlangen Sie sowohl fachbezogene wissenschaftliche Kenntnisse als auch berufsbezogene Kompetenzen.

Der Bachelor-Abschluss ist Voraussetzung für ein anschließendes Master-Studium. Hierfür bietet die Fakultät Naturwissenschaften der Universität Hohenheim die fachspezifischen, forschungsorientierten Master-Studiengänge „Enzym-Biotechnologie“ und „Lebensmittelwissenschaft und -technologie“ an. Diese werden ab dem Wintersemester 2013/14 in englischer Sprache angeboten.

### **Regelstudienzeit**

Die Regelstudienzeit des Bachelor-Studiengangs „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ beträgt sechs Semester.

Wie lange Sie bis zum Bachelor-Abschluss studieren, bestimmen Sie selbst. Ob 6, 7 oder 8 Semester: Das preisgekrönte Studienkonzept der Universität Hohenheim (Studium 3.0) schenkt Ihnen individuelle Freiräume.

Nutzen Sie die Zeit: für Auslandsaufenthalte oder wissenschaftliche Projekte; für Praktika und unsere speziellen Soft-Skill-Trainings; für Blicke über den Teller- rand in andere Studienfächer oder Hochschulen; um Wissenslücken zu schließen oder für die akademische Muse, die für Erkenntnisgewinn und Diskurs essentiell sein kann.

### **Unterrichtssprache**

Die Unterrichtssprache ist in der Regel Deutsch. Ausgewählte Module werden in englischer Sprache gehalten. Näheres ist in den Modulbeschreibungen festgelegt.

### **Vorlesungszeiten**

Die Vorlesungszeit dauert 14 Wochen pro Semester. Die Semestertermine für das jeweilige Studienjahr finden Sie auf der letzten Seite dieses Studienplans.

## **Module**

Das Studium ist modular aufgebaut. In jedem Semester absolvieren Sie Module im Umfang von 30 credits; dies entspricht in der Regel fünf Modulen. Ein Modul kann aus einer oder mehreren Lehrveranstaltungen bestehen. Lehrformen der Veranstaltungen sind Vorlesungen, Seminare, Kolloquien, Übungen und Praktika. Die Lehrveranstaltungen eines Moduls finden normalerweise innerhalb eines Semesters statt; einzelne Module erstrecken sich über zwei aufeinanderfolgende Semester. Der praktische Anteil (Praktika, Übungen) der Pflichtmodule beträgt insgesamt 40 Prozent.

## **Modulkatalog**

Der Modulkatalog informiert ausführlich über die Inhalte der Module (Modulname, verantwortliche/r Dozent/in, Studieninhalte, Lernziele, Teilnahmevoraussetzungen etc.).

Den aktuellen Modulkatalog finden Sie auf der Homepage der Universität Hohenheim unter: [www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/lb](http://www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/lb)

## **Modulkennung**

Jedem Modul und jeder Lehrveranstaltung ist eine Modulkennung zugeordnet. Die ersten vier Ziffern der Modulkennung bezeichnen das Institut und das Fachgebiet der Modulverantwortlichen. Die folgenden drei Ziffern bezeichnen die Art des Moduls, den relevanten Studienabschnitt sowie die dazugehörenden Lehrveranstaltungen:

**1100-000** = Institutsnummer (11 - 29 für Fakultät Naturwissenschaften möglich)

**0001-000** = Fachgebiet eines Institutes (01 - 99 möglich)

**0000-010** = Modulkennzeichnung

**0000-011** = Lehrveranstaltung 1 eines Moduls

(1 - 9 Lehrveranstaltungen möglich)

## **Leistungspunktesystem – ECTS**

Die Bewertung der Prüfungsleistungen ist nach den Vorgaben des European Credit Transfer System (ECTS) international vereinheitlicht; dies vereinfacht den Wechsel zwischen Universitäten im In- und Ausland. Das Arbeitspensum (Workload) eines Hohenheimer Bachelor-Moduls ist in der Regel auf sechs An-

rechnungspunkte (credits) ausgerichtet. Jedem Anrechnungspunkt liegen 25-30 Stunden an Arbeitsaufwand zugrunde. Diese müssen Sie im Laufe eines Semesters erbringen. Der Workload umfasst die Präsenzzeiten (Teilnahme an Lehrveranstaltungen und Ablegen von Prüfungen), die Zeiten für die Vor- und Nachbereitung der Veranstaltungen sowie die Prüfungsvorbereitung. Das Studium ist so ausgelegt, dass Sie pro Semester 30 credits (entspricht in etwa fünf Modulen) studieren können. Im Bachelor-Studium erwerben Sie also insgesamt 180 credits.

## **Inhalte und Ziele des Studiengangs**

Der Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ ist ein interdisziplinärer Studiengang im Bereich der Life Sciences. Er setzt sich mit der wissenschaftlichen Methodik zur Entwicklung technischer Prozesse für die Produktherstellung für die Lebensmittel- und Gesundheitsbranche auseinander.

Als natur- und ingenieurwissenschaftlich interessierte/r Studierende/r erlernen Sie die anwendungsrelevanten Grundlagen aus den Bereichen der

- Chemie,
- Biologie,
- Physik,
- Mathematik und
- Verfahrenstechnik.

