



# STUDIENFÜHRER STUDIENFACH LEBENSMITTELCHEMIE

## AG Junge LebensmittelchemikerInnen

Die Arbeitsgruppe „Junge LebensmittelchemikerInnen“ gehört der **Lebensmittelchemischen Gesellschaft (LChG)** an, einer Fachgruppe der **Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh)**.



Wir sind die Vertreter der Studierenden und Promovierenden im Fach Lebensmittelchemie an den deutschen Hochschulen, sowie der Lebensmittelchemiker im Praktischen Jahr und der Berufseinsteiger. Zusammen setzen wir uns für die Interessen des wissenschaftlichen Nachwuchses ein – sowohl vor Ort, als auch bundesweit. Um die Kommunikation zwischen den Hochschulstandorten zu fördern, bauen wir unser etabliertes Informationsnetzwerk ständig aus und versuchen, möglichst viele Lebensmittelchemie-Studenten und -Absolventen für die Mitarbeit in der LChG zu begeistern. Des Weiteren möchten wir das Berufsbild des „Lebensmittelchemikers“ verbessern und somit das Ansehen des Berufes stärken und Berufschancen steigern.

Stand: Mai 2014

# Inhalt

Technische Universität <b>Berlin</b> .....	3
Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität <b>Bonn</b> .....	7
Technische Universität Carolo-Wilhelmina zu <b>Braunschweig</b> .....	13
Technische Universität <b>Dresden</b> .....	19
Friedrich-Alexander-Universität <b>Erlangen-Nürnberg</b> .....	24
Justus-Liebig-Universität <b>Gießen</b> .....	31
Martin-Luther-Universität <b>Halle-Wittenberg</b> .....	37
Universität <b>Hamburg</b> .....	42
Leibniz-Universität <b>Hannover</b> .....	49
Technische Universität <b>Kaiserslautern</b> .....	51
<b>Karlsruher</b> Institut für Technologie .....	55
Technische Universität <b>München</b> .....	62
Universität <b>Münster</b> .....	69
Universitäten <b>Stuttgart und Hohenheim</b> .....	74
Bergische Universität <b>Wuppertal</b> .....	79
Julius-Maximilians-Universität <b>Würzburg</b> .....	84

# Technische Universität Berlin

## 1. Der Standort

Studienplätze	Studienbeginn	Bewerbungsfristen	Mögl. Abschlüsse
26 pro Jahr	Wintersemester	bis 15.7.	Staatsexamen Diplom (bis 2013)
Bewerbungsmodalitäten	Regelstudienzeit	Studiengebühren	Studienbegleitende Kosten
Anmeldung über die TU-Berlin	9 Semester	keine	Verwaltungsgeb.: € 50 Sozialbeitrag zum Studentenwerk: € 41,20 Beitrag für die Studentenschaft: € 8,70 Immatrikulationsgebühr: € 50 Semesterticket: € 172,60 Sozialfondsbeitrag: € 3,40

## 2. Die Universität

Die Geschichte der Technischen Universität Berlin reicht bis in die Zeit König Friedrichs II. zurück. Die 1770 gegründete Bergakademie wurde 1916 der Königlichen Technischen Hochschule zu Berlin angegliedert. Bis in die 1930er-Jahre studierten und lehrten mehrere Wissenschaftler an der TH zu Berlin, die mit einem Nobelpreis gewürdigt wurden. Zu ihnen gehören die Chemiker Carl Bosch und Fritz Haber. Die Neueröffnung 1946 beging man bewusst nicht als Wiedereröffnung, um den deutlichen Bruch mit der NS-Vergangenheit zu demonstrieren. Als erste technische Hochschule Deutschlands bekam sie den Namen „Technische Universität“. Die 60er- und 70er-Jahre waren geprägt vom Ausbau der deutschen Universitäten und somit einem deutlichen Anstieg der Zahl der Studierenden an der TU Berlin. Seit den 1980er-Jahren bekam aber auch sie immer stärker die Finanzknappheit der öffentlichen Haushalte zu spüren. Für das Sommersemester 2007 betrug die Studierendenanzahl knapp 27000 Studierende.

Universität	Institut
Technische Universität Berlin Der Präsident Prof. Dr. Jörg Steinbach Straße des 17. Juni 135 10623 Berlin	Institut für Lebensmitteltechnologie und -chemie Gustav-Meyer-Allee 25 13355 Berlin
Telefon: +49 (0) 30 314 22200	Telefon: +49 (0) 30 314 72584
	Fax: +49 (0) 30 314 72823
www.tu-berlin.de	www.lmc.tu-berlin.de

### 3. Das Institut

Professor	Prof. Dr. Lothar W. Kroh
Forschungsgebiet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kohlenhydratchemie und –analytik</li> <li>• Grundlegende Arbeiten zu Verlauf und Kinetik der Caramelisierung und Maillard-Reaktion in Lebensmitteln</li> <li>• Untersuchungen zur antioxidativen Aktivität phenolischer Verbindungen in Lebensmitteln</li> </ul>
Doktoren	2
Habilitanden	1
Doktoranden	6
Diplomanden	Wechselnd

### 4. Das Studium

Das Studium der Lebensmittelchemie an der TU-Berlin beginnt mit dem viersemestrigen Grundstudium im Diplom-Studiengang Chemie. Außerdem ist eine Grundausbildung in Allgemeiner Biologie zu absolvieren. Nach der mündlichen Prüfung des ersten Prüfungsabschnitts sowie der Prüfung in Allgemeiner Biologie wird das Studium durch das ebenfalls viersemestrige Hauptstudium am Institut für Lebensmittelchemie fortgesetzt. Hier werden die speziellen Fragestellungen, Untersuchungen und Methoden der Lebensmittelchemie behandelt.

Semester	Veranstaltung	Praktika
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mathematik für Chemiker I</li> <li>• Physik für Chemiker und Lebensmittelchemiker</li> <li>• Allgemeine und Anorganische Chemie</li> <li>• Analytische Chemie I</li> <li>• Allgemeine Biologie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeine und Anorganische Chemie</li> <li>• Biologie (in jeder vorlesungsfreien Zeit)</li> </ul>

2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mathematik für Chemiker II</li> <li>• Anorganische Chemie I: Molekülchemie der Hauptgruppen</li> <li>• Physikalische Chemie I</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physik</li> <li>• Analytische Chemie</li> <li>• Anorganische Chemie</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische Chemie: Koordinationschemie</li> <li>• Physikalische Chemie II</li> <li>• Organische Chemie I</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physikalische Chemie</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische Chemie: Strukturaufklärung</li> <li>• Einführung in die Strukturaufklärung</li> <li>• Organische Chemie II</li> <li>• Einführung in die Lebensmittelchemie</li> <li>• Rechtskunde für Chemiker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organische Chemie</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LMC Proteine</li> <li>• Analytische LMC I</li> <li>• Biochemie der Ernährung I</li> <li>• Spezielle warenkundliche Aspekte der Lebensmittel (Wahlfach)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundpraktikum Lebensmittelchemie</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analytische Lebensmittelchemie (Spektroskopie)</li> <li>• LMC Fette</li> <li>• Statistik für LMC</li> <li>• LM-Technologie</li> <li>• Biochemie der Ernährung II</li> <li>• Molekularbiologische Analysenmethoden</li> <li>• Sensorik von LM</li> <li>• Spezielle warenkundliche Aspekte der Lebensmittel (Wahlfach)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analytische Lebensmittelchemie (instrumentelle Methoden)</li> <li>• Immunochemie und PCR</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LM-Recht I</li> <li>• LMC Kohlenhydrate</li> <li>• Angewandte Analytik</li> <li>• Allgemeine Toxikologie</li> <li>• LM-Mikrobiologie</li> <li>• Qualitätssicherung</li> <li>• Toxikologie und Analytik org. Rückstände I</li> <li>• Mikroskopische Lebensmitteluntersuchungen</li> <li>• Lebensmittelchemisches Colloquium</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LM-Mikrobiologie</li> <li>• Mikroskopische Lebensmitteluntersuchungen</li> <li>• Lebensmitteltoxikologie/ Lebensmittelbiochemie</li> </ul>

8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LM-Recht II</li> <li>• Angewandte Analytik von BDG</li> <li>• LM-Toxikologie</li> <li>• Hygienische Aspekte der Milch</li> <li>• LMC Mineralstoffe/Vitamine</li> <li>• Toxikologie und Analytik org. Rückstände</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel</li> </ul>
9	Anfertigung der wissenschaftlichen Abschlussarbeit	

## **5. Die AG vor Ort**

Da unsere Gruppe erst seit Kurzem besteht, gibt es bis jetzt keine regelmäßigen Veranstaltungen oder Treffen. Gerne kannst Du Dich aber bei einem von uns melden:

Dorina Bodi: [dorina.bodi@gmx.de](mailto:dorina.bodi@gmx.de)  
 Natalia Martin (4. Semester): [martinnatalia89@aol.de](mailto:martinnatalia89@aol.de)  
 Alexandra Urbisch (6. Semester): [aiaurbisch@aol.com](mailto:aiaurbisch@aol.com)

## **6. Die Stadt**

Berlin mit seinen 3,4 Mio Einwohnern erlebte seit seiner Gründung eine wechselvolle Geschichte. Sie entwickelte sich aus den beiden Siedlungen Berlin und Cölln, gelegen links und rechts vom Ufer der Spree im heutigen Bezirk Mitte.

