

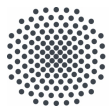
Universität Stuttgart

# Studiengangprofil Lebensmittelchemie, B.Sc.

an der Universität Stuttgart

Stand WS 2014/15

Fakultät Chemie  
Universitätsbereich Vaihingen  
Pfaffenwaldring 55  
70569 Stuttgart



# Inhaltsverzeichnis

---

QUALIFIKATIONSZIELE .....	3
ARBEITSBELASTUNG UND STUDIERBARKEIT .....	5
LEHR- UND FORSCHUNGSINHALTE .....	6
TÄTIGKEITSFELDER .....	8
CHARAKTERISTIKA .....	9
INTERNATIONALITÄT .....	12

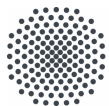
## Kontakt

---

**Studiendekan/in** Prof. Dr. Jens Brockmeyer  
Allmandring 5B  
Tel.: 0711/ 685-64359  
jens.brockmeyer[at]lc.uni-stuttgart.de

**Studiengangsmanager/in** Dr. Maria Buchweitz  
Allmandring 5B, Raum 1.11A  
Tel.: 0711 68569231  
maria.buchweitz[at]lc.uni-stuttgart.de

**Fachstudienberater/in** Dr. rer. nat. Klaus Dirnberger  
Pfaffenwaldring 55, 8. Etage, Raum 507  
Telefon: 0711-685 64437  
Klaus.Dirnberger[at]jipoc.uni-stuttgart.de

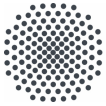


## QUALIFIKATIONSZIELE

Die Lebensmittelchemie ist als spezielle Disziplin der Chemie aus dem gesetzlichen Auftrag entstanden, einen sicheren Umgang mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und anderen Bedarfsgegenständen zu gewähren. Neben der zentralen Aufgabe des Verbraucherschutzes im Rahmen der Lebensmitteluntersuchung und –kontrolle befasst sich das Fach auch mit Problemstellungen zur Futtermittelsicherheit sowie zunehmend mit Fragen der „Ernährung und Gesundheit“, d.h. mit den funktionellen Eigenschaften von Lebensmitteln und Lebensmittelinhaltsstoffen. Im Zuge weltweit operierender Nahrungsmittelkonzerne und der globalen Verteilung der Grundnahrungsmittel sind zunehmend grenzübergreifende Fragestellungen zu bearbeiten. Einige Stichworte in diesem Zusammenhang sind genveränderte Nahrungsmittel, Verunreinigungen durch Umweltgifte, Beurteilung der Toxizität neuer Produkte usw. Die steigende Genauigkeit der Analysemethoden führt zu neuen Erkenntnissen, die breite Kooperationen im nationalen und internationalen Bereich unabdingbar machen.

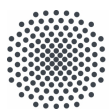
Die Absolventinnen und Absolventen des Bachelor- Studiengangs Lebensmittelchemie

- verfügen über ein grundlegendes, allgemeines Wissen in den Bereichen Mathematik und Physik sowie ein entsprechendes Fachwissen in den Kernfächern Lebensmittelchemie und –analytik, Anorganische Chemie, Organische Chemie, Physikalische Chemie, Biochemie, Mikrobiologie, in der Chemie und Analytik von Bedarfsgegenständen, in rechtlichen Aspekten und im Qualitätsmanagement.
- sind befähigt, wissenschaftliche Probleme und Aufgabenstellungen der Lebensmittelchemie zu erkennen und vor einem allgemeinen naturwissenschaftlichen Hintergrund und unter rechtlichem Aspekt zu bewerten.
- beherrschen die grundlegenden theoretischen Konzepte und Modellvorstellungen ihrer Disziplin und haben gelernt diese entsprechend dem Stand ihres Wissens zur Analyse erkannter Probleme oder fachlicher Fragestellungen einzusetzen.
- kennen grundlegende experimentelle (analytische, präparative und physikalische) Methoden der Lebensmittelchemie und verfügen über die Fertigkeit, experimentelle Untersuchungen durchzuführen, die Daten grundlegend zu interpretieren und daraus Schlüsse zu ziehen.
- haben in Laborpraktika gelernt, an der Lösung lebensmittelchemischer Probleme sowohl eigenständig als auch in arbeitsteilig organisierten Teams zu arbeiten, die Ergebnisse anderer aufzunehmen und die eigenen Ergebnisse zu kommunizieren.
- besitzen durch die Schnittstellen zur Physik, Biologie bzw. den Life Sciences allgemein ein grundlegendes Verständnis ausgewählter fachaffiner Grenzbereiche und



sind hier in der Lage mit Spezialisten der genannten Disziplinen zu kommunizieren und zusammenzuarbeiten.