Ihnen werden die Kenntnisse von biochemischen Reaktionen und die Bedeutung von mikrobiellen, molekularbiologischen und analytischen Methoden für technische Behandlungsprozesse von natürlichen Stoffen vermittelt. Sie lernen grundlegende Prozesse und technische Verfahren zur Be- und Verarbeitung von biologischen Ausgangsstoffen kennen. Zudem erhalten Sie einen Einblick in die rechtlichen, ökonomischen und qualitätssichernden Aspekte bei der Produktherstellung. Die erworbenen Lehrinhalte vertiefen Sie in Praktika.

Der Studiengang bereitet Sie sowohl auf eine praktische Tätigkeit in den Bereichen Produktion, Planung, Qualitätssicherung und Entwicklung als auch für eine grundlagen- und anwendungsorientierte Forschungstätigkeit vor. Nach erfolgreichem Abschluss des Studiengangs tragen Sie zur Weiterentwicklung der Lebensmittelwissenschaften und -technologien sowie der Biotechnologie fundiert bei.

## Aufbau des Studiengangs

Im **ersten Studienjahr** werden Ihnen vorwiegend naturwissenschaftliche Grundlagenkenntnisse in Mathematik, Physik, Chemie und Biologie vermittelt.

Sie besuchen die Veranstaltungen zu einem Großteil gemeinsam mit Studierenden der Bachelor-Studiengänge "Biologie" und "Ernährungswissenschaft".

Während dieses ersten Studienjahres können Sie sich um einen Fachrichtungswechsel mit vereinfachter Anerkennung innerhalb der Fakultät Naturwissenschaften bewerben. Liegen alle geforderten Prüfungsleistungen dieses Studienplans vor, setzen Sie Ihr Studium im dritten Semester des „neuen“ Studiengangs fort. Liegt nur ein Teil der erforderlichen Prüfungsleistungen vor, entscheidet der Prüfungsausschuss, welche der noch fehlenden Prüfungsleistungen Sie erbringen müssen.

Im **zweiten Studienjahr** erwerben Sie fachspezifische Grundlagen. Sie legen im vierten Semester zwei fachspezifische Vertiefungsrichtungen verbindlich fest, indem Sie aus einem umfangreichen – auch fächerübergreifenden – Angebot von Wahl- und Wahlpflichtmodulen auswählen. Auf Antrag können Sie auch aus dem Modul-Angebot der anderen Studiengänge der Universität Hohenheim oder einer anderen deutschen bzw. ausländischen Universität wählen.

Im **dritten Studienjahr** bilden Sie eigene Schwerpunkte und erwerben überfachliche Schlüsselqualifikationen (Soft Skills) u.a. durch ein wirtschaftswissenschaftliches Modul. Fachspezifische Inhalte vertiefen Sie, indem Sie weitere Wahl- und Wahlpflichtmodule belegen. Ferner können Sie Ihre Sprachkenntnisse vertiefen.

Der Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ schließt mit der Bachelorarbeit ab. Diese können Sie u. a. als experimentelle Laborarbeit in einem Fachgebiet unserer Fakultät erstellen.

Als Vorbereitung hierauf haben Sie die Möglichkeit, in dem Wahlpflichtmodul „Einführung in experimentelle Arbeitsweisen der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ (1500-030), wichtige und für die Bachelorarbeit relevante, wissenschaftliche Arbeitsmethoden des gewählten Fachgebietes kennenzulernen.

In dem Modul lernen Sie,

- in der jeweiligen Forschungseinrichtung, wichtige experimentelle Methoden in Praxis und Theorie kennen,
- wie man wissenschaftliche Fragestellungen durch systematische Herangehensweise und gezielte Planung von Experimenten beantwortet,

- Informationen aus Datenbanken und Bibliotheken zu extrahieren und aus ihnen die wesentlichen wissenschaftlichen Aussagen zu generieren,
- relevante experimentelle Forschungsdaten zu erheben, auszuwerten und wissenschaftlich darzustellen.

### ***Verteilung der Module des Studiengangs***

|  |                      |
|--|----------------------|
| <b>Allgemeine mathematische und naturwissenschaftliche Grundlagen</b>                    | <b>42 Credits</b>    |
| <b>Fachspezifische Grundlagen</b>  | <b>66 Credits</b>    |
| <b>Fachspezifische Vertiefung</b>  | <b>36-48 Credits</b> |
| <b>Fachspezifische, fachübergreifende Inhalte und Schlüsselqualifikationen nach Wahl</b> | <b>12-24 Credits</b> |
| <b>Abfassung der Bachelorarbeit</b>  | <b>12 Credits</b>    |

