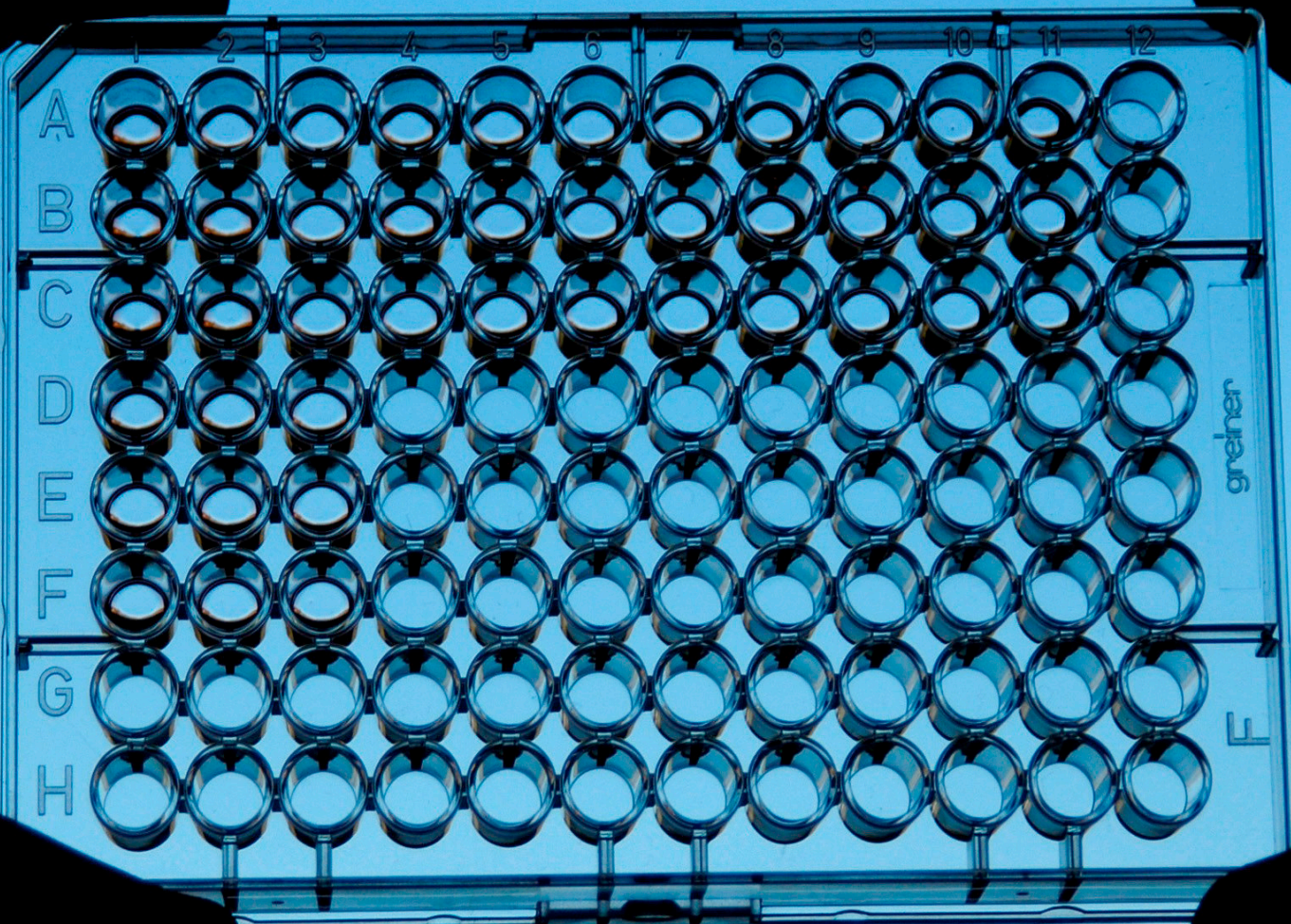


Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie

Bachelor of Science

Studienplan



Liebe Studierenden,

dieser Studienplan gibt Ihnen einen Überblick über den Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“. Er beinhaltet Informationen rund um Ihr Studium sowie Angaben zu weiterführenden Informationen und Bestimmungen.