Kaum eine andere Metropole war so oft grundlegenden Veränderungen unterworfen und hat sein Gesicht so häufig verändert. Während die Bedeutung Berlins stetig stieg, gab es einen Wechsel glanzvoller Epochen und dunkler Zeiten. Doch die Stadt hat es geschafft, von einer geteilten Stadt zu einem pulsierenden Zentrum Europas zu werden.

Partnerstädte Berlins sind unter anderem die großen Metropolen der Welt wie Los Angeles, Paris, Moskau, London, Tokio u.v.a.

Berlin besitzt insgesamt acht Universitäten, 4 Kunsthochschulen, 10 Fachhochschulen und 3 Verwaltungsfachhochschulen mit insgesamt über 130 Tausend Studenten, wobei fast 100 Tausend auf die Universitäten fallen.

Die Wohnsituation ist in Berlin und Umgebung relativ gut. Egal ob in einer der unzähligen Studentenwohnheime, Wohnungen oder Häusern, eine günstige Wohngelegenheit ist relativ schnell gefunden. Durch das sehr gut ausgebaute öffentliche Verkehrssystem ist die Stadt mit seinen fast 900 km<sup>2</sup> auch sehr gut zu erkunden.

Auch für den Abend ist Berlin gut gerüstet. Egal ob kulinarisch in einem der unzähligen Restaurants, Cafes, Bars oder kulturell in den Theatern, Museen, Kabarett der Stadt, für jeden dürfte etwas dabei sein.

# Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

## 1. Der Standort

Studienplätze	Studienbeginn	Bewerbungsfristen	Mögl. Abschlüsse
22	Wintersemester	online zum 15. Juli	Staatsexamen/ Master of Science (Doppelabschluss)
Bewerbungsmodalitäten	Regelstudienzeit	Studiengebühren	Studienbegleitende Kosten
Bewerbung erfolgt online beim Studentensekretariat der Universität Bonn	9 Semester	Ca. € 250	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bisher keine Kosten im Grundstudium</li> <li>• Chemikalienkosten im Hauptstudium variieren</li> <li>• Laborversicherung (8 €)</li> </ul>

## 2. Die Universität

Die Universität Bonn wurde am 18. Oktober 1818 vom preußischen König Friedrich Wilhelm III. gegründet. Besondere Bedeutung hatte damals die preußische Kulturpolitik, die von Wilhelm von Humboldts Geist geprägt war. Auch heute noch fühlt sich die Universität dem Humboldt'schen Ideal der Einheit von Forschung und Lehre verpflichtet. An der Universität Bonn sind etwas über 31.000 Studierende eingeschrieben, aufgeteilt in rund 120 Studiengänge.

Universität	Institut
Universität Bonn Hauptgebäude: Regina-Pacis-Weg 3 53113 Bonn  Studentensekretariat Lage: Meinhard Heinze-Haus Poppelsdorfer Allee 49 53115 Bonn  Studentensekretariat Postanschrift: Universität Bonn, Studentensekretariat, 53012 Bonn	Institut für Ernährungs – und Lebensmittelwissenschaften Endenicher Allee 11-13 53115 Bonn

Telefon: Sekretariat: abhängig von Sachbearbeiter	Telefon: AK Prof. Günther: +49 (0) 22873 3798 AK Prof. Wüst: +49 (0) 22873 2964
Fax: Sekretariat: +49 (0) 22873 7421 +49 (0) 22873 1740	Fax: AK Prof. Günther: +49 (0) 22873 3757 AK Prof. Wüst: +49 (0) 22873 3499
Dekan der landwirtschaftlichen Fakultät Prof. Dr. P. Stehle: dekan@lwf.uni-bonn.de Dekan der Mathematisch-Naturwissenschaftlichen Fakultät Prof. Dr. Meißner: dekan@iam.uni-bonn.de	AK Prof. Günther: lmw@uni-bonn.de AK Prof. Wüst: lmc@uni-bonn.de
www.uni-bonn.de www3.uni-bonn.de/studium/beratung/ studentensekretariat	www.iel.uni-bonn.de

### **3. Das Institut**

Das Fachgebiet Lebensmittelchemie ist im Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften IEL ([www.iel.uni-bonn.de](http://www.iel.uni-bonn.de)) an der Landwirtschaftlichen Fakultät beheimatet. Das Institut ist neben denen der Mathematisch-Naturwissenschaftlichen und der Medizinischen Fakultät auf dem Campus Poppelsdorf untergebracht. In der Nähe in Endenich befindet sich die Fachgruppe Chemie, die sowohl zu Fuß als auch mit dem ÖPNV von Poppelsdorf zu erreichen ist. Auch die Poppelsdorfer Mensa ist nur wenige Gehminuten entfernt. Das Studentenwerk Bonn bietet insgesamt ca. 4.200 Zimmer und Appartements an, die sich in 35 Wohnheime aufteilen, von denen eines direkt neben dem Institut zu finden ist. Im Hauptstudium der Lebensmittelchemie befinden sich insgesamt zurzeit 38 Studenten.

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. K. Günther (Vertretungsprofessur)</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Multielement-Speziesanalytik</li> <li>• Massenspektrometrische Methoden</li> <li>• Anorganische Lebensmittelinhaltsstoffe</li> <li>• Endokrine Disruptoren</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	5
<b>Habilitanden</b>	-
<b>Doktoranden</b>	-
<b>Diplomanden</b>	-

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. M. Wüst</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analytik von Aromastoffen</li> <li>• Biosynthese terpenoider Aromastoffe</li> <li>• GC-MS, LC-MS</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	1
<b>Habilitanden</b>	-
<b>Doktoranden</b>	3
<b>Diplomanden</b>	-

<b>Kooperationen</b>	<p>Prof. Wüst pflegt zahlreiche Kooperationen des Institutes mit internationalen Unternehmen, Ämtern und Fremdinstituten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Washington State University - Institute of Biological Chemistry</li> <li>• Australian Wine Research Institute</li> <li>• Forschungsanstalten Jülich und Geisenheim</li> <li>• Hochschule Wallis, Schweiz</li> </ul> <p>Prof. Günther kooperiert darüber hinaus mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nanchang University, China</li> <li>King Abdullah University of Science and Technology, Saudi-Arabien</li> </ul> <p>(an diesen Instituten können auch wiss. Abschlussarbeiten durchgeführt werden)</p>
----------------------	--

#### **4. Das Studium**

Für das erste Semester des Hauptstudiums stehen 22 Studienplätze. Die Betreuung findet hauptsächlich durch zwei fest angestellte akademische Oberräte statt. Eine sehr gute Übersicht mit weiteren Informationen zum Studium in Bonn findet sich auf der Homepage des Instituts unter folgenden Links:

<http://www.lwf.uni-bonn.de/institute/iel/institut/bioanalytik/lehre>

<http://www.chemie.uni-bonn.de/>

Das Grundstudium:

Die Veranstaltungen sind identisch mit den Modulen des Studienganges Chemie (B.Sc.). Darüber hinaus werden LCh 1.6, LCh 2.5 und LCh 3.6 von der Pharmazeutischen Biologie angeboten. Zudem werden im Hauptstudium viele Vorlesungen gemeinsam mit den Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaftlern gehört. Das Studium ist mit dem Bachelor/Master-System kompatibel. Es werden ebenso ECTS-Punkte vergeben. Nach erfolgreich bestandenem 1. Staatsexamen wird auf Antrag auch der Master of Science verliehen.

Semester	Veranstaltung	Praktika
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeine und Anorganische Chemie</li> <li>• Anorganische und Analytische Chemie I</li> <li>• Physikalische Chemie I - Teil 1</li> <li>• Grundlagen und Praxis der Thermodynamik</li> <li>• Physik I</li> <li>• Mathematik für Chemiker I</li> <li>• Biologie I</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische und Analytische Chemie I (Einführungspraktikum)</li> <li>• Biologie I (Pharmazeutische Biologie 1)</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische und Analytische Chemie II</li> <li>• Mathematik für Chemiker II</li> <li>• Physikalische Chemie I Teil 2</li> <li>• Grundlagen und Praxis der Thermodynamik</li> <li>• Physik II</li> <li>• Biologie IIa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische und analytische Chemie II (Qualitative Analyse)</li> <li>• Physik II</li> <li>• Biologie IIa (Bestimmungsübungen, Morphologie)</li> <li>• Physikalische Chemie I</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische und analytische Chemie III: quant. Analyse</li> <li>• Grundlagen der organischen Chemie</li> <li>• Physikalische Chemie II Teil 1:</li> <li>• Grundlagen der Kinetik und Spektroskopie</li> <li>• Rechtskunde und Toxikologie</li> <li>• Biologie IIb</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische und Analytische Chemie III (Quantitative Analyse)</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praxis der organischen Chemie</li> <li>• Methoden der Strukturaufklärung und Stofftrennung</li> <li>• Physikalische Chemie II Teil 2 :</li> <li>• Grundlagen der Kinetik und Spektroskopie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organische Chemie</li> <li>• Methoden der Strukturaufklärung und Stofftrennung</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Biochemie</li> <li>• Grundlagen der LMC I: Inhaltsstoffgruppen</li> <li>• Lebensmittelanalytik I: Basisanalytik</li> <li>• Lebensmittelmikrobiologie- und Hygiene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelanalytik I</li> <li>• Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene</li> </ul>