## Studienverlaufsgrafik (Empfehlung)

|         | 6 Credits  |         |
|---------|--|--|--|--|--|---------|
| 1. Sem. | Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences I (1506-010)  | Allgemeine und Anorganische Experimentalchemie (1301-010)  | Allgemeine und Molekulare Biologie I (AMB I) (2000-010)  | Mathematik für Biowissenschaften (1101-010)  | Physik I (1201-020)  | 1. Sem. |
| 2. Sem. | Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II (1505-010)   | Chemisches Praktikum (1302-020)  | Allgemeine und Molekulare Biologie II (AMB II) (2000-020)  | Organische Experimentalchemie (1302-010)   | Physik II (1201-030)   | 2. Sem. |
| 3. Sem. | Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie (1501-010)   | Biochemie und Allgemeine Biotechnologie (1502-010)   | Grundlagen der Lebensmittelchemie und -analytik (1701-010)   | Physikalische Chemie (1303-010)  | Technische Grundlagen (1503-010)   | 3. Sem. |
| 4. Sem. | Prozess-, Mess- und Automatisierungstechnik (1509-010)   | Ringpraktikum der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie (1510-010)   | Verfahrenstechnik (1503-020)   | Wahlpflichtmodul   Wahlmodul<br><br>Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplans. | Wahlpflichtmodul   Wahlmodul<br><br>Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplans. | 4. Sem. |
| 5. Sem. | Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (LB) (1502-020)  | Rechtliche Aspekte und Qualitätsmanagement (1505-020)  | GBWL 1: Strukturen der Betriebswirtschaftslehre (5704-010)   | Wahlpflichtmodul   Wahlmodul<br><br>Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplans. | Wahlpflichtmodul   Wahlmodul<br><br>Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplans. | 5. Sem. |
| 6. Sem. | Wahlpflichtmodul   Wahlmodul<br><br>Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplans. | Wahlpflichtmodul   Wahlmodul<br><br>Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplans. | Wahlpflichtmodul   Wahlmodul<br><br>Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplans. | Bachelorarbeit LB (2901-030)   |  | 6. Sem. |

Diese grafische Darstellung der Module im Studienverlauf (Studienverlaufsgrafik) ist eine **Empfehlung** zum optimalen Verlauf des Bachelor-Studiums. Sie zeigt auf, in welchem Semester Sie die entsprechenden Module studieren sollen. Abweichungen sind - im Rahmen der Vorschriften der Studien- und Prüfungsordnungen und in Abhängigkeit vom Lehrangebot - zum Teil möglich.

Informationen zu den einzelnen Modulen und zugehörigen Lehrveranstaltungen sowie den aktuellsten Stand der angebotenen Module finden Sie in den Modulbeschreibungen unter: [www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/lb](http://www.uni-hohenheim.de/modulkatalog/lb)

## Wahlpflichtmodule

| Code     | Modul-/Veranstaltungstitel  | Semesterlage | SWS |
|----------|---|--------------|-----|
| 1502-210 | Biotechnologie  | 4./6.        |     |
| 1502-211 | Biotechnologie   Vorlesung  |              | 2   |
| 1502-212 | Biotechnologie   Praktikum  |              | 4   |
| 1504-210 | Lebensmittel pflanzlicher Herkunft  | 4./6.        |     |
| 1504-211 | Lebensmittel pflanzlicher Herkunft   Vorlesung                                  |              | 4   |
| 1501-210 | Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene  | 4./6.        |     |
| 1501-211 | Lebensmittelmikrobiologie und –hygiene   Vorlesung                              |              | 4   |
| 1503-210 | Lebensmittelverfahrenstechnik und Verpackungstechnik                            | 4./6.        |     |
| 1503-211 | Lebensmittelverfahrenstechnik und Verpackungstechnik   Vorlesung                |              | 4   |
| 1507-210 | Technologie funktioneller Lebensmittel  | 4./6.        |     |
| 1507-211 | Technologie funktioneller Lebensmittel   Vorlesung                              |              | 2   |
| 1507-212 | Technologie funktioneller Lebensmittel   Übungen                                |              | 2   |
| 1510-020 | Bioverfahrenstechnik  | 4.-6.        |     |
| 1510-021 | Bioverfahrenstechnik   Vorlesung  |              | 2   |
| 1510-022 | Weißer Biotechnologie   Vorlesung   |              | 2   |
| 1302-220 | Chemie für Technologen  | 5.           |     |
| 1302-221 | Chemie für Technologen, Quantitative Behandlung chemischer Probleme   Vorlesung |              | 1   |
| 1302-222 | Chemie für Technologen, organisch-chemischer Praktikumsteil                     |              | 3   |
| 1302-223 | Chemie für Technologen, anorganisch-chemischer Praktikumsteil                   |              | 3   |
| 1509-210 | Getreidetechnologie   | 5.           |     |
| 1509-211 | Getreidetechnologie   Vorlesung   |              | 2   |
| 1509-212 | Getreidetechnologie   Praktikum   |              | 4   |
| 1505-210 | Milcherzeugung und -verarbeitung  | 5.           |     |
| 1505-211 | Lactationsbiologie   Vorlesung  |              | 1   |
| 1505-212 | Milchentzug und Milchqualität   Vorlesung                                       |              | 1   |
| 1505-213 | Verarbeitung zu Milchfrischprodukten   Vorlesung                                |              | 2   |

| Code     | Modul-/Veranstaltungstitel   | Semesterlage | SWS |
|----------|--|--------------|-----|
| 1506-210 | Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung  | 5.           |     |
| 1506-211 | Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung   Vorlesung                                |              | 2   |
| 1506-212 | Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung   Praktikum                                |              | 2   |
| 1506-213 | Technologie und Mikrobiologie der Wein- und Bierherstellung   Seminar                                  |              | 1   |
| 1500-030 | Einführung in experimentelle Arbeitsweisen der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie             | 6.           |     |
| 1500-031 | Einführung in experimentelle Arbeitsweisen der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie   Praktikum |              | 8   |