- besitzen grundlegende Kenntnisse über die Zusammensetzung von Lebensmitteln, darin ablaufende Reaktionen und Wechselwirkungen ihrer Inhaltsstoffe sowie über die Gewinnung und Erzeugung von Lebensmittelrohstoffen und deren Lagerung, Zubereitung und Verarbeitung im Haushalt, kennen dabei auftretende Grenzen und Gefahren und können ihr Wissen unter Berücksichtigung sicherheitstechnischer und rechtlicher Erfordernisse verantwortungsbewusst anwenden.
- haben in Wahlmodulen exemplarisch außerfachliche Qualifikationen erworben und sind damit auch für die nichtfachbezogenen Anforderungen einer beruflichen Tätigkeit zumindest sensibilisiert.
- sind durch die Grundlagenorientierung der Ausbildung sehr gut auf lebenslanges Lernen vorbereitet.
- sind durch den Praxisbezug des Studiums auf einen Einsatz in einzelnen Berufsfeldern oder den Erwerb einer höheren Qualifikation in ihrem Fach vorbereitet.



## ARBEITSBELASTUNG UND STUDIERBARKEIT

Die 180 Leistungspunkte verteilen sich auf Basismodule zur Vermittlung mathematisch-naturwissenschaftlicher Grundlagen (33 LP), Kernmodule zur Ausbildung in den lebensmittelchemischen Kernfächern (60 LP), Kernmodule zur Ausbildung in den chemischen Kernfächern (48 LP), fachaffine (15 LP) sowie fachübergreifende Schlüsselqualifikationen (12 LP) und die Bachelorarbeit (12 LP). Basis- und Kernmodule (86% des Curriculums) sind Pflichtmodule. Wahlmöglichkeiten sind aufgrund der Notwendigkeit zur Vermittlung breit angelegter Grundkenntnisse auf den Bereich der fachübergreifenden Schlüsselqualifikationen und die Bachelorarbeit beschränkt. Gemäß aktueller Prüfungsordnung sind pro Semester zwischen drei und maximal fünf Modulprüfungen bzw. unbenotete Studienleistungen zu absolvieren. Die meisten Module umfassen neben einem Vorlesungsanteil (39% der Präsenzstunden des Pflichtcurriculums) Übungen und Seminare (16%) sowie Laborpraktika (29%). Diese Praktika vermitteln zusammen mit der Bachelorarbeit (16%) neben den für Lebensmittelchemiker unverzichtbaren praktischen Kompetenzen die Vertiefung und eigenständige Anwendung erworbenen Fachwissens.

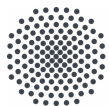
Die folgende Makrostruktur legt die empfohlene Ausgestaltung des Studienablaufs dar:

Einführung in die Chemie 12 LP		Praktische Einführung in die Chemie 6 LP		Mathematik für Chemiker I 6 LP	Einf. in die Physik 4 LP
<b>1. Semester 28 LP</b>					
Grundlagen der Anorganischen und Analytischen Chemie 12 LP			Thermodynamik, Elektrochemie und Kinetik 12 LP		Techn. Bio LC, pflanzl. Sys (fachaffine SQ) 3 LP
<b>2. Semester 32 LP</b>					
Organische Chemie I 12 LP			Biochemie 3 LP	Grundlagen der LM-chemie und -analytik 3 LP	Techn. Bio LC, Grundlagen der Bio (fachaffine SQ) 9 LP
<b>3. Semester 30 LP</b>					
Allgemeine Grundlagen in Technologie der Life Sciences II 6 LP	Instrumentelle Lebensmittel-analytik 6 LP	Biochemie 3 LP	Grundlagen der Lebensmittelchemie und -analytik 9 LP		Organische Chemie II 6 LP
<b>4. Semester 30 LP</b>					
Rechtliche Aspekte und Qualitäts-management 6 LP	Lebensmittel- chemisches Praktikum I 6 LP	Chemie und Analytik der Bedarfsgegen- stände 3 LP	Lebensmittelchemie 9 LP		Wahlpflichtfach A (Fachübergreifende kompetenzen) 6 LP
<b>5. Semester 30 LP</b>					
Lebensmittel- chemisches Praktikum II 6 LP	Mikrobiologie 6 LP	Bachelor-Thesis 12 LP			Wahlpflichtfach B (Fachübergreifende kompetenzen) 6 LP
<b>6. Semester 30 LP</b>					

	Mathem.-naturwiss. Grundausbildung
	Fachübergreifende Ausbildung
	Kernfächer der Chemie
	Lebensmittelchemie

xxx	Universität Stuttgart
xxx	Universität Hohenheim
xxx	Universität Stuttgart oder Hohenheim





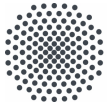
## LEHR- UND FORSCHUNGSINHALTE

Der hohe Anteil laborpraktischer Übungen, die die Vorlesungen begleiten und die Kernfächer umfassen, vermittelt den Studierenden von Anfang an Praxisrelevanz. Die enge inhaltliche Verknüpfung zwischen Vorlesungen, Seminaren und Laborpraktika hilft, die im Studium vermittelten theoretischen Kenntnisse auf reale Fragestellungen anzuwenden und mit ihrer Hilfe praktische Probleme zu lösen. Die Praxisrelevanz wird weiter dadurch verstärkt, dass Versuche speziell lebensmittelchemische Fragestellungen behandeln (z.B. Bestimmung des Fettgehalts in Schokolade oder des Nitrit- und Nitratgehaltes in Trinkwasser, Bestimmung und Trennung von Zuckern etc.).

Die Ausbildung im Bachelorstudiengang erfolgt ungeachtet ihrer Grundlagenorientierung in enger Anlehnung an aktuelle Forschungsfragen der beteiligten Institute der Fakultät Chemie der Universität Stuttgart und der Fakultät Naturwissenschaften der Universität Hohenheim. Forschungsorientierte Fragen werden möglichst frühzeitig in einzelnen Seminaren und Laborpraktika (z. B. in den Kernfächern) angesprochen, und die Bachelorarbeit bietet eine erste Möglichkeit zur eigenständigen Bearbeitung eines wissenschaftlichen Themas in einem forschungsorientierten Kontext. Darüber hinaus wird zum Besuch von Institutskolloquien und Weiterbildungsvorträgen des Fachverbands GDCh ermutigt, in denen Praktiker aus Forschung und Industrie über ausgewählte chemische und lebensmittelchemische Fragestellungen referieren.

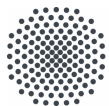
Begleitend und ergänzend zum naturwissenschaftlichen Unterbau und der engeren fachlichen Qualifikation werden spezifische Grundlagen in Qualitätsmanagement, Rechtskunde, Biotechnologie und Umgang mit Gefahrstoffen vermittelt, die unverzichtbare Qualifikationen für die Berufsausübung darstellen. Die Studierenden erwerben zusätzlich fachübergreifende Schlüsselqualifikationen. Mit der Bachelorarbeit wird nachgewiesen, dass die Studierenden anhand einer konkreten Aufgabe aus einem Forschungsgebiet der Lebensmittelchemie wissenschaftliche Methoden zielbewusst und kritisch anwenden und ihre Ergebnisse als wissenschaftliche Arbeit sowohl schriftlich wie mündlich präsentieren und verteidigen können.

Das breite und moderne, interdisziplinäre Fächerspektrum des Studiengangs Lebensmittelchemie spiegelt sich im Lehrangebot wider, das von den Fakultäten 3, 4 und 8 der Universität Stuttgart sowie der Fakultät Naturwissenschaften der Universität Hohenheim getragen wird. Vorgesehen ist weiter der Lehrimport einzelner Wahlfächer aus der Fakultät 2 der Universität Stuttgart.