6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der LMC II</li> <li>• Allgemeine - Lebensmitteltechnologie</li> <li>• Lebensmittelanalytik IIa: spezielle Methoden</li> <li>• Lebensmittelanalytik IIb: Gesamtbeurteilung eines Lebensmittels</li> <li>• Allgemeine Ernährungslehre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelanalytik IIa</li> <li>• Lebensmittelanalytik IIb</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schwerpunkte der LMC I: spezielle Lebensmittel</li> <li>• Analytik III: spezielle Analysenmethoden</li> <li>• Umweltanalytik / Toxikologie I</li> <li>• Lebensmittelrecht I</li> <li>• Nutzpflanzen, Chemie und Mikroskopie I</li> <li>• Kosmetische- u. Reinigungsmittel, Bedarfsgegenstände, Lebensmittelzusatzstoffe</li> <li>• 1. Wahlpflichtfach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelanalytik III</li> <li>• Nutzpflanzen, Chemie und Mikroskopie I</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schwerpunkte der LMC II: Qualitätseinflüsse</li> <li>• Analytik IV: Kopplungsmethoden / Futtermittelanalytik</li> <li>• Umweltanalytik / Toxikologie II</li> <li>• Lebensmittelrecht II</li> <li>• Nutzpflanzen, Chemie und Mikroskopie II</li> <li>• 2. Wahlpflichtfach</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analytik IV:</li> <li>• Kopplungsmethoden / Futtermittelanalytik</li> <li>• Nutzpflanzen, Chemie und Mikroskopie II</li> </ul>
9	6-monatige wissenschaftliche Abschlussarbeit	

## **5. Die AG vor Ort**

Die AG setzt sich momentan aus ca. 14 Mitgliedern zusammen. Wir sind Studentinnen, Doktorandinnen und Lebensmittelchemikerinnen im praktischen Jahr und stehen trotz Tätigkeiten an verschiedenen Orten in regelmäßigem und gutem Kontakt.

Unser Ziel ist es, Ansprechpartner für StudentInnen zu sein und bei Problemen und Fragen aller Art zu helfen. Kontakt zu den Studenten besteht bereits ab dem ersten Semester, da wir an der Erstsemester-Orientierungseinheit teilnehmen, die von der Fachschaft Chemie angeboten wird.

Vor Ort organisieren wir Exkursionen zu regionalen Unternehmen, um mehr Praxiseinblicke zu gewinnen. Darüber hinaus finden Diskussionen über aktuelle Themen wie z.B. Staatsexamen, Bachelor/Master, Promotion und praktisches Jahr statt.

## **6. Die Stadt**

Die ehemalige Bundeshauptstadt Bonn hat z.Zt. ca. 310.000 Einwohner und kann auf eine 2000jährige Geschichte zurückblicken, wovon die Geburt von Ludwig van Beethoven im Jahre 1770 nur ein Höhepunkt ist. Tel-Aviv und Oxford sind nur zwei der vielen Partnerstädte von Bonn, der Stadt, die die Heimat der Telekom Baskets Bonn und zahlreicher weiterer Sportvereine und Sportveranstaltungen ist. Auf der bekannten Museumsmeile sind nicht nur bundesweit hoch angesehene Museen zuhause (unter anderem das Kunstmuseum Bonn, die Kunst- und Ausstellungshalle Bonn und das deutsche Museum Bonn), sondern auch die Konzertreihe „Museumsplatz Bonn Open Air“. Das ehemalige Bundesgartenschauengelände, die Rheinauen, sind ein beliebtes Naherholungsgebiet der Region. Optimal mit ÖPNV zu erreichen, sind sie vor allem im Sommer ein lohnenswertes Ausflugsziel. Neben den Grüngebieten am Rhein laden auch der Kottenforst und das nahe Siebengebirge ein, die Natur zu genießen. Die Wohnsituation ist momentan leider angespannt und die Mieten auf dem freien Markt entsprechend hoch.

# Technische Universität Carolo-Wilhelmina zu Braunschweig

## 1. Der Standort

Studienplätze	Studienbeginn	Bewerbungsfristen	Mögl. Abschlüsse
24	SoSe WiSe	15.01. 15.07.	Staatsexamen, Diplom
Bewerbungsmodalitäten	Regelstudienzeit	Studiengebühren	Studienbegleitende Kosten
Zulassungsbeschränkt, NC	9 Semester	500 € (entfällt ab Winter-Sem. 13/14)	Semesterbeitrag (beinhaltet Semesterticket uvm.) ca. 250 – 280 €

## 2. Die Universität

Die TU Braunschweig feierte 1995 ihr 250-jähriges Bestehen und ist damit die älteste Technische Hochschule Deutschlands. Der Schwerpunkt liegt auf ingenieurs- und naturwissenschaftlichen Fächern, aber auch Geistes- und Sozialwissenschaften sind vertreten. Etwas Statistik:

- ca. 16.000 Studierende
- ca. 120 Institute und Seminare
- ca. 3.700 Beschäftigte in Lehre, Forschung und Verwaltung.

Lebensmittelchemie gehört zur Fakultät für Lebenswissenschaften, welche die Fächer Lebensmittelchemie, Chemie, Biologie, Biotechnologie, Pharmazie und Psychologie umfasst. Es gibt eine Reihe von Angeboten, die Studierende der Lebensmittelchemie wahrnehmen können, angefangen von Lehrveranstaltungen in der Ökologischen Chemie bis hin zu Lehrveranstaltungen in den Geistes-, Sozial- oder Wirtschaftswissenschaften. Ob und inwieweit diese Angebote genutzt werden, hängt von den individuellen Neigungen und der eigenen Zeiteinteilung ab. Allen Studierenden steht das Studium Integrale offen. Hier wird z.B. ein bestimmtes Thema durch Vertreter verschiedener Disziplinen in einer Ringvorlesung beleuchtet.

Die TU Braunschweig als Traditionshochschule ist in die Stadt integriert und die Innenstadt lässt sich in 5-10 Minuten zu Fuß erreichen. Es gibt drei große Campus-Bereiche: den traditionellen Kernbereich (in dem fast alle Veranstaltungen für LebensmittelchemikerInnen stattfinden), einen Bereich etwas weiter im Osten und den "Campus Nord" mit einem Zentrum für Geistes- und Sozialwissenschaften. Vieles ist gut zu Fuß oder mit dem Fahrrad zu erreichen. Busse und Straßenbahnen können mit dem Semesterticket ohne zusätzliche Kosten genutzt werden. Seit dem WS 04/05 gilt das Ticket für ganz Niedersachsen sowie Hamburg und Bremen. Viele außeruniversitäre Forschungseinrichtungen wie z.B. die Physikalisch-Technische Bundesanstalt PTB, das Helmholtz-Zentrum für Infektionsforschung HZI, das Julius Kühn-Institut oder das Johann Heinrich von Thünen-Institut finden sich in Braunschweig und komplettieren das Bild einer "Stadt der Wissenschaft und Forschung".

Universität	Institut
Technische Universität Braunschweig Presse und Kommunikation Pockelsstr. 11 38106 Braunschweig	Technische Universität Braunschweig Inst. f. Lebensmittelchemie Schleinitzstr. 20 38106 Braunschweig
Telefon: +49 (0) 531 391 4125	Telefon: +49 (0) 531 391 7202
Telefax: +49 (0) 531 391 4120	Fax: +49 (0) 531 391 7230
presse@tu-braunschweig.de	s.tille-lauckner@tu-braunschweig.de
www.tu-braunschweig.de	www.tu-braunschweig.de/ilc

### **3. Das Institut**

Professor	Prof. Dr. Peter Winterhalter
Forschungsgebiet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bioaktive Naturstoffe</li> <li>• Aromaforschung</li> <li>• präparative Trennmethoden (HSCCC)</li> </ul>
Doktoren	2
Habilitanden	1
Doktoranden	9
Diplomanden	6

Professor	Prof. Dr. Petra Mischnick
Forschungsgebiet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analytik und Anwendung modifizierter Polysaccharide</li> <li>• Massenspektrometrie</li> </ul>
Doktoren	0
Habilitanden	0
Doktoranden	6
Diplomanden	2

Professor	Prof. Dr. Ulrich Engelhardt
Forschungsgebiet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tee, teeähnliche Getränke</li> <li>• Kaffee</li> </ul>
Doktoren	0
Habilitanden	0
Doktoranden	4
Diplomanden	3

<b>Kooperationen</b>	<p>mit Wirtschaft</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• z.B. DowWolff Cellulosics</li> <li>• Wirtschaftsvereinigung Kräuter- und Fruchtee e.V. (WKF)</li> </ul> <p>mit Ämtern</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• z.B. Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES)</li> <li>• Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL)</li> </ul> <p>mit Instituten im In- und Ausland</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• z.B. Univ. de Concepción, Chile</li> <li>• KTH Stockholm, Schweden</li> <li>• Shizuoka University, Japan</li> </ul>
----------------------	---

## 4. Das Studium

Bis zum Abschluss "staatlich geprüfte/r Lebensmittelchemiker/in" müssen 3 Abschnitte absolviert werden:

- Das Grundstudium (Abschluss: 1. Prüfungsabschnitt), Dauer: 4 Semester
- Das Hauptstudium (Abschluss: 2. Prüfungsabschnitt), Dauer: 5 Semester (inkl. Wissenschaftliche Abschlussarbeit)
- Eine berufspraktische Tätigkeit (Abschluss: 3. Prüfungsabschnitt), Dauer: 1 Jahr; im Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES), konkret in den Lebensmittelinstituten Braunschweig und Oldenburg sowie im Institut für Bedarfsgegenstände Lüneburg.