## Wahlmodule

| Code     | Modul-/Veranstaltungstitel  | Semesterlage | SWS |
|----------|---|--------------|-----|
| 3401-010 | Grundlagen der Pflanzenwissenschaften I   | 4./6.        |     |
| 3401-011 | Einführung in die Pflanzenbauwissenschaften   Vorlesung                                 |              | 3   |
| 3401-012 | Einführung in die Graslandwissenschaften   Vorlesung                                    |              | 1   |
| 1301-210 | Instrumentelle Analytik   | 4./6.        |     |
| 1301-211 | Instrumentelle Analytik   Vorlesung   |              | 2   |
| 1301-212 | Instrumentelle Analytik   Übungen   |              | 2   |
| 1201-310 | Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences             | 4./6.        |     |
| 1201-311 | Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences   Vorlesung |              | 2   |
| 1201-312 | Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences   Seminar   |              | 1   |
| 1301-313 | Instrumentelle Sensorik und physikalische Messmethoden in den Life Sciences   Übungen   |              | 1   |
| 1402-040 | Molekulare Ernährungswissenschaft   | 4./6.        |     |
| 1402-041 | Einführung in die molekulare Zellbiologie   Vorlesung                                   |              | 2   |
| 1402-042 | Tissue Engineering   Vorlesung  |              | 2   |
| 3405-220 | Pflanzenbau und Tierhaltung im Ökologischen Landbau                                     | 4./6.        |     |
| 3405-221 | Pflanzenbau im ökologischen Landbau   Ringvorlesung                                     |              | 2   |
| 3405-222 | Tierhaltung im ökologischen Landbau   Ringvorlesung                                     |              | 2   |
| 4403-030 | Ressourcenschutz und Ernährungssicherung  | 4./6.        |     |
| 4403-031 | Ökonomie und Sozialwissenschaften   Vorlesung   |              | 1   |
| 4403-032 | Pflanzenproduktion und Agrarökologie   Vorlesung  |              | 1   |
| 4403-033 | Tierproduktion   Vorlesung  |              | 1   |
| 4403-034 | Agrartechnik   Vorlesung  |              | 1   |
| 1505-220 | Spezielle Milchtechnologie  | 4./6.        |     |
| 1505-221 | Spezielle Milchtechnologie   Vorlesung  |              | 2   |
| 1505-222 | Berechnungsgrundlagen für Formulierungen, Auslegung und Kinetik von Prozessen   Übungen |              | 1   |
| 1505-223 | Technologie und Analyse von Milchprodukten   Praktikum                                  |              | 2   |
| 1505-224 | Spezielle Milchtechnologie   Exkursion  |              | /   |

| Code     | Modul-/Veranstaltungstitel  | Semesterlage | SWS |
|----------|---|--------------|-----|
| 1302-210 | Wirkstoffe  | 4./6.        |     |
| 1302-211 | Wirkstoffe   Vorlesung  |              | 1   |
| 1302-212 | Wirkstoffe   Übungen  |              | 1   |
| 1302-213 | Wirkstoffe   Praktikum  |              | 4   |
| 1102-210 | Angewandte Statistik  | 5.           |     |
| 1102-211 | Angewandte Statistik   Vorlesung  |              | 2   |
| 1102-212 | Übungen zu Angewandte Statistik   |              | 1   |
| 1102-213 | Statistik mit SAS   Praktikum   |              | 2   |
| 1504-220 | Chemische Prinzipien der Lebensmittelverarbeitung   | 5.           |     |
| 1504-221 | Chemische Prinzipien der Lebensmittelverarbeitung   Vorlesung                                 |              | 4   |
| 1401-010 | Grundlagen der Ernährung  | 5.           |     |
| 1401-011 | Grundlagen der Ernährung   Vorlesung  |              | 4   |
| 4701-010 | Grundlagen der Tierwissenschaften I   | 5.           |     |
| 4701-011 | Einführung in die Tierhaltung   Vorlesung   |              | 2   |
| 4701-012 | Einführung in die Tierzüchtung   Vorlesung  |              | 1   |
| 4701-013 | Einführung in die Kleintierzucht und Ethologie   Vorlesung                                    |              | 1   |
| 1502-230 | Industriepraktikum, 4 Wochen (vorher 2902-220)  | 4.-6.        |     |
| 1502-231 | Industriepraktikum, klein - 4 Wochen (vorher 2902-221)  |              | 4   |
| 1502-240 | Industriepraktikum, 8 Wochen (vorher 2902-230)  | 4.-6.        |     |
| 1502-241 | Industriepraktikum, groß - 8 Wochen (vorher 2902-231)   |              | 8   |
| 1502-250 | Industriepraktikum, 12 Wochen   | 4.-6.        |     |
| 1502-251 | Industriepraktikum, groß - 12 Wochen  |              | 12  |
| 2201-280 | Tutorenqualifizierung – Didaktische Grundlagen des Lehrens und Lernens                        | 5./6.        |     |
| 2201-281 | Tutorentaining   Seminar  |              | 1   |
| 2201-282 | Eigenverantwortliche Durchführung von Tutorien mit expertengestützter Hospitation   Praktikum |              | 2   |