Die Fakultät ist bestrebt, den Studiengang laufend zu verbessern, dies geschieht nach Rücksprache bzw. im Einvernehmen mit den Studierenden. So wurde im Dezember 2014 die Prüfungsordnung angepasst:

- Die Bearbeitungsfrist für Bachelorarbeiten wurde von drei auf vier Monate erhöht (§23 (5) Satz 1).
- Das Modul „Biochemie“ wird im 3. und 4. Semester angeboten (Dies entspricht einer Anpassung an das Lehrangebot im Bachelor-Studiengang Chemie).
- Das Modul „Technische Biologie für Lebensmittelchemiker mit Übungen“ (12 LP) wurde in die Module „Technische Biologie für Lebensmittelchemiker - Grundlagen der Biologie“ (9 LP) und „Technische Biologie für Lebensmittelchemiker - pflanzliche Systeme“ (3 LP) aufgeteilt.



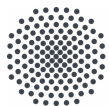
## TÄTIGKEITSFELDER

Der Studiengang bietet beste Voraussetzungen für den Einstieg in diverse Berufsfelder in der Industrie oder eine Weiterqualifikation, die nach Absolvieren eines Masterstudiengangs und einer berufspraktischen Ausbildung den Einstieg in die Tätigkeit staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker bzw. Lebensmittelchemikerinnen eröffnet. Durch die breit und interdisziplinär ausgelegte Ausbildung, die im Speziellen einen wissenschaftlich fundierten und sicheren Umgang mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und anderen Bedarfsgegenständen ermöglicht und im Allgemeinen eine weit entwickelte Kompetenz zur Bewältigung vielfältiger Aufgabenstellungen in der Analytik fördert, finden Lebensmittelchemiker ihren beruflichen Wirkungskreis:

- im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelindustrie,
- im Bereich der Pharmaindustrie,
- im Bereich der Kosmetikindustrie,
- im Bereich der Analysengeräteindustrie,
- in privatwirtschaftlichen und öffentlichen Untersuchungsstellen,
- in Handelslaboratorien,
- bei der Trinkwasserversorgung,
- im Bereich des Verbraucher- und Umweltschutz sowie in
- industriellen und universitären Forschungseinrichtungen.

Den Studierenden wird eine Weiterqualifikation über ein konsekutives Masterstudium in Lebensmittelchemie empfohlen. Nach den Vorstellungen des Ministeriums für den ländlichen Raum ist der universitäre Masterabschluss darüber hinaus Zugangsvoraussetzung für die Ausbildung in der amtlichen Lebensmittelüberwachung: zusammen mit einer berufspraktischen Ausbildung bildet der Masterabschluss die Grundlage der Qualifikation staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker und Lebensmittelchemikerinnen, die mit der Wahrnehmung der hoheitlichen Aufgaben des Landes in den Bereichen Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz betraut sind. Diese Qualifikation wird außerdem dringend benötigt, um als Gegenprobensachverständige/r in Handelslaboratorien tätig zu werden.