Bitte beachten Sie, dass der vorliegende Studienplan mitunter geändert wird. Die aktuelle Fassung finden Sie hier: **www.uni-hohenheim.de/studienplan**

Antworten auf Fragen rund um die Regeln und Bestimmungen des Studienganges finden Sie in der Prüfungsordnung unter:

www.uni-hohenheim.de/pruefungsordnung-lb

Wir hoffen, dass Sie Ihre Zeit an der Universität Hohenheim genießen und wünschen Ihnen einen gelungenen Start in Ihr Studium und viel Erfolg!

Dekanat der Fakultät Naturwissenschaften

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 Studienganges	3
Aufbau des Studienganges	4
Verteilung der Module des Studienganges	5
Studienverlaufsgrafik	6
Wahlpflichtmodule	7
Wahlmodule	9
Sprachkurs – UNIcert III	12
Prüfungen	12
Benotungssystem	13
Anerkennung von im Ausland erworbenen credits	13
Studium 3.0	13
Humboldt reloaded	14
Lernraumsemester	14
Portfolio-Modul	15
Mobile Lehre	15
Lernwerkstatt	16
Urlaubs-Semester	16
Auslandsaufenthalt	17
Studium	17
Praktikum	18
Forschungsprojekt	18
Summer Schools Sprachkurse	18
Berufspraktikum	19
Berufsfelder + Berufseinstieg	19
Zu guter Letzt!	20
Noch Fragen?	20
Semestertermine	21

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 „Food Microbiology and Biotechnology“ und „Food Science and Engineering“ an. Diese Studiengänge werden in englischer Sprache angeboten.

Regelstudienzeit

Die Regelstudienzeit des Bachelor-Studienganges „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ beträgt sechs Semester. Sonderregelungen hierzu entnehmen Sie bitte §5 der geltenden Prüfungsordnung für die Bachelor-Studiengänge der Fakultät Naturwissenschaften.

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 – siehe Seite 12) 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 Studienplanes.

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**

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 dazugehörigen 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 (Work-

load) eines Hohenheimer Bachelor-Moduls ist in der Regel auf sechs Anrechnungspunkte (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 Studienganges

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 Studienganges tragen Sie zur Weiterentwicklung der Lebensmittelwissenschaften und -technologien sowie der Biotechnologie fundiert bei.

Aufbau des Studienganges

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 Studienplanes vor, setzen Sie Ihr Studium im dritten Semester des „neuen“ Studienganges 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 in technologisch und naturwissenschaftlich orientierten Modulen. In umfangreichen Praktika vertiefen Sie die vermittelten Inhalte. Zudem haben Sie im vierten Semester erstmals die Möglichkeit, aus einem breiten Angebot spezifischer Module (z.B. Verpackungstechnik, Lebensmittelhygiene) Wahl- und/oder Wahlpflichtmodule zu belegen. 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 Studienganges

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

Studienverlaufsgrafik

	6 Credits	6 Credits	6 Credits	6 Credits	6 Credits	
1. Sem.	Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences I (1500-040)	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 (1500-050)	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 (1500-060)	Verfahrenstechnik (1503-020)	Wahlpflichtmodule Wahlmodule Eine Übersicht der Wahlpflicht- und Wahlmodule finden Sie auf Seite 7 ff. dieses Studienplanes.		4. Sem.
5. Sem.	Rechtliche Aspekte und Qualitätsmanagement (1505-020)	Betriebswirtschaftliche Grundkompetenz (5103-150)				5. Sem.
6. Sem.				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, in Abhängigkeit vom Lehrangebot und nach Rücksprache mit dem/der Modulverantwortlichen - 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

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
1510-020	Bioverfahrenstechnik	4./6.	
1510-021	Bioverfahrenstechnik Vorlesung mit Übung		2
1510-022	Weiße Biotechnologie Vorlesung mit Übung		2
1510-023	Bioverfahrenstechnik Seminar mit Übung		2
1502-200	Enzym-Biotechnologie	4./6.	
1502-201	Enzym-Biotechnologie Vorlesung		2
1502-202	Enzym-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 Übung		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 Praktikum mit Übung		3
1302-223	Chemie für Technologen, anorganisch-chemischer Praktikumsteil Praktikum mit Übung		2
1509-210	Getreidetechnologie	5.	
1509-211	Getreidetechnologie Vorlesung		2
1509-212	Getreidetechnologie Praktikum		4
1511-400	Grundlagen der Lebensmittelsensorik	5.	
1511-401	Grundlagen der Lebensmittelsensorik Vorlesung mit Übung und Praktikum		4