### ***Nicht-endnotenrelevante Module***

Folgende Module sind nicht-endnotenrelevant und werden als solche im Zeugnis ausgewiesen.

| Code     | Modul-/Veranstaltungstitel   | Semesterlage | Verbindlich. |
|----------|--|--------------|--------------|
| 1510-010 | Ringpraktikum der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie          | 4.           | P            |
| 1502-020 | Einführung in wissenschaftliches Arbeiten                              | 5.           | P            |
| 1502-230 | Industriepraktikum, 4 Wochen   | 5./6.        | W            |
| 1502-240 | Industriepraktikum, 8 Wochen   | 5./6.        | W            |
| 1502-250 | Industriepraktikum, 12 Wochen  | 5./6.        | W            |
| 2201-280 | Tutorenqualifizierung – Didaktische Grundlagen des Lehrens und Lernens | 5./6.        | W            |

### **Studium 3.0**

Hinter dem Begriff Studium 3.0 verbirgt sich ein Studienkonzept der Universität Hohenheim, das es Ihnen ermöglicht, Ihr Studium individuell zu gestalten. Folgende Projekte geben Ihnen die Chance, Ihre Interessen selbst festzulegen und zu vertiefen, Erfahrungen zu sammeln oder über den Tellerrand hinaus zu blicken:

#### ***Humboldt reloaded***

Ziel dieses Projekts ist es, Sie möglichst früh an die Forschungstätigkeit heranzuführen. Wählen Sie aus verschiedenen Projektthemen und forschen Sie bereits im Grundstudium in Kleingruppen an aktuellen Fragen Ihres Fachgebietes. Weitere Informationen und die aktuellen Projekte finden Sie hier:

**[www.studium-3-0.uni-hohenheim.de/humboldt-reloaded](http://www.studium-3-0.uni-hohenheim.de/humboldt-reloaded)**

#### ***Lernraumsemester***

Möchten Sie durch ein Praktikum oder einen Auslandsaufenthalt Ihren Horizont erweitern? Fehlt Ihnen noch eine Qualifikation für den Berufseinstieg? Oder vielleicht möchten Sie eine Sprache lernen, Wissenslücken schließen oder in einem Forschungsprojekt mitarbeiten? Im Rahmen eines Lernraumsemester – oder

auch zwei Semestern –, haben Sie die Gelegenheit dazu! Folgende Möglichkeiten gibt es:

- Ausbildung und Arbeit als Tutor/in für zwei Semester (6 credits)
- Ausbildung und Arbeit als Studiencoach für zwei Semester (6 credits)
- Auslandsstudium (erworbene credits im Ausland)
- Paket "Interkulturelle Kompetenz" (2 credits)
- Reflexion von Auslandserfahrungen (1 credit)
- Europäischer Wirtschaftsführerschein für Nicht-BWLER (3 credits)
- Freiwilliges Praktikum (1 Monat = 5 credits)
- Humboldt reloaded – Mitarbeit an Forschungsprojekten (max. 6 credits, je nach Arbeitsumfang)
- Teilnahme an außeruniversitären Qualifikationsmaßnahmen (mind. 2 credits, Anerkennung nach Genehmigung durch die ZSB)
- Teilnahme an fachfremden Veranstaltungen (mind. 2 credits, Anerkennung nach Genehmigung durch die ZSB)
- Teilnahme an F.I.T.-Seminaren zur Weiterbildung (0,5 credits pro Seminartag)
- Teilnahme an Sprachkursen mit insgesamt bis zu 4 SWS (max. 6 credits)

Weitere Informationen: [www.uni-hohenheim.de/lernraumsemester](http://www.uni-hohenheim.de/lernraumsemester)

### ***Mobile Lehre***

Als Pilot-Projekt steckt „Mobile Lehre“ noch in den Kinderschuhen, an einer Ausweitung und festen Etablierung als Lehr- und Lernmethode wird jedoch eifrig gearbeitet.

Sie haben die Möglichkeit, mit der Hohenheim-App, Lehrveranstaltungen direkt vor Ort zu erleben und daran teilzunehmen. Die für die Lehrveranstaltung relevanten Inhalte werden mit realen Orten, an die Sie sich begeben, verknüpft. Dies kann ein Baum im Hohenheimer Park oder ein Ladengeschäft in der Stadt sein. Mit Ihrem Smartphone oder Tablet finden Sie Hinweise, Informationen oder auch Aufgaben, die Sie bearbeiten müssen. Die Lehrenden hinterlassen das Material oder rufen Sie auf, selbst Orte zu finden und digital zu markieren.

Ein weiterer Bestandteil dieses Projekts ist die Live-Umfrage: Der Dozent oder die Dozentin stellt Ihnen im Hörsaal eine Frage, Sie und Ihre Kommilitonen antworten direkt. Nötig ist dafür lediglich die Software „eduVote“ auf Ihrem Smartphone, Tablet oder Laptop. So können die Lehrenden den aktuellen Wissensstand anonym abfragen und erhalten sofort Rückmeldung.

Zudem ist es innerhalb dieses Projekts möglich, ILIAS mobil zu nutzen, Mobile Skin genannt. Eine extra für diesen Zweck gestaltete Oberfläche erlaubt den Zugriff auf ILIAS von jedem mobilen Gerät aus. Folgende Elemente können aufgerufen werden: Lernmodule, Forum, Test, Wiki.