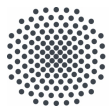


## CHARAKTERISTIKA

Eine zuverlässige Wahrnehmung der beruflichen Aufgaben von Lebensmittelchemikern erfordert weit gefächerte Kenntnisse, die durch eine breite Ausbildung in den naturwissenschaftlichen Grundfächern Chemie, Biologie, Physik sowie in Mathematik vermittelt werden. Einen großen Raum nimmt naturgemäß eine moderne Chemieausbildung mit einem Schwerpunkt in den Kernfächern Anorganische, Organische und Physikalische Chemie ein. Die Beherrschung der Grundlagen der organischen Chemie und Biochemie bildet ein Fundament für das Verständnis von Eigenschaften und Umwandlungen in Nahrungsmitteln, während die Ausbildung in anorganischer und physikalischer Chemie unverzichtbare Basis für die Lebensmittelanalytik ist. Die Vermittlung theoretischen Wissens wird durch Praktika in allen drei Grundfächern ergänzt, in denen neben der allgemeinen Kompetenz zum sicheren Arbeiten in chemischen Laboratorien grundlegende praktische Fähigkeiten in dem für die Lebensmittelchemie besonders wichtigen Bereich der Durchführung analytischer Untersuchungen erworben werden. Die Ausbildung in den naturwissenschaftlichen Grundfächern erfolgt in den ersten Semestern an der Universität Stuttgart gemeinsam mit angehenden Chemikerinnen bzw. Chemikern. In diesen Semestern werden überdies die Grundlagen der Lebensmittelanalytik vermittelt, die anschließend an der Universität Hohenheim vertieft und durch Kurse zu Chemie und Analytik von Bedarfsgegenständen, zu rechtlichen Aspekten und zu Qualitätsmanagement ergänzt werden. Lehrinhalte im Bereich der Schnittstellen zur Physik, Biologie bzw. den *Life Sciences* allgemein, fördern ein grundlegendes Verständnis ausgewählter fachaffiner Grenzbereiche. Als Kooperationsstudiengang wird die interdisziplinäre Zusammenarbeit stark gefördert und bereitet somit optimal auf den forschungsorientierten Master Studiengang vor.

Die Einbeziehung forschungsrelevanter Fragestellungen bereits im Bachelorstudiengang und die hohe Integration theoretischer und praktischer Ausbildungsteile fördert neben dem Erwerb von Wissen besonders die wissenschaftliche Erkenntnis- und Urteilsfähigkeit der Studierenden und unterstützt damit den Grundsatz "Forschende Lehre ist unverzichtbarer Bestandteil der akademischen Bildung von Persönlichkeiten" (Zitat aus der "Lehrpolicy" der Universität Stuttgart).

Die Lebensmittelchemie ist als spezielle Disziplin der Chemie aus dem gesetzlichen Auftrag entstanden, einen sicheren Umgang mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und anderen Bedarfsgegenständen zu gewähren. Neben der zentralen Aufgabe des Verbraucherschutzes im Rahmen der Lebensmitteluntersuchung und -kontrolle befasst sich das Fach auch mit Problemstellungen zur Futtermittelsicherheit sowie zunehmend mit Fragen der „Ernährung und Gesundheit“, d.h. mit den funktionellen Eigenschaften von Lebensmitteln und Lebensmittelinhaltsstoffen. „Zu den Berufsaufgaben zählen der Verbraucherschutz, die Beratung der Industrie und der Umweltschutz“ (Zitat aus „Empfehlungen zur Reform der staatlichen Abschlüssen“ des Wissenschaftsrates, 2002). Im Zuge weltweit operierender Nahrungsmittelkonzerne und der globalen Verteilung der Grundnahrungsmittel sind zunehmend grenzübergreifende Fragestellungen zu bearbeiten. Einige Stichworte in diesem Zusammenhang sind genveränderte Nahrungsmittel, Verunreinigungen durch Umweltgifte, Beurteilung der Toxizi-

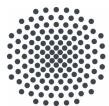


tät neuer Produkte usw. Die steigende Genauigkeit der Analysemethoden führt zu neuen Erkenntnissen, die breite Kooperationen im nationalen und internationalen Bereich unabdingbar machen.

Primäres Ziel der Lebensmittelchemie ist es, die Kenntnisse über die Zusammensetzung von Lebensmitteln, darin ablaufende Reaktionen und Wechselwirkungen ihrer Inhaltsstoffe laufend zu erweitern. Die Gewinnung und Erzeugung von Lebensmittelrohstoffen und ihre Lagerung, Zubereitung und Verarbeitung im Haushalt, in Gewerbe und Industrie führen zu strukturellen und physikalischen Veränderungen und zu mannigfaltigen chemischen und biochemischen Reaktionen der Inhaltsstoffe. Das Verständnis der dabei ablaufenden Vorgänge und ernährungsphysiologischen Anforderungen bilden die Grundlagen für die ständige Verbesserung der Qualität und Sicherheit der Lebensmittel und der technologischen Verfahren. Zur Erreichung dieser Ziele liegt ein Schwerpunkt auf der Erarbeitung und Weiterentwicklung chemischer, biochemischer, molekularbiologischer und mikrobiologischer Analysemethoden, vorrangig mit dem Ziel der quantitativen Erfassung von Lebensmittelinhaltsstoffen.