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
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
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	5./6.	
1500-031	Einführung in experimentelle Arbeitsweisen der Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie Praktikum		8

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
1101-050	Einführung in Matlab	4./6.	
1101-051	Einführung in Matlab Vorlesung mit Übung		4
1401-010	Grundlagen der Ernährung	4./6.	
1401-011	Grundlagen der Ernährung Vorlesung		4
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 Übung		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 Übung		1
1402-040	Molekulare Zellbiologie	4./6.	
1402-041	Molekulare Zellbiologie Vorlesung		2
1402-042	Molekulare Zellbiologie Seminar		2
1405-010	Molekularbiologie und Nutrigenomik	4./6.	
1405-011	Einführung in die Nutrigenomik		2
1405-012	Molekularbiologie der Ernährung		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

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
1505-220	Spezielle Milchtechnologie	4./6.	
1505-221	Spezielle Milchtechnologie Vorlesung		2
1505-222	Berechnungsgrundlagen für Formulierungen, Auslegung und Kinetik von Prozessen Übung		1
1505-223	Technologie und Analyse von Milchprodukten Praktikum		2
1505-224	Spezielle Milchtechnologie Exkursion		/
1302-210	Wirkstoffe	4./6.	
1302-211	Wirkstoffe Vorlesung		1
1302-212	Wirkstoffe Übung		1
1302-213	Wirkstoffe Praktikum		4
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	4.-6.	
2201-281	Tutorentaining Seminar		1
2201-282	Eigenverantwortliche Durchführung von Tutorien mit expertengestützter Hospitation Praktikum		2
1102-210	Angewandte Statistik	5.	
1102-211	Angewandte Statistik Vorlesung		2
1102-212	Übungen zu Angewandte Statistik		1
1102-213	Statistik mit SAS Übung		2
1504-220	Chemische Prinzipien der Lebensmittelverarbeitung	5.	
1504-221	Chemische Prinzipien der Lebensmittelverarbeitung Vorlesung		4
1502-030	Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Biotechnologie)	5.	
1502-031	Literaturrecherche in den Naturwissenschaften (Biotechnologie) Übung		0,5
1502-032	Naturwissenschaftliche Originalpublikationen mit Vortrag und Seminar (Biotechnologie) Seminar mit Übung		1
1502-033	Naturwissenschaftliche Berichterstattung und Teamarbeit (Biotechnologie) Übung		0,5

Code	Modul-/Veranstaltungstitel	Semesterlage	SWS
1510-030	Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Bioverfahrenstechnik)	5.	
1510-031	Literaturrecherche in den Naturwissenschaften (Bioverfahrenstechnik) Übung		0,5
1510-032	Naturwissenschaftliche Originalpublikationen mit Vortrag und Seminar (Bioverfahrenstechnik) Seminar mit Übung		1
1510-033	Naturwissenschaftliche Berichterstattung und Teamarbeit (Bioverfahrenstechnik) Übung		0,5
1505-030	Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Lebensmittel tierischer Herkunft)	5.	
1505-031	Literaturrecherche in den Natur- und Ingenieurwissenschaften (Lebensmittel tierischer Herkunft) Übung		0,5
1505-032	Bearbeitung von Originalpublikationen mit Vortrag und Seminar (Lebensmittel tierischer Herkunft) Seminar mit Übung		1
1505-033	Berichterstattung und Teamarbeit (Lebensmittel tierischer Herkunft) Übung		0,5
1501-030	Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Lebensmittelmikrobiologie)	5.	
1501-031	Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Lebensmittelmikrobiologie) Seminar mit Übung		2
1509-020	Einführung in wissenschaftliches Arbeiten (Prozessanalytik und Getreidetechnologie)	5.	
1509-021	Einführung in wissenschaftliches Rechnen mit Excel Seminar mit Übung		1
1509-022	Literaturrecherche in den Naturwissenschaften mit Vortrag (Prozessanalytik und Getreidetechnologie) Seminar mit Übung		1
4701-010	Grundlagen der Tierwissenschaften I	5.	
4701-011	Einführung in die Tierhaltung Vorlesung		2
4701-012	Einführung in die Tierzucht Vorlesung		1
4701-013	Einführung in die Kleintierzucht und Ethologie Vorlesung		1
1000-040	UNiCert III English for Scientific Purposes	5.	
/	Inhalt dieses Moduls siehe Modulbeschreibung		8
1502-040	Einführung in (bio)analytische Methoden der Biotechnologie	5./6.	
1502-041	Einführung in (bio)analytische Methoden der Biotechnologie Vorlesung		0,5
1502-042	Einführung in (bio)analytische Methoden der Biotechnologie Seminar		1,5
1502-043	Einführung in (bio)analytische Methoden der Biotechnologie Praktikum		4
1000-050	Portfolio-Modul Bachelor (Fakultät N)	5./6.	
/	Inhalt dieses Moduls siehe Modulbeschreibung bzw. Seite 15 dieses Studienplanes und nach Rücksprache mit dem Modulverantwortlichen		/