Weitere Informationen: [www.studium-3-0.uni-hohenheim.de/mobile-lehre](http://www.studium-3-0.uni-hohenheim.de/mobile-lehre)

## **Lernwerkstatt**

Benötigen Sie Unterstützung rund um Lern- und Arbeitstechniken oder erscheint Ihnen die Prüfung wie ein nicht zu bewältigender Berg? In jedem Semester bietet die Zentrale Studienberatung im Rahmen der Lernwerkstatt kostenlose Seminare und Workshops an, die Ihnen helfen, den täglichen Anforderungen des Studiums gerecht zu werden.

Weitere Informationen: <https://www.uni-hohenheim.de/zsb-studierende>

## **Urlaubs-Semester**

Möchten oder müssen Sie Ihr Studium unterbrechen, so können Sie dies aus folgenden Gründen tun:

- Praktische Tätigkeit, die dem Studienziel dient
- Studium im Ausland (Universität oder Sprachschule)
- Krankheit (auch die eines nahen Angehörigen)
- Schwangerschaft, Kindererziehung

Den Antrag auf Beurlaubung stellen Sie beim Studiensekretariat. Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Planung, dass manche Lehrveranstaltungen nur einmal jährlich angeboten werden. Sollten Sie Bafög oder Kindergeld beziehen, bedenken Sie eventuelle Auswirkungen auf die Zahlungen.

Weitere Informationen: [www.uni-hohenheim.de/urlaubssemester](http://www.uni-hohenheim.de/urlaubssemester)

## **Auslandsaufenthalt**

Sie haben bereits erfahren, dass Sie im Rahmen mehrerer Projekte die Möglichkeit haben, im Ausland zu studieren. An dieser Stelle möchten wir Ihnen einen Überblick über die unterschiedlichen Wege geben, die Sie dabei gehen können.  
[www.uni-hohenheim.de/aaa-ausland](http://www.uni-hohenheim.de/aaa-ausland)

### ***Studium***

Möchten Sie einen Teil Ihres Studiums im Ausland verbringen, so haben Sie hierfür drei Möglichkeiten.

- Studium an europäischen Partner-Universitäten im Rahmen von ERASMUS bzw. Euroleague for Life Sciences (ELLS):
  - » möglich an Universitäten, mit denen ein Abkommen besteht
  - » mind. 3 und max. 12 Monate
  - » Abschluss eines Studienvertrags (Learning Agreement)
  - » Erhalt eines Zuschusses (Erfüllung bestimmter Voraussetzungen)
  - » Bewerbung über die Programmbeauftragten an den Instituten oder Frau Dr. Gabriele Klumpp
- Studium in Übersee im Rahmen von bilateralen Austauschprogrammen oder Landesprogrammen des Landes Baden-Württemberg:
  - » Offen für alle Hohenheimer Studierenden
  - » Ordentliche Immatrikulation ist Voraussetzung
  - » Erleichterungen beim Zulassungsverfahren
  - » Zulassung als „non-degree student“ oder „exchange student“
  - » max. ein akademisches Jahr möglich
  - » z.T. Erlass von Studiengebühren
  - » Vorbereitung durch Orientierungsveranstaltungen
- Studium außerhalb der Austausch- und Landesprogramme („Free Mover“)
  - » Freie Wahl der Universität – Sie sind an keine Partner-Universitäten gebunden
  - » Sie organisieren Ihren Studienaufenthalt im Ausland selbstständig

### ***Praktikum***

Möchten Sie ein Praktikum im Ausland absolvieren? Beim Akademischen Auslandsamt erhalten Sie Informationen über die verschiedenen Fördermöglichkeiten. Folgende Programme bzw. Möglichkeiten gibt es:

- USA und Kanada
- Europa im Rahmen des ERASMUS-Programms
- Carlo-Schmid-Programm (Praktika in internationalen Organisationen und bei Institutionen der Europäischen Union)
- IAESTE (Bereich Natur- und Ingenieurwissenschaften, Land- und Forstwirtschaft)
- RISE (Praktika für Naturwissenschaftler)

Haben Sie Fragen zur Organisation des Praktikums, wenden Sie sich hierfür bitte an das Praktikantenamt: **[www.uni-hohenheim.de/praktikum](http://www.uni-hohenheim.de/praktikum)**

### ***Forschungsprojekt***

Möchten Sie einen Teil der Recherche bzw. Forschung für Ihre Abschlussarbeit im Ausland betreiben, so können Sie dies gerne an einer ausländischen Universität oder Forschungseinrichtung machen. Wichtig ist hierfür, dass Sie im Vorfeld mit ihrem Betreuer/ihrer Betreuerin über Ihre Pläne sprechen und in Abstimmung mit ihm/ihr die für Ihre Arbeit sinnvollste Einrichtung finden.