In Niedersachsen wurde bereits 1983 eine experimentelle Wissenschaftliche Abschlussarbeit eingeführt (Dauer: 6 Monate). Diese Examensarbeit (vergleichbar einer Diplomarbeit) kann ggf. auch in anderen Instituten/Forschungsanstalten oder Industriebetrieben (auch im Ausland) durchgeführt werden. Sie ist formelle Voraussetzung für die Anerkennung als Diplom (Dipl.-LMChem.), welches seit 2003 nach erfolgreichem Abschluss des zweiten Prüfungsabschnittes ("1.Staatsexamen") auf Antrag von der Universität verliehen wird.

In der Regel haben wir 10 bis 14 Studierende pro Semester im Hauptstudium, für deren Betreuung in erster Linie wissenschaftliche Mitarbeiter/innen verantwortlich sind.

### Prüfungsordnungen

Die seit 2003 geltende Prüfungsordnung (APVOLMCh), die Studienordnung und die Diplomprüfungsordnung finden sich unter:

<https://www.tu-braunschweig.de/ilc/studium/studint>

Aktuelle Informationen zur Bewerbung unter:

<http://www.tu-braunschweig.de/studieninteressierte/studienangebot>

Zuständigkeiten bei Anrechnung bisher absolvierter Lehrveranstaltungen (oder ganzer Semester) in anderen Studiengängen oder an anderen Universitäten:

- für den 1. Studienabschnitt (vor der Vorprüfung):

Vorsitzende der Prüfungskommission für die Vorprüfung/den 1.Prüfungsabschnitt für Lebensmittelchemiker; Frau Dr. Ruffer, Stellvertreter: Prof. Dr. Ulrich Engelhardt (Ansprechpartner)

- für den 2. Studienabschnitt (ab 5. Sem. lt. Normalstudienplan):  
durch die Vorsitzenden der Prüfungskommission für die 1. Staatsprüfung / den 2. Prüfungsabschnitt für LebensmittelchemikerInnen: Frau Dr. Ruffer, stellvertretende Vorsitzende: Prof. Dr. Petra Mischnick

#### Anrechenbare Prüfungen in anderen Fächern:

Anstelle des 1. Prüfungsabschnittes:

Zweiter Abschnitt der Pharmazeutischen Prüfung

Diplomvorprüfung bzw. Bachelor im Studiengang Chemie und zusätzliche Fachprüfung in Biologie.

#### Bolognaprozess

Zur Umsetzung des Bolognaprozesses wurde eine Kommission eingesetzt, welche sich mit der zukünftigen Gestaltung des Studiengangs Lebensmittelchemie im Bachelor/Master-Format befasst.

#### Auslandskontakte/Auslandsaufenthalte

Im Ausland erbrachte Studienleistungen werden bei fachlicher Gleichwertigkeit anerkannt. Für StudentInnen besteht die Möglichkeit, z.B. die Examensarbeit (Wissenschaftliche Abschlussarbeit) komplett oder teilweise im Ausland zu absolvieren. Allerdings ist das Angebot auf einen gewissen Anteil der StudentInnen pro Semester begrenzt.

Das Institut hat nicht nur innerhalb Europas, sondern auch weltweit eine Reihe von Kooperationspartnern. Diese Kontakte wurden und werden auch von den Studierenden z.B. zur Durchführung von Praktika während der Semesterferien im Ausland (z.B. in Chile, Australien, Schweden) genutzt.

Die Tendenz der Studierenden, einzelne Semester im Ausland zu absolvieren, ist steigend. Künftig wird dies sicherlich durch Maßnahmen der EU (im Rahmen des Sokrates-Programms, an dem die TU Braunschweig beteiligt ist) leichter möglich sein.

Semester	Veranstaltung	Praktika
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mathematik für Chemiker I</li> <li>• Physik I</li> <li>• Allgemeine Chemie</li> <li>• Analytische Chemie I</li> <li>• Arbeitssicherheit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analytische Chemie/ Allgemeine Chemie f. LMC</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organische Chemie I</li> <li>• Analytische Chemie II</li> <li>• Physik II</li> <li>• Anorganische Chemie I</li> <li>• (Mathematik für Chemiker II)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische Chemie f. LMC</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organische Chemie II</li> <li>• Physikalische Chemie I</li> <li>• spektroskopische Methoden der Organischen Chemie</li> <li>• Allg. Biologie I</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organische Chemie</li> </ul>

4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physikalische Chemie II</li> <li>• Organische Chemie</li> <li>• Allg. Biologie II</li> <li>• Spezielle Rechtsgebiete für Chemiker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung in die Pflanzenchemie</li> <li>• Physik f. Chemiker</li> <li>• Physikalische Chemie für LMC</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel- und Umweltanalytik I</li> <li>• Spez. Lebensmittelchemie I (Aromastoffe)</li> <li>• Lebensmittelrecht</li> <li>• Ökologische Chemie I</li> <li>• Chemie und Technologie der LM I (Fette)</li> <li>• Ernährungslehre/Biochemie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchem. Praktikum I</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel- und Umweltanalytik II</li> <li>• Chemie und Analytik der Bedarfsgegenstände</li> <li>• Chemie und Technologie der Lebensmittel II (Kohlenhydrate)</li> <li>• Spez. Lebensmittelchemie II (Alkaloidhaltige)</li> <li>• Ökologische Chemie II</li> <li>• Lebensmitteltoxikologie</li> <li>• Statistik in der LMC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchem. Praktikum II</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spez. Lebensmittelchemie III (Alkoholhaltige)</li> <li>• Chemie und Technologie der LM III (Proteine)</li> <li>• Lebensmittel- und Umweltanalytik III</li> <li>• Mikrobiologie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchem. Praktikum III/ Chemisch Toxikologisches Praktikum</li> <li>• Mikroskopische Untersuchungen</li> <li>• Mikrobiologisches Praktikum</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chemie und Technologie von Zusatzstoffen</li> <li>• Chemie und Technologie der LM IV (Minorbestandteile)</li> <li>• Lebensmittelchemisches Seminar</li> <li>• Lebensmittel- und Umweltanalytik IV</li> <li>• Spez. Lebensmittelchemie IV (Polyphenole)</li> <li>• Qualitätssicherung</li> <li>• Biochem./Molekularbiol. Aspekte der LMC</li> <li>• Ausgewählte Kapitel der LM-Technologie</li> <li>• Wahlpflichtveranstaltung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchem. Praktikum IV</li> </ul>
9	Anfertigung der wissenschaftlichen Abschlussarbeit	

## **5. Die AG vor Ort**

Die Arbeitsgruppe Junge LebensmittelchemikerInnen in Braunschweig zählt im Durchschnitt 8 bis 12 Mitglieder und setzt sich aus Doktoranden/innen, Amtsanwärtern (PraktikantenInnen der Lebensmittelchemie) sowie Studierenden zusammen. Einmal im Monat findet ein Treffen statt, auf welchem Organisatorisches besprochen, über Verbesserungen des Studiums beraten und ein reger Austausch unterhalten wird. Gäste und potentielle neue AGler sind jederzeit herzlich willkommen. Unseren derzeitigen Treffpunkt, Informationen zu aktuellen Veranstaltungen sowie Ansprechpartner findet ihr auf der Homepage der AG JLC unter [www.ag-jlc.de](http://www.ag-jlc.de) unter dem Stichwort Ansprechpartner - Braunschweig.