Die in der Übersicht angegebene Semesterlage entspricht dem für die Belegung empfohlenen Fachsemester. Studierenden anderer Fachsemester steht die Belegung frei – Rücksprache mit der/dem Modulverantwortlichen wird empfohlen.

Sprachkurs – UNIcert III

Den Sprachkurs „UNIcert III English for Scientific Purposes“ (1000-040) bieten wir in Zusammenarbeit mit dem Sprachenzentrum der Universität Hohenheim speziell für alle Studierenden der naturwissenschaftlichen Studiengänge an. Mit Hilfe dieses Sprachkurses können Sie Ihre Englischkenntnisse verbessern; nach einem erfolgreichen Abschluss erhalten Sie ein international anerkanntes Zertifikat. Die Inhalte des Kurses sind speziell auf die Bedürfnisse unserer Studierenden und den wissenschaftlichen Gebrauch ausgerichtet: *critical thinking, scientific writing, intercultural communication, scientific reading and discussions*. Sie können den Kurs im Rahmen eines Wahlmoduls flexibel in Ihren Studienverlauf einbauen. Weitere Informationen zum Sprachkurs erhalten Sie unter: www.natur.uni-hohenheim.de/sprachkurs

Prüfungen

Jedes Modul im Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie“ schließt mit einer Prüfung ab. Endnotenrelevante Module werden nach dem deutschen Notensystem bewertet und fließen in die Gesamtnote mit ein. Nicht-endnotenrelevante Module werden entweder nach dem deutschen Notensystem bewertet oder mit „bestanden/nicht bestanden“ ausgewiesen. Sie fließen nicht in die Gesamtnote 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 (für *zentral organisierte* Prüfungen und Studienleistungen) zugeordnet: der erste unmittelbar im Anschluss an die Vorlesungszeit, der zweite am Ende der vorlesungsfreien Zeit.

Semester	Prüfungszeitraum (PZR)	Anmeldezeitraum
Sommer 2015 (1. PZR)	27.07.2015 – 14.08.2015	13.04.2015 – 11.06.2015
Sommer 2015 (2. PZR)	21.09.2015 – 09.10.2015	

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/lb-pa

Benotungssystem

	German	English
1,0 1,3	sehr gut	very good
1,7 2,0 2,3	gut	good
2,7 3,0 3,3	befriedigend	satisfactory
3,7 4,0	ausreichend	sufficient
> 4,0	nicht ausreichend	fail

Anerkennung von im Ausland erworbenen credits

Credits, die Sie während eines Auslandsaufenthaltes an einer anderen Universität erhalten, können vom Prüfungsausschuss anerkannt werden. Voraussetzung hierfür ist, dass die vergebende Stelle einer deutschen Universität gleichgestellt ist. Außerdem ist zu beachten, dass die in den Lehrveranstaltungen erworbenen Kompetenzen keine gravierenden Unterschiede zum Profil des Studienganges "Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie" aufweisen.