Weitere Informationen und einen Überblick über die Fördermöglichkeiten erhalten Sie hier: **[www.uni-hohenheim.de/aaa-forschungsaufenthalt](http://www.uni-hohenheim.de/aaa-forschungsaufenthalt)**

### ***Summer Schools | Sprachkurse***

Möchten Sie für kürzere Zeit oder in der vorlesungsfreien Zeit ins Ausland, so bietet sich die Möglichkeit an, dies im Rahmen von Summer Schools oder Sprachkursen zu machen. Eine Übersicht der Sommerkurse der ELLS-Partner-Universitäten finden Sie hier: **<https://euroleague.uni-hohenheim.de/>**. Oder Sie informieren sich auf der Homepage Ihrer Wunsch-Universität. Möchten Sie einen Sprachkurs im Ausland besuchen, so kann Ihnen der DAAD weiterhelfen:

**[www.daad.de/ausland/sprachen-lernen/de](http://www.daad.de/ausland/sprachen-lernen/de)**

### ***Berufspraktikum***

Das Wahlmodul „Industriepraktikum“ (4, 8 oder 12 Wochen) können Sie in Unternehmen der freien Wirtschaft ableisten; diese sollen einen Bezug zu Berufsfeldern der Life Sciences aufweisen (Lebensmittelindustrie, Pharmaindustrie, Kosmetikindustrie, usw.).

## **Prüfungen**

Jedes Modul im Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ schließt mit einer Prüfung ab. Modulprüfungen werden entweder nach dem deutschen Notensystem bewertet oder mit „bestanden“/„nicht bestanden“ ausgewiesen. Letztere sowie die nicht-endnotenrelevanten Module fließen nicht in die Gesamtnote der Bachelorprüfung ein.

Prüfungsformen sind in der Regel Klausuren, mündliche Prüfungen, Praktikumsprotokolle, Ausarbeitungen und Referate von Seminar- oder Kolloquiumsbeiträgen.

Die Modulprüfungen erbringen Sie studienbegleitend innerhalb der vorgesehenen Prüfungszeiträume (Klausuren) oder im Semesterverlauf (sonstige Prüfungsleistungen).

Jedem Semester sind zwei Prüfungszeiträume zugeordnet: der erste unmittelbar im Anschluss an die Vorlesungszeit, der zweite am Ende der vorlesungsfreien Zeit.

Die Prüfungszeiträume im SS 2013 liegen wie folgt:

1. Prüfungszeitraum: 22.07.2013 – 09.08.2013
2. Prüfungszeitraum: 23.09.2013 – 11.10.2013

Bitte melden Sie sich innerhalb des folgenden Zeitraums für die Prüfungen im SS 2013 an:

- 22.05.2013 – 19.06.2013

Detaillierte Angaben zu Prüfungsanforderungen, -art und -dauer, Notensystem etc. finden Sie in der Sammelprüfungsordnung für die Bachelor-Studiengänge der Fakultät Naturwissenschaften.

Informationen zur jeweils gültigen Prüfungsordnung, zu Anmeldefristen, Prüfungszeiten etc. erhalten Sie beim Prüfungsamt oder online unter:

**[www.uni-hohenheim.de/pruefung](http://www.uni-hohenheim.de/pruefung)**

## **Berufsfelder + Berufseinstieg**

Als Absolventen und Absolventinnen des Bachelor-Studiengangs „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ verfügen Sie über eine interdisziplinäre, anwendungsorientierte, naturwissenschaftlich und ingenieurwissenschaftlich geprägte Ausbildung. Folgende Betätigungsfelder sind für Sie interessant:

- Forschung und Entwicklung
- Produktion und Qualitätssicherung in der Lebensmittel- bzw. Biotechnologiebranche
- Forschungsinstitutionen
- Verbände
- Fachjournalismus
- Unternehmensberatungen

Sie haben Ihr Studium erfolgreich abgeschlossen und stehen nun vor der Frage, wie es weitergehen soll? Sollten Sie sich für einen Weg ins Berufsleben entscheiden, so steht Ihnen das Career Center als Berater und Vermittler zur Seite:

- Bewerbungskoaching
  - » Bewerbungswissen von A-Z
  - » Bewerbungstrainings
  - » Persönliche Beratung
- Berufsvorbereitung
  - » Fähigkeiten, Interessen, Talente
  - » Berufsorientierungstest
  - » Campus meets Company
- Kontaktvermittlung
  - » Online-Datenbanken
  - » Hohenheimer und externe Firmenkontaktmessen
  - » Externe Stellen- und Praktikumsbörsen

**[www.uni-hohenheim.de/berufseinstieg](http://www.uni-hohenheim.de/berufseinstieg)**

## **Noch Fragen?**

Für weitere Fragen zu Studienverlauf, Modulen und anderen inhaltlichen Themen zum Studiengang wenden Sie sich bitte unter folgender Adresse direkt an die Fachstudienberatung: **[beratung-lwbt@uni-hohenheim.de](mailto:beratung-lwbt@uni-hohenheim.de)**

## Semestertermine

2013 – 2015

| Semester       | Vorlesungsbeginn | Vorlesungsende | Vorlesungsfreie Tage    |
|----------------|------------------|----------------|-------------------------|
| Sommer 2013    | 08.04.2013       | 20.07.2013     | 21.05.2013 - 25.05.2013 |
| Winter 2013/14 | 14.10.2013       | 01.02.2014     | 23.12.2013 - 06.01.2014 |
| Sommer 2014    | 07.04.2014       | 19.07.2014     | 10.06.2014 - 14.06.2014 |
| Winter 2014/15 | 13.10.2014       | 07.02.2015     | 22.12.2014 - 06.01.2015 |
| Sommer 2015    | 13.04.2015       | 25.07.2015     | 26.05.2015 - 30.05.2015 |