## **6. Die Stadt**

Zwischen Harz und Heide gelegen, präsentiert sich Braunschweig als Stadt der Forschung und Wissenschaft (Stadt der Wissenschaft 2007). Nicht nur eine hohe Wissenschaftsdichte (Physikalisch-Technische Bundesanstalt PTB, Helmholtz-Zentrum für Infektionsforschung HZI, Julius Kühn-Institut, Johann Heinrich von Thünen-Institut, Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit BVL, Deutsches Zentrum für Luft- und Raumfahrt DLR, Fraunhofer Institute,...), sondern auch ein reichhaltiges Kulturangebot und einen hohen Freizeitwert bietet die Stadt. 253.000 Einwohner leben hier, und trotzdem zeigt sich Braunschweig von überschaubarer Größe. Zahlreiche "Traditionsinseln" verweisen in der Innenstadt auf die abwechslungsreiche Geschichte Braunschweigs. So kündigt die Burg Dankwarderode mit dem Dom und Burglöwen von der Zeit Braunschweigs als Residenz Herzog Heinrichs des Löwen, während das Magniviertel mit seinen Fachwerkbauten oder der Platz um das Altstadt-Rathaus an den Glanz der ehemaligen Hansestadt erinnern. Heute führen große Fußgängerzonen durch die Innenstadt, die von der Oker eingerahmt wird. Weitläufige Parks und Grünanlagen säumen die Wallanlagen um den Fluss. Sie lassen sich zu Fuß oder mit dem Boot erkunden. Ein relativ entspannter Wohnungsmarkt zeichnet die Stadt Braunschweig aus. Das Angebot an Wohnheimplätzen reicht vom Einzelzimmer über Apartments bis hin zu kompletten Wohnungen. Schon als Studieninteressent/in kann man sich für einen Wohnheimplatz im Studentenwerk (auch übers Internet) vormerken lassen. Hier gibt es außerdem eine Wohnraumvermittlung, die bei der Suche auf dem freien Wohnungsmarkt behilflich ist. Für 200 – 300 € findet man relativ einfach ein passendes Zimmer. Auch für Verpflegung ist bestens gesorgt: Neben den oft gelobten Mensen (Standorte: Katharinenstraße sowie Beethovenstraße) findet man im Unigebiet Cafeterien für den kleinen Hunger oder den "Pausen-Kaffee". Für Bewegung sorgt der Unisport. Neun Sportplätze, elf Tennisplätze, Kraft- und Gymnastikraum erwarten sportbegeisterte Studierende. Für jeden Sportliebhaber ist sicher etwas dabei: sei es Aerobic, Fallschirmspringen, Inline-Skating, Tauchen, Taiji oder einer der übrigen rund 80 Sportkurse. Eher musisch Interessierte finden ihr Betätigungsfeld in Orchestern und Chören der TU Braunschweig. Für Theaterliebhaber bietet das Staatstheater mit Großem und Kleinem Haus ein vielfältiges Programm. Dass es in Braunschweig Studierende gibt, ist nicht nur an der Uni sichtbar: Viele Viertel der Stadt haben sich zu beliebten Treffpunkten entwickelt und sind von studentischem Leben geprägt.

# Technische Universität Dresden

## 1. Standort

Studienplätze	Studienbeginn	Bewerbungsfristen	Mögl. Abschlüsse
45	Wintersemester	01.06. bis 15.07.	Diplom- Lebensmittelchemiker
Bewerbungs- modalitäten	Regelstudienzeit	Studien- gebühren	Studienbegleitende Kosten
Uni-NC	9 Semester	Zur Zeit keine; Semesterbeitrag derzeit 242,30	Zur Zeit keine

## 2. Universität

Die Technische Universität Dresden geht auf die 1828 gegründete Technische Bildungsanstalt Dresden zurück und gehört damit zu den ältesten technisch-akademischen Bildungsanstalten Deutschlands. Mit 37000 Studierenden (Stand: 2012), etwa 5250 fest angestellten Mitarbeitern sowie fast 3440 Drittmittel-Beschäftigten ist sie heute die größte Universität Sachsens. Mit insgesamt 14 Fakultäten bietet sie ein breites wissenschaftliches Spektrum; das Studienangebot wird ständig auch um international anerkannte Studiengänge erweitert.

Bereits 1893 wurde Prof. Friedrich-Georg Renk an die Technische Hochschule zu Dresden auf das neu eingerichtete "Ordinariat für Nahrungsmittelchemie, Gewerbe- und Wohnungshygiene sowie Bakteriologie" berufen. Innerhalb der Chemischen Abteilung oblag dem Lehrstuhl die Ausbildung der "Staatlich geprüften Nahrungsmittelchemiker".

Heute gehört das Institut für Lebensmittelchemie der Technischen Universität Dresden zu den größten Instituten dieser Art in Deutschland. Etwa 10-15 % aller Studienanfänger bundesweit im Fach Lebensmittelchemie beginnen hier ihr Studium. Die Lehr- und Forschungslaboratorien befinden sich im Neubau der Chemischen Institute, direkt auf dem Campusgelände, wodurch eine enge Kooperation zwischen den verschiedenen chemischen Instituten, aber auch beispielsweise mit der Lebensmitteltechnologie und der Biologie möglich ist.

Universität	Institut
TU Dresden Pressestelle 01062 Dresden	TU Dresden Fachrichtung Chemie und Lebensmittelchemie Neubau Chemische Institute Anmeldung Zi: 413 Bergstr. 66 01069 Dresden
Telefon: +49 (0) 351 463 32398	Telefon: +49 (0) 351 463 34647
Fax: +49 (0) 351 463 37165	Fax: +49 (0) 351 463 34138
pressestelle@tu-dresden.de	Prof. Henle (Studienberatung): thomas.henle@chemie.tu-dresden.de Prof. Simat: thomas.simat@chemie.tu-dresden.de Prof. Speer: karl.speer@chemie.tu-dresden.de
www.tu-dresden.de	www.chm.tu-dresden.de/lc

### 3. Das Institut

Der Neubau der Fachrichtung Chemie und Lebensmittelchemie befindet sich zentral auf dem Campus der TU Dresden, wodurch die Studierenden in kürzester Zeit von einer Lehrveranstaltung zur nächsten gelangen können. Die Gebäude der Fachrichtung hatten ihren Erstbezug nach dem Jahr 2000, so dass Hörsäle und Praktikumslabore in einem neuwertigen Zustand sind.

Professor	Prof. Dr. rer. nat. Dr.-Ing. habil. T. Henle
Forschungsgebiet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • Natürliche Nanostrukturen in Lebensmitteln</li> <li>• • Verarbeitungsinduzierte („sekundäre“) Lebensmittelinhaltsstoffe</li> <li>• • Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln</li> <li>• • Translationale Forschung und Anwendungsforschung</li> </ul>
Doktoren	4
Habilitanden	0
Doktoranden	19
Diplomanden	25

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. K. Speer</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Untersuchungen zur Lipidfraktion des Kaffees</li> <li>• Abgrenzung von Sortenhonigen</li> <li>• Entwicklung von Verfahren zur Rückstandsanalytik</li> <li>• Bearbeitung toxikologischer Fragestellungen</li> <li>• Prozessoptimierung zum Erhalt wertgebender Inhaltsstoffe und zur Minimierung von Schadstoffen</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	1
<b>Habilitanden</b>	0
<b>Doktoranden</b>	14
<b>Diplomanden</b>	14

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. T. Simat</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	Bedarfsgegenstände <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verpackungen</li> <li>• Klebstoffe</li> <li>• Druckfarben</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	0
<b>Habilitanden</b>	0
<b>Doktoranden</b>	6
<b>Diplomanden</b>	5

<b>Kooperationen</b>	Im Laufe des Studiums übernehmen auch Mitarbeiter der Sächsischen Landesuntersuchungsanstalt (LUA) die Ausbildung der angehenden Lebensmittelchemiker im Fach „Recht und Hygiene“. Im 9. Fachsemester werden die wissenschaftlichen Abschlussarbeiten („Diplomarbeiten“) angefertigt, von denen einige in Kooperation mit anderen Instituten, wie der Biochemie, der Medizin, der Mikrobiologie oder auch der Lebensmitteltechnologie, mit der Sächsischen Landesuntersuchungsanstalt oder auch verschiedenen privaten Laboren oder Lebensmittelherstellern bearbeitet werden.
----------------------	--

## **4. Das Studium**

### Stand der Umsetzung des Bolognaprozesses:

Das Grundstudium wird zusammen mit dem Studiengang Chemie absolviert. Da dieser schon auf Bachelor/Master umgestellt wurde, sind die ersten 4 Semester des Studienganges Lebensmittelchemie modularisiert. Nach wie vor sind drei mündliche und zwei schriftliche Prüfungen im Rahmen des ersten Prüfungsabschnittes zu absolvieren. Das Hauptstudium Lebensmittelchemie wurde noch nicht dem Bachelor/Master angepasst.

### Studienablauf:

Das Studium gliedert sich in ein mit dem ersten Prüfungsabschnitt der 1. Staatsprüfung abschließendes Grundstudium von 4 Semestern und ein mit dem zweiten Prüfungsabschnitt der 1. Staatsprüfung abschließendes Hauptstudium von 5 Semestern. Das Lehrangebot zur Vermittlung des erforderlichen Stoffwissens erstreckt sich über 8 Semester. Für die Anfertigung der wissenschaftlichen Abschlussarbeit steht das 9. Semester zur Verfügung.

Das Lehrangebot umfasst insgesamt 235 Semesterwochenstunden (SWS).