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

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)

Portfolio-Modul

Im Rahmen des Portfolio-Moduls haben Sie die Möglichkeit, Fachinhalte, die nicht in Ihrem Studienplan enthalten sind, in Ihr Studium einzubauen. So gesehen schaffen Sie Ihr eigenes Modul und füllen es mit den Inhalten, die zu Ihren Interessen passen. Das Modul ist unbenotet und umfasst 6 credits. Diese Leistungsmöglichkeiten bieten wir Ihnen unter anderem an:

- Verfassen eines populärwissenschaftlichen Artikels, 8 Seiten (1 credit)
- Durchführung eines eigenständigen Forschungsprojektes (bis zu 6 credits)
- Besuch von wissenschaftlichen Konferenzen, Vortragsveranstaltungen, Ausstellungen mit schriftlicher Zusammenfassung eines Schwerpunktthemas, 2 Seiten (pro Tag 0.5 credits)
- Vorträge/Poster-Präsentation von wissenschaftlichen Forschungsprojekten auf Kongressen (3 credits)
- Vortrag/Poster z.B. in eigenständigen Seminarreihen (1,5 credits)
- Verfassen eines Wikipedia-Artikels (2.000 Wörter) zu einem Forschungsthema (2 ECTS) oder bestehenden Artikel verbessern (0,5 credits)
- Besuch von F.I.T.-Seminaren (credits laut Teilnahmebescheinigung, max. 3 credits)
- Teilnahme an fachwissenschaftlichen Workshops (ein Workshop-Tag 0,2 credits)

Bitte beachten Sie für weitere Studienleistungen die Modulbeschreibung. Gerne dürfen Sie auch eigene Vorschläge für weitere Leistungen, die in Ihr persönliches Portfolio-Modul passen, machen. Wenden Sie sich sowohl hierfür als auch bei allen anderen Fragen zum Portfolio-Modul an den Modulverantwortlichen Herrn Prof. Dr. Lutz Fischer.

Weitere Informationen: www.studium-3-0.uni-hohenheim.de/portfoliomodul

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**

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/lernwerkstatt>**

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

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

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/auslandspraktikum**

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**

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

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.).

Informationen zur Abwicklung des Praktikums erhalten Sie beim Praktikantenamt der Universität Hohenheim unter: www.uni-hohenheim.de/praktikum

Berufsfelder + Berufseinstieg

Als Absolventen und Absolventinnen des Bachelor-Studienganges „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:

- Bewerbungscoaching
 - » 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

Zu guter Letzt!

Sie haben Ihr Studium erfolgreich beendet und möchten sich nun mit Ihrem Zeugnis für einen Arbeitsplatz oder für ein Master-Studium bewerben? Damit dies möglich ist, beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Erst wenn alle Ihre Prüfungsleistungen erbracht und verbucht wurden, ist das Studium beendet und das Zeugnis kann erstellt werden. Sie sollten sich daher auch erst dann exmatrikulieren bzw. auf eine Rückmeldung zum kommenden Semester verzichten. Andernfalls gilt ihr Studium als beendet, obwohl noch Prüfungsleistungen ausstehen oder diese im System fehlen.
- Melden Sie sich – aufgrund noch ausstehender Verbuchungen im System – zurück, so werden Ihnen die Semesterkosten eventuell erstattet. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an das Studieninformationszentrum.
- Benötigen Sie für die Bewerbung auf einen Studienplatz in einem Master-Studiengang eine Exmatrikulationsbescheinigung, obwohl noch nicht alle Prüfungsleistungen verbucht wurden, so wenden Sie sich bitte an das Studiensekretariat. Unsere Sachbearbeiterinnen ermöglichen eine Exmatrikulation mit einem entsprechenden Vermerk in der Datenbank, sodass Ihr Abschluss nicht gefährdet ist.

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**

Semestertermine

2015 – 2018

Semester	Vorlesungsbeginn	Vorlesungsende	Vorlesungsfreie Tage
Sommer 2015	13.04.2015	25.07.2015	03.04.2015 – 06.04.2015 01.05.2015 14.05.2015 25.05.2015 – 30.05.2015 04.06.2015
Winter 2015/16	12.10.2015	06.02.2016	23.12.2015 – 06.01.2016
Sommer 2016	04.04.2016	16.07.2016	05.05.2016 17.05.2016 – 21.05.2016 26.05.2016
Winter 2016/17	17.10.2016	04.02.2017	01.11.2017 23.12.2016 – 07.01.2017
Sommer 2017	03.04.2017	22.07.2017	14.04.2017 – 17.04.2017 01.05.2017 25.05.2017 06.06.2017 – 10.06.2017 15.06.2017
Winter 2017/18	16.10.2017	03.02.2018	01.11.2017 23.12.2017 – 06.01.2018
Sommer 2018	03.04.2018	14.07.2018	01.05.2018 10.05.2018 22.05.2018 – 26.05.2018 31.05.2018