## Kontakt

Universität Hohenheim | Fachstudienberatung

Prof. Dr. Lutz Fischer | Tel.: +49 (0)711 459-23018

Dr. Sabine Lutz-Wahl | Tel.: +49 (0)711 459-22313

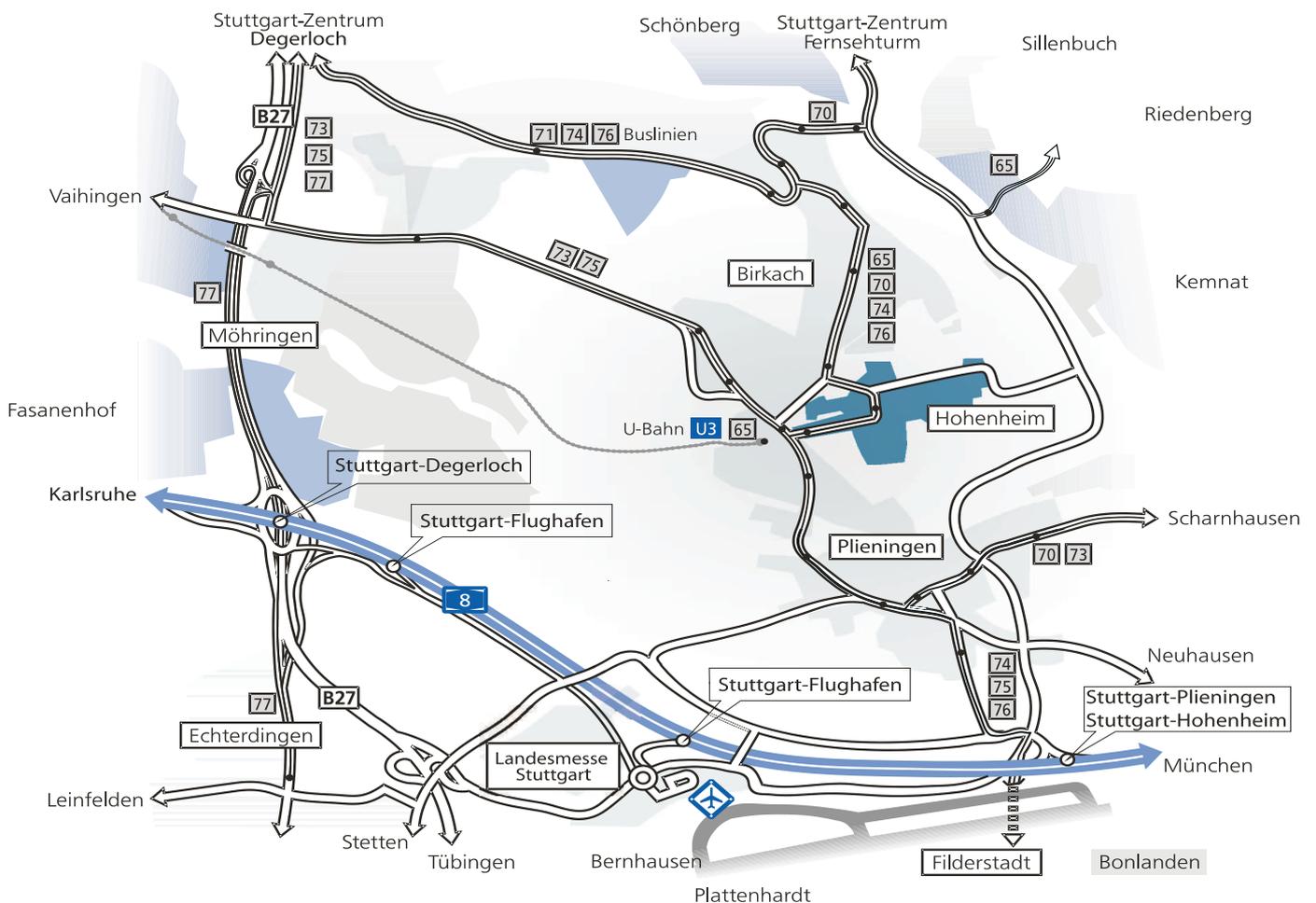
70593 Stuttgart | Deutschland

[beratung-lwbt@uni-hohenheim.de](mailto:beratung-lwbt@uni-hohenheim.de)

[www.bachelor.uni-hohenheim.de/lb](http://www.bachelor.uni-hohenheim.de/lb)

## Lage der Universität

Die Universität Hohenheim liegt im Süden der Stadt Stuttgart, in direkter Nähe zum Flughafen und der neuen Messe. Von der Stadtmitte Stuttgart ist die Universität mit öffentlichen Verkehrsmitteln innerhalb von 30 Minuten gut zu erreichen.



**Universität Hohenheim** | Fakultät Naturwissenschaften

70593 Stuttgart | Deutschland

Tel. +49 (0)711 459-22780

[natur@uni-hohenheim.de](mailto:natur@uni-hohenheim.de) | [www.natur.uni-hohenheim.de](http://www.natur.uni-hohenheim.de)

Druckdatum: März 2013