Prüfungsordnung mit Details zum Stundenumfang der einzelnen Lehrveranstaltungen:  
[www.chm.tu-dresden.de/lc/dateien/lc-studordnung\\_neu.pdf](http://www.chm.tu-dresden.de/lc/dateien/lc-studordnung_neu.pdf)

Semester	Veranstaltung	Praktika
1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mathematik</li><li>• Physik</li><li>• Allgemeine und Anorganische Chemie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Anorganische Chemie</li></ul>
2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mathematik</li><li>• Physik</li><li>• Analytische Chemie</li><li>• Physikalische Chemie</li><li>• Recht und Toxikologie (als fachübergreifende Qualifikation)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analytische Chemie</li><li>• Physik</li></ul>
3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Physikalische Chemie</li><li>• Organische Chemie</li><li>• Analytische Chemie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Physikalische Chemie</li><li>• Instrumentelle Analytik</li></ul>
4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Organische Chemie</li><li>• Analytische Chemie</li><li>• Allgemeine Biologie</li><li>• Allgemeine Lebensmittelchemie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Organische Chemie</li><li>• Botanik</li></ul>
5	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittelchemie</li><li>• Lebensmitteltechnologie</li><li>• Lebensmittelanalytik</li><li>• Chemometrie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittelchemie</li></ul>
6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittelchemie</li><li>• Lebensmitteltechnologie</li><li>• Lebensmittelanalytik</li><li>• Chemometrie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittelchemie</li></ul>
7	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittelchemie</li><li>• Lebensmitteltechnologie</li><li>• Lebensmittelanalytik</li><li>• Ernährungslehre und angewandte Biochemie</li><li>• Lebensmittelmikrobiologie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittelchemie</li></ul>

8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie</li> <li>• Lebensmittelrecht und Hygiene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chemie und Analytik der Bedarfsgegenstände</li> <li>• Chemie und Analytik der Kosmetischen Mittel</li> <li>• Lebensmitteltechnologie (wählbar)</li> </ul>
9	Anfertigung der wissenschaftlichen Abschlussarbeit	

## **5. Die AG vor Ort**

Die AG JLC Dresden besteht momentan aus 25 Mitgliedern (Hauptstudium und Doktoranden). Zu den Aktivitäten vor Ort für alle Studenten der Lebensmittelchemie zählen Betriebsbesichtigungen Lebensmittel produzierender Unternehmen der Umgebung, Kennenlern-Veranstaltungen wie Filmabende oder Weihnachtsfeiern, ein Bücher-Basar der höheren Semester für Neueinsteiger und Diskussionsrunden zu aktuellen Themen, z.B. zu dem Praktischen Jahr (2. Staatsexamen). Zu öffentlichen Veranstaltungen der Universität repräsentieren wir sowohl die Studenten der Lebensmittelchemie als auch das Institut mit diversen Programmpunkten.

## **6. Die Stadt**

Erstmalig urkundlich erwähnt wurde Dresden 1206. Allerdings deuten archäologische Spuren auf eine Besiedlung bereits in der Steinzeit hin.

Das Stadtgebiet mit einer Größe von 328 km<sup>2</sup> liegt im Sächsischen Elbtal und verteilt sich auf beide Seiten des Flusses. Bei ca. 500 000 Einwohnern kommt zwar nicht das Gefühl auf in einer Großstadt zu leben, aber die ideale Stadt für das Studium ist Dresden trotzdem:

Neben traditionsreichen Einrichtungen wie Semperoper und Frauenkirche sind hier nämlich auch eine lebendige Party-Szene und die meisten Studentenclubs Deutschlands zu finden. Daher prägen 36 000 Studenten der U Dresden und etwa 10 000 Studierende anderer Hochschulen, also der Hochschule für Technik und Wirtschaft, der Hochschule für Musik „Carl-Maria von Weber“, der Hochschule für Kirchenmusik, der Hochschule für bildende Künste, der Palucca Schule – Hochschule für Tanz, der evangelischen Hochschule für soziale Arbeit, der Fachhochschule der Wirtschaft und der Akademie für Wirtschaft und Verwaltung das Stadtbild, dominieren es jedoch nicht.

Eine gute Möglichkeit mit Kommilitonen zusammen zu wohnen, kurze Wege zur Uni sowie kalkulierbare Kosten bieten die Wohnheime des Studentenwerkes Dresden. WGs und Nachmietergesuche finden sich auf Aushängen an den Schwarzen Brettern in den Mensen, dem Hörsaalzentrum und der einzelnen Institute sowie in den beiden Hochschulzeitungen „CAT“ und „ad rem“. Außerdem lohnt sich ein Blick ins Internet, um Angebote auf dem freien Wohnungsmarkt und Plattformen wie „WG-gesucht“ zu durchsuchen. Mit Monatsmieten von ca. 150 bis 250 € für ein WG-Zimmer oder 250 bis 300 € für eine 1-Zimmer-Wohnung liegen die Wohnkosten dabei im vergleichsweise günstigen Bereich

# Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg

## 1. Der Standort

Studienplätze	Studienbeginn	Bewerbungsfristen	Mögl. Abschlüsse
15 – 20	Nur zum WS	15.07.	Staatsexamen
Bewerbungsmodalitäten	Regelstudienzeit	Studiengebühren	Studienbegleitende Kosten
Zulassung über lokalen NC	9 Semester incl. 6 Monate Abschlussarbeit	abgeschafft, lediglich 42 € Semesterbeitrag	keine

## 2. Die Universität

Die Universität Erlangen wurde 1743 durch Markgraf Friedrich gegründet. Die Errichtung der Universität erfolgte aus dem Geist des aufgeklärten Absolutismus und hatte den Zweck, den Erfordernissen eines fürstlichen Staates zu dienen, indem sie die Ausbildung von Verwaltungskräften sicherstellen und die fürstliche Reputation erhöhen sollte. 1769 wurde die Universität von Markgraf Alexander ausgebaut. Gelehrt wurde der traditionelle Fächerkanon im Rahmen der theologischen, juristischen, medizinischen und philosophischen Fakultät.

Die Studentenzahl stieg von 64 Studenten im Gründungsjahr auf derzeit über 35.000 Studenten. Heute gliedert sich die Universität in 5 Fakultäten mit 335 Lehrstühlen und ist die zweitgrößte Universität Bayerns. Das Fach Lebensmittelchemie gehört zur Naturwissenschaftlichen Fakultät und dem Department Chemie und Pharmazie.

Insgesamt bietet die Universität ein sehr breites und modernes Fächerspektrum, bei dem der Großteil der Fächer in Erlangen angesiedelt ist und sich nur Wirtschafts- und Sozialwissenschaften in Nürnberg befinden. Viele Universitätsgebäude liegen im Stadtzentrum, aber der Campus am sogenannten Südgelände wächst kontinuierlich und umfasst weite Teile der Naturwissenschaftlichen und der Technischen Fakultät.

Universität	Institut
Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg (FAU) Referat L 5 - Studentenkazlei Universität Erlangen-Nürnberg Postfach 3520 91023 Erlangen oder Schlossplatz 3/Halbmondstraße 6-8, 91054 Erlangen	Henriette Schmidt-Burkhardt-Lehrstuhl für Lebensmittelchemie Prof. Dr. Monika Pischetsrieder Schuhstr. 19 91052 Erlangen
Telefon: +49 (0) 9131 852 4042	Telefon: +49 (0) 9131 852 4112
Telefax: +49 (0) 9131 852 4077	Fax: +49 (0) 9131 852 2587
ibz@fau.de (Infozentrum)	christine.meissner@fau.de (Sekretariat)
www.uni-erlangen.de	http://www.lebensmittelchemie.nat.uni-erlangen.de

### **3. Das Institut**

Der Lehrstuhl für Lebensmittelchemie ist zusammen mit dem Lehrstuhl Pharmazeutische Chemie derzeit noch in einem Gebäude in der Stadtmitte untergebracht. Durch die räumliche Nähe findet zwischen diesen beiden Fächern vor allem im Grundstudium eine enge Zusammenarbeit statt. Vorlesungen in Fächern wie Biologie, Physik oder Mathematik finden in den jeweiligen Instituten statt, die mit dem Rad oder mit dem Bus in kurzer Zeit (ca. 10-20 min) erreicht werden können. Der direkt bevorstehende Umzug in das neue, am südlichen Rand von Erlangen gelegene Chemikum wird viele Verbesserungen mit sich bringen. Neben der massiv verbesserten Raumsituation sowohl für Forschung und Lehre liegt der Lehrstuhl dann auch am Campusgelände der Technischen und Naturwissenschaftlichen Fakultät und damit in direkter Nähe zu allen Instituten, an denen die Nebenfächer gelehrt werden. Eine Mensa liegt sowohl derzeit als auch am zukünftigen Standort in direkter Nachbarschaft (ca. 5 min zu Fuß).