Kontakt

Universität Hohenheim | Fachstudienberatung

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

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

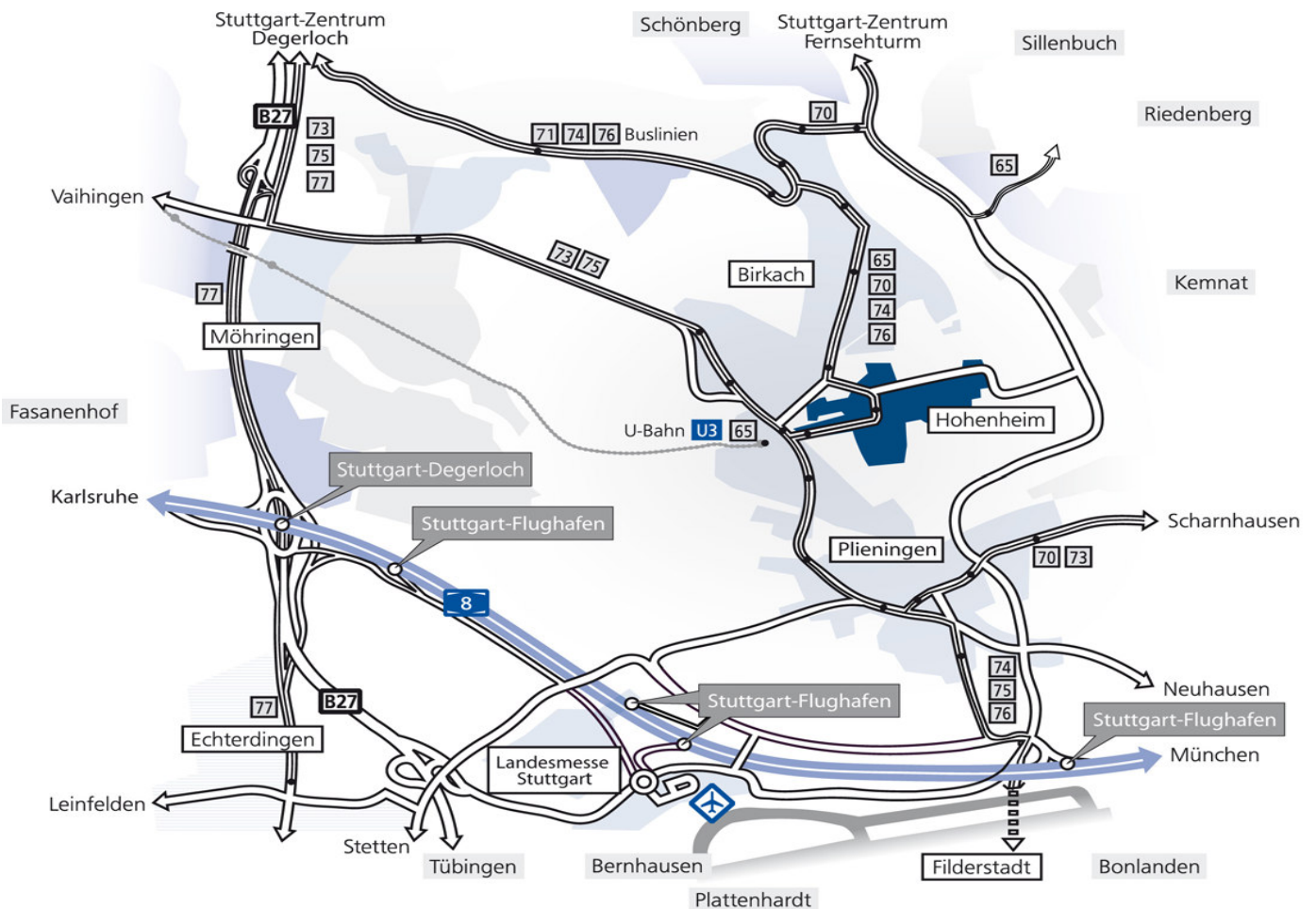
70593 Stuttgart | Deutschland

beratung-lwbt@uni-hohenheim.de

www.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 | www.natur.uni-hohenheim.de

Druckdatum: April 2015