Durch die breit und interdisziplinär ausgelegte Ausbildung, die im Speziellen einen wissenschaftlich fundierten und sicheren Umgang mit Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und anderen Bedarfsgegenständen ermöglicht und im Allgemeinen eine weit entwickelte Kompetenz zur Bewältigung vielfältiger Aufgabenstellungen in der Analytik fördert, finden Lebensmittelchemiker ihren beruflichen Wirkungskreis im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelindustrie, Pharmaindustrie, Kosmetikindustrie, Analysengeräteindustrie, in privatwirtschaftlichen und öffentlichen Untersuchungsstellen, Handelslaboratorien, Trinkwasserversorgung, Verbraucher- und Umweltschutz sowie in industriellen und universitären Forschungseinrichtungen. Nach den Vorstellungen des Ministeriums für den ländlichen Raum ist der universitäre Masterabschluss darüber hinaus Zugangsvoraussetzung für die Ausbildung in der amtlichen Lebensmittelüberwachung: zusammen mit einer berufspraktischen Ausbildung bildet der Masterabschluss die Grundlage der Qualifikation staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker und Lebensmittelchemikerinnen, die mit der Wahrnehmung der hoheitlichen Aufgaben des Landes in den Bereichen Lebensmittelüberwachung und Verbraucherschutz betraut sind. Diese Qualifikation wird außerdem dringend benötigt, um als Gegenprobensachverständige/r in Handelslaboratorien tätig zu werden. Basierend auf der bisherigen Erfahrung mit dem Staatsexamensstudiengang können die Stuttgarter Absolventen in allen Bereichen bestehen, so dass sich angesichts einer in vielen Tätigkeitsfeldern steigenden Nachfrage nach qualifizierten Lebensmittelchemikern auch für zukünftige Absolventen und Absolventinnen beste Berufsaussichten ergeben werden. Die Stuttgarter Absolventen und Absolventinnen der Lebensmittelchemie durchlaufen die einzige Schule in Deutschland, die sich intensiv mit der Spurenanalytik von Rückständen und Kontaminanten beschäftigt und sind dadurch auf dem Arbeitsmarkt sehr gefragt.

Aufbauend auf der Vermittlung mathematisch-naturwissenschaftlicher Grundlagen in "Basismodulen" und fachaffiner und –übergreifender Schlüsselqualifikationen bildet die fachspezifische Ausbildung zusammen mit der Bachelorarbeit naturgemäß den Schwerpunkt des Studiengangs. Um eine solide und zeitgemäße Ausbildung unter expliziter Öffnung gegenüber anwendungsrelevanten Fragestellungen und Nachbarwissenschaften zu gewährleisten,

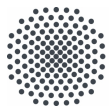


kombiniert das Curriculum nach einer Einführung in Allgemeiner Chemie eine intensive Grundausbildung in den essenziellen Kernfächern Anorganische, Organische, Physikalische Chemie, Lebensmittelchemie, Biochemie, Mikrobiologie, Grundlagen der Technologie der *Life Sciences*, Rechtliche Aspekte und Qualitätsmanagement mit Ausbildungseinheiten in den Ergänzungsmodulen Ökologische Chemie, Futtermittel, instrumentelle Lebensmittelanalytik II und Qualitätsmanagement-Fachkraft. Erste in diesen Fächern zu Tage tretende Querbeziehungen zu benachbarten Disziplinen wie Physik, Biologie, Lebenswissenschaften und Biotechnologie können im Rahmen fachaffiner Schlüsselqualifikationen gezielt ausgebaut werden. Ein weiterer Kernpunkt ist die Einbeziehung eines hohen Anteils laborpraktischer Übungen (insgesamt 29% der Präsenzstunden des Pflichtcurriculums). Diese Praktika vermitteln zusammen mit der Bachelorarbeit (16%) neben den für Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker unabdingbaren praktischen Kompetenzen die Vertiefung und eigenständige Anwendung erworbenen Fachwissens; sie sind damit essenziell für den Erwerb von Methodenkompetenz und der Fähigkeit zum Erkennen und Lösen von Problemen sowie für die Schulung von konzeptionellem und analytischem Denken, Kommunikations- und Teamfähigkeit.