Professor	Prof. Dr. Monika Pischetsrieder
Forschungsgebiet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsphysiologie von Lebensmitteln, v.a. Interaktion zwischen Nahrung und Gehirnfunktion</li> <li>• gerichtete und ungerichtete Proteom-/Peptidomanalyse, gerichtete Metabolomanalyse</li> <li>• Entwicklung bioanalytischer und massenspektroskopischer Methoden für die Lebensmittel- und Bioanalytik</li> </ul>
Doktoren	2
Habilitanden	1
Doktoranden	13
Diplomanden	ca. 5 pro WS

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Andrea Büttner</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erforschung physiologischer und psychologischer Effekte von Geruchsstoffen</li> <li>• Charakterisierung dieser Stoffe mit sensorischen und chemoanalytischen Methoden (Gaschromatographie-Massenspektrometrie in Kopplung mit der Olfaktometrie sowie Stabilisotopenverdünnungsassays)</li> <li>• physiologische Messungen zur Reaktion auf Geruchsstoffe</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	1
<b>Habilitanden</b>	-
<b>Doktoranden</b>	14
<b>Diplomanden</b>	ca. 3 pro Semester

<b>Kooperationen</b>	<p>Zahlreiche Kooperationen mit medizinisch und technisch orientierten Arbeitsgruppen der Universität Erlangen-Nürnberg, z.T. gemeinsame Promotionen.</p> <p>Inland:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Max Rubner Institut, Kulmbach,</li> <li>• Fraunhofer-Institut für Integrierte Schaltungen, Erlangen</li> <li>• Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising</li> <li>• Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen</li> </ul> <p>Ausland:</p> <p>gemeinsame Doktorandenprojekte mit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• College of Physicians and Surgeons, Columbia University, New York, USA</li> <li>• Stanford University, Palo Alto, USA</li> <li>• INRA Paris</li> <li>• Comparative Genomics Centre, James Cook University, Townsville, Australien</li> <li>• Department of Medical Research, University of Toronto, Canada</li> <li>• University of Western Sydney</li> </ul> <p>EU-gefördertes Austauschprogramm mit: Akdeniz Universität, Antalya, Türkei</p>
----------------------	--

#### **4. Das Studium**

In Erlangen wird das Studium mit dem Abschluss Staatsexamen angeboten, die Einführung von Bachelor/Master ist nicht geplant.

Während der ersten vier Semester werden grundlegende naturwissenschaftliche Kenntnisse vermittelt, die für die weiterführenden lebensmittelchemischen Lehrveranstaltungen der folgenden Semester benötigt werden. Die theoretischen Grundlagen erwerben die

Studierenden in Vorlesungen in den Fächern Mathematik, Physik, Biologie, Chemie und Biochemie, die durch Praktika in Physik, Biologie und Biochemie vertieft werden. Einen Schwerpunkt stellen mehrere chemische Praktika dar, in denen erlernt wird, wie in einem chemischen Labor sicher und erfolgreich gearbeitet wird. Das Grundstudium schließt mit den Prüfungen des Ersten Prüfungsabschnitts in den Fächern Allgemeine, anorganische und analytische Chemie, Organische Chemie, Physikalische Chemie, Physik und Biologie/Botanik ab.

Im Hauptstudium beschäftigen sich die Studierenden vor allem mit lebensmittelchemischen Fragestellungen, wie zum Beispiel mit Inhaltsstoffen der Lebensmittel, mit in Lebensmitteln auftretenden chemischen Reaktionen, mit Herstellungsprozessen und mit Möglichkeiten diverse Lebensmittelinhaltsstoffe zu analysieren. In verschiedenen lebensmittelchemischen Praktika ist ausgiebig Gelegenheit, sowohl grundlegende Techniken als auch modernste bioanalytische und instrumentelle Verfahren selbst anzuwenden. Daneben werden Vorlesungen in den Fächern Ernährungsphysiologie, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelmikrobiologie, Lebensmittelrecht, Biotechnologie, Toxikologie, forensische Analytik, Qualitätsmanagement, Chemie und Analytik von Kosmetika und Futtermitteln und viele mehr angeboten. Häufig finden zu den verschiedenen Gebieten Praktika statt. Darüber hinaus werden jedes Semester Exkursionen zu Industriebetrieben angeboten, in denen man erleben kann, wie die Lebensmittelherstellung und -überwachung in der Praxis erfolgt.

Das Hauptstudium wird mit dem zweiten Prüfungsabschnitt abgeschlossen, der aus mündlichen und schriftlichen Prüfungen (teils studienbegleitend) besteht. Im Anschluss daran darf selbst geforscht werden - es steht eine 6-monatige Abschlussarbeit an, die jedoch auch außerhalb der Universität bearbeitet werden kann (z.B. durch Auslandsaufenthalt oder Kooperation mit einem Fraunhofer-Institut).

An das Studium kann sich eine 12-monatige berufspraktische Ausbildung in der amtlichen Überwachung von Lebensmitteln anschließen. Die Platzvergabe erfolgt nach der Abschlussnote des Zweiten Prüfungsabschnitts. Schwerpunkt der Ausbildung ist dabei die intensive Auseinandersetzung mit lebensmittelrechtlichen Fragestellungen. Es wird vermittelt, wie amtliche Gutachten verfasst und interpretiert werden, welche amtlichen Untersuchungsmethoden angewandt werden und wie die staatliche Lebensmittelüberwachung organisiert ist. Das praktische Jahr wird mit dem Dritten Prüfungsabschnitt abgeschlossen. Diese Prüfung umfasst die Erstellung von Gutachten und Prüfplänen für Lebensmittel, Bedarfsgegenstände und Kosmetika sowie eine Prüfung zum Thema Lebensmittel- und Verwaltungsrecht. Nach dem Zweiten Abschnitt darf man die Berufsbezeichnung Lebensmittelchemiker/in führen, nach dem Dritten mit dem Zusatz „Staatlich geprüft“.

Der Studienablaufplan ist in der untenstehenden Tabelle dargestellt. Die Vorlesungen im Hauptstudium werden teilweise semesterübergreifend angeboten.

Semester	Veranstaltung	Praktika
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeine und anorganische Chemie (4 SWS)</li> <li>• Mathematik (3 SWS)</li> <li>• Experimentalphysik (6 SWS)</li> <li>• Morphologie (6 SWS)</li> <li>• Histologie und Anatomie der Pflanzen (1 SWS)</li> <li>• Allgemeine und analytische Chemie (4 SWS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeine und analytische Chemie der anorganischen Arznei-, Hilfs- und Schadstoffe (9 SWS)</li> <li>• Einführung in das analytische Arbeiten (2 SWS)</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physikalische Chemie II (3 SWS)</li> <li>• Organische Chemie (4 SWS)</li> <li>• Pharmazeutische und Medizinische Analytik I (2 SWS)</li> <li>• Allgemeine Biologie (2 SWS)</li> <li>• Einführungen zu den Übungen der pharmazeutischen Biologie I (1 SWS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantitative Anorganische Chemie (7 SWS)</li> <li>• Pharmazeutische Biologie I (5 SWS)</li> <li>• Mikroskopie pflanzlicher Lebensmittel (2 SWS)</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physikalische Chemie I (3 SWS)</li> <li>• Chemische Nomenklatur (4 SWS)</li> <li>• Stereochemie (1 SWS)</li> <li>• Biochemie I (2 SWS)</li> <li>• Seminar organische Chemie (2 SWS)</li> <li>• Instrumentelle Analytik (2 SWS)</li> <li>• Allgemeine Mikrobiologie (3 SWS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chemie der organischen Arznei-, Hilfs- und Schadstoffe (17 SWS)</li> <li>• Physikalisches Praktikum (5 SWS)</li> <li>• Grundpraktikum Mikrobiologie (Semesterferien nach dem WS) (3 SWS)</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung in die instrumentelle Analytik (2 SWS)</li> <li>• Grundlagen der Biochemie II (2 SWS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instrumentelle Analytik (13 SWS)</li> <li>• Physikalisch-chemisches Praktikum (10 SWS)</li> <li>• Biochemisches Praktikum (Semesterferien nach dem SS) (5 SWS)</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie I: Vitamine (1 SWS)</li> <li>• Lebensmittelchemie II: Lipide (1 SWS)</li> <li>• Lebensmittelchemie III: Tierische LM (1 SWS)</li> <li>• Bioanalytik (1 SWS)</li> <li>• Forensische Analytik (2 SWS)</li> <li>• Toxikologie I für Chemiker (2 SWS)</li> <li>• LM-Recht I (1 SWS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Grundpraktikum (14 SWS)</li> <li>• Biochemie und mol. Physiologie (8 SWS)</li> <li>• Exkursionen I</li> </ul>

6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie IV: bioaktive pflanzliche LM (1 SWS)</li> <li>• Lebensmittelchemie V: Proteine (1 SWS)</li> <li>• Instrumentelle LMAlytik (1 SWS)</li> <li>• Grundlagen der Ernährungslehre (1 SWS)</li> <li>• Ernährungslehre Chemosensorik (1 SWS)</li> <li>• Ernährungslehre Molekulare Physiologie der LM (1 SWS)</li> <li>• Toxikologie II (1 SWS)</li> <li>• Gefahrstoffverordnung (2 SWS)</li> <li>• LM-Recht II (1 SWS)</li> <li>• Qualitätsmanagement I: Validierung (1 SWS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Projektarbeit Lebensmittelanalytik/ Validierung (16 SWS)</li> <li>• Exkursionen II</li> <li>• Chemisch-toxikologisches Praktikum (Semesterferien vor dem SoSe, 4 SWS)</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LM-Mikrobiologie (2 SWS)</li> <li>• Lebensmittelchemie VI: Kohlenhydrate (1 SWS)</li> <li>• Lebensmittelchemie VII: Biozide LM &amp; Kontaminationen (1 SWS)</li> <li>• Qualitätsmanagement II: QM-Systeme (1 SWS)</li> <li>• Projektübung Reaktionsmechanismen (1 SWS)</li> <li>• Projektübung Analytik (1SWS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instrumentelle Lebensmittelanalytik (9 SWS)</li> <li>• LM Mikrobiologie (3 SWS)</li> <li>• Lebensmitteltechnologie (3 SWS)</li> <li>• Exkursionen III</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie VIII: Pflanzliche LM (1 SWS)</li> <li>• Lebensmittelchemie IX: Alkaloidhaltige LM (1 SWS)</li> <li>• Lebensmitteltechnologie (2 SWS)</li> <li>• Chemie und Analytik von Kosmetika (1 SWS)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Fortgeschrittenenpraktikum (14 SWS)</li> </ul>
9	Anfertigung der wissenschaftlichen Abschlussarbeit	

## **5. Die AG vor Ort**

Unsere AG vor Ort hat durchschnittlich 10-15 Mitglieder und ist eine bunte Mischung aus Studenten, PJIern und Doktoranden.