Der Studiengang ist ein gemeinsamer Studiengang mit der Universität Hohenheim - die externe Kooperation somit per se gegeben. Um die breite, interdisziplinäre Ausbildung im Bachelor-Studium Lebensmittelchemie zu gewährleisten existiert an den Universitäten Stuttgart und Hohenheim eine Kooperation, in die in erster Linie verschiedene Institute der Fakultäten 3 und 4 der Universität Stuttgart und der Fakultät Naturwissenschaften der Universität Hohenheim eingebunden sind. Durch die Zusammenführung der fachlichen Breite der Chemie sowie Grundlagen in den weiteren naturwissenschaftlichen Fächern an der Universität Stuttgart und das ausgewiesene Food Chain Profil der Universität Hohenheim entsteht eine solide Basis an Kompetenzen, die jenseits aktueller Trends auch zukünftigen Herausforderungen in akademischer Forschung und Praxis gerecht wird.

Allgemeine Informationsveranstaltungen über den Ablauf des Studiengangs für Schülerinnen, Schüler und Studieninteressierte werden jährlich im Rahmen von Unitag und Tag der Wissenschaft angeboten. Auf diesen Veranstaltungen können Interessierte auch durch Kontaktaufnahme mit Dozenten, Studienberatern und älteren Studierenden persönliche Eindrücke sammeln und Antworten auf individuelle Fragen erhalten. Einblicke in praktische Aspekte der Lebensmittelchemieausbildung sind im Rahmen des Programms "Probiert die Uni aus" (Workshops für Schülerinnen ab der 10. Klasse) und ein- bis fünftägiger Schnupperpraktika (für alle an Naturwissenschaften interessierten Schüler/-innen und Klassenverbände ab der 11. Jahrgangsstufe) möglich. Veranstaltungen für Schülerinnen werden auch am "Girls' Day" angeboten.

Um Studierenden in höheren Semestern die Auswahl eines Forschungsthemas für die Bachelorarbeit zu erleichtern, findet einmal jährlich eine Vorstellung der Arbeitskreise der Fakultät statt, in der diese den Studierenden ihre Forschungsaktivitäten präsentieren und Gelegenheit zum Stellen von Fragen geben.



## INTERNATIONALITÄT

Auslandsaufenthalte sind nicht vorgeschrieben, können aber im Rahmen bestehender Austauschprogramme (ERASMUS, RISE weltweit des DAAD etc.) absolviert werden. Im Rahmen bilateraler Vereinbarungen bestehen Kooperationen mit verschiedenen europäischen Universitäten (Åbo Akademi, Finnland; Ecole Supérieure de Chimie Lyon, Frankreich; Univ. H. Poincaré, Nancy, Frankreich; Université de Strasbourg, Frankreich; Università degli Studi di Padova, Italien; Kungl. Tekniska Högskolan Stockholm, Schweden; Universidad de la Rioja, Spanien; Universidad de Zaragoza, Spanien; University of Leicester, GB). Zur Beratung und Betreuung ins Ausland wechselnder Studierender werden die Angebote des IZ der Universität durch Aktivitäten der Fachstudienberatung und der Erasmus-Beauftragten der Fakultät unterstützt. Anerkennung von im Rahmen von Auslandsaufenthalten erbrachten Studien- und Prüfungsleistungen erfolgt in der Regel durch die Modulverantwortlichen. Ein mögliches Zeitfenster für einen (kurzen) Auslandsaufenthalt besteht nach dem Prüfungszeitraum des 4. Semesters und vor Beginn der Vorlesungszeit des 5. Semesters, allerdings ist im zeitlich straff geregelten Lebensmittelchemiebachelorstudiengang, der zudem als Kooperationsstudiengang Studien an zwei unterschiedlichen Studienorten beinhaltet, durch einen Auslandsaufenthalt meist mit einer Studienzeiterverlängerung zu rechnen.