Wir organisieren jedes Jahr den Ersti-Stammtisch und stehen im weiteren Studienverlauf jederzeit als Ansprechpartner zur Verfügung. In geselligem Rahmen treffen wir uns regelmäßig, um aktuelle Themen zu besprechen. Es werden dabei auch verschiedene Aktionen geplant, wie beispielsweise Workshops auf der Regionalverbandstagung der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Exkursionen oder Informationsabende. So organisierten wir bereits einen Infoabend zur Doktorarbeit, einen Alumni-Abend sowie Exkursionen zu TÜV Rheinland, Martin Bauer Group und Der Beck Großbäckerei.

Ansprechpartner vor Ort ist Johannes Niebler, Email: [erlangen-nuernberg@ag-jlc.de](mailto:erlangen-nuernberg@ag-jlc.de)

## **6. Die Stadt**

Die relativ gut überschaubare Stadt Erlangen hat knapp über 100.000 Einwohner und ist hauptsächlich geprägt durch die Universität und zahlreiche Niederlassungen des Elektrokonzerns Siemens, der hier mehr als die Hälfte seines Umsatzes erwirtschaftet. Mit einem Studentenanteil von über 20 Prozent ist Erlangen eine typische Studentenstadt, was sich vor allem in der sehr gut entwickelten Kneipenszene zeigt. Ein weiteres augenfälliges Merkmal ist, dass halb Erlangen mit dem Fahrrad unterwegs ist. Was allerdings nicht verwundert, da Erlangen mit einem Radnetz von 180 Kilometern zu den fahrradfreundlichsten Städten Deutschlands zählt.

Legendär ist auch die Erlanger Bergkirchweih, die alljährlich am Donnerstag vor Pfingsten eröffnet wird und jedes Jahr Besucherscharen an den Burgberg lockt. Die Nähe zu den Städten Fürth und Nürnberg (mit S-Bahn ca. 10 bzw. 20 min) erweitert die Shopping- & Ausgehmöglichkeiten enorm.

Die Wohnungssuche gestaltet sich für Studenten, besonders zu Anfang des Semesters, als relativ schwierig. Das Studentenwerk betreibt in Erlangen 10 Wohnheime, deren Plätze wegen der günstigen Preise sehr begehrt sind. Hier ist eine frühzeitige Bewerbung unbedingt zu empfehlen, allerdings leider kein Garant für eine Aufnahme. Vor allem zu Beginn des Wintersemesters gehen viele Bewerber leer aus, jedoch entspannt sich die Situation einige Wochen nach Semesterbeginn. Monatlich zahlt man für einen Wohnheimsplatz 115-240 €, je nachdem welche Wohnform (Zimmer, Einzelappartement, Doppelappartement oder Gruppenwohnplatz) man wählt und welche Anforderungen man an den Wohnkomfort stellt. Hinzu kommen noch die Stromkosten von ca. 15 €/Monat. Auch eine Bewerbung bei den privaten Wohnheimen ist empfehlenswert.

Auf dem privaten Wohnungsmarkt ist es als Student nicht ganz einfach, eine Wohnung zu finden. Zahlreiche Vermieter vergeben ihre Wohnung lieber an Siemensianer, bei den Wohnungsbaugesellschaften wird häufig eine Bürgschaft der Eltern verlangt. Auch das studentische Budget wird hier nicht geschont, für eine Einzimmerwohnung zahlt man in der Regel ab 300 €, für eine Zweizimmerwohnung sollte man mindestens 550 € einkalkulieren. Hier ist es zweckmäßig, sich an Aushängen in der Universität über freie WG-Plätze zu informieren. Unter Umständen lohnt es sich, auch in den merklich günstigeren Nachbarstädten Fürth oder Nürnberg zu suchen und für einige Zeit zu pendeln (Semesterticket Gesamtraum ca. 260 €). In Erlangen locken dafür aber Studentenflair und kurze Wege, sodass viele doch lieber dort wohnen möchten.



## 1. Der Standort

Studienplätze	Studienbeginn	Bewerbungsfristen	Mögl. Abschlüsse
B.Sc.: 34/ M.Sc.: 20	nur WiSe	15.07.	B.Sc., M.Sc.
Bewerbungsmodalitäten	Regelstudienzeit	Studiengebühren	Studienbegleitende Kosten
Bewerbung direkt an der JLU Gießen	6 Sem. + 4 Sem.	keine	Semesterbeitrag 270-280 €

## 2. Die Universität

Die Justus-Liebig-Universität Gießen (JLU) ist eine traditionsreiche Universität - gegründet im Jahre 1607 -, die ein modernes und breites Fächerspektrum in den Rechts- und Wirtschaftswissenschaften, den Naturwissenschaften, der Medizin und Veterinärmedizin sowie den Geistes- und Sozialwissenschaften anbietet. Sie ist die zweitgrößte Hochschule in Hessen und der größte Arbeitgeber in der Region.

Die Justus-Liebig-Universität hat elf Fachbereiche und fünf wissenschaftliche Zentren. Im Bereich der Kultur- und Geisteswissenschaften bietet die Universität Gießen ein umfangreiches Studienangebot. Hier können die Rechts- und Wirtschaftswissenschaften und die Psychologie sowie verschiedene sprach-, literatur-, geschichts- und kulturwissenschaftliche, aber auch künstlerische Fächer im Rahmen von Staatsexamens-, Diplom-, Magister- und Lehramtsstudiengängen für alle Schulstufen studiert werden.

Mit der Medizin, der Zahn- und der Veterinärmedizin, den Agrarwissenschaften, der Ökotoxikologie und der Biologie sowie dem kompletten Spektrum der klassischen Naturwissenschaften bietet die Universität Gießen eine einmalige Fächerkonstellation, die interdisziplinäres Studieren und Forschen im Bereich der Lebenswissenschaften fördert.

Universität	Institut
Justus-Liebig-Universität Gießen Universitätshauptgebäude Ludwigstraße 23 35390 Gießen  Postanschrift: Erwin-Stein-Gebäude Goethestraße 58 35390 Gießen	Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie Prof. Dr. Holger Zorn Heinrich-Buff-Ring 58 35392 Gießen
Telefon: +49 (0) 641 990	Telefon: +49 (0)641 9934901
Telefax: +49 (0) 641 99-12259	Fax: +49 (0)641 9934909
<a href="mailto:zentrale.studienberatung@uni-giessen.de">zentrale.studienberatung@uni-giessen.de</a>	<a href="mailto:holger.zorn@uni-giessen.de">holger.zorn@uni-giessen.de</a>
<a href="http://www.uni-giessen.de/cms/">http://www.uni-giessen.de/cms/</a>	<a href="http://www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb08/Inst/lcb">http://www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb08/Inst/lcb</a>

### 3. Das Institut

Die Justus-Liebig-Universität mit ihrer Ausrichtung auf die Lebenswissenschaften im Allgemeinen und ihrem großen Fachbereich „Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement“ im Besonderen bietet ein ideales Umfeld für den Studiengang Lebensmittelchemie. So wird für die einzelnen Module nicht nur auf die Lehreinheiten Biologie und Chemie zurückgegriffen, sondern es sind eine Reihe bereits gut etablierter und erfolgreicher ernährungswissenschaftlicher Module in den Studiengang Lebensmittelchemie eingeflossen. Außerhalb der Universität existiert in Gießen das Hessische Landeslabor (LHL), das für die amtliche Überwachung von Lebensmitteln in Hessen zuständig ist.

Der größte Teil des Lebensmittelchemie-Studiums wird jedoch in den Instituten des Fachgebietes Chemie der JLU durchgeführt. Das Fachgebiet Chemie besteht aktuell aus 5 Instituten mit insgesamt 13 Professorinnen und Professoren: Anorganische und Analytische Chemie, Organische Chemie, Physikalische Chemie, Lebensmittelchemie & Lebensmittelbiotechnologie und Didaktik der Chemie.

Das Institut für Biochemie ist Teil des Fachbereichs Biologie und an einem Modul im Bachelor-Studiengang Lebensmittelchemie beteiligt. Weitere Fachbereiche bieten Lehrveranstaltungen im Studiengang an.

Bis auf die Analytische Chemie befinden sich alle Institute im „Chemie-Hochhaus“ oder in anderen Gebäuden auf dem Universitätsgelände „Naturwissenschaften“ am südlichen Stadtrand, das gut mit Hilfe der Stadtbusse zu erreichen ist. Der Umzug der chemischen Institute in den Neubau ist für das Jahr 2015 geplant. In bequemer erreichbarer Nähe liegen die Mensa im Otto-Eger-Heim, das Universitätsgebäude und die Fußgängerzone im Stadtkern.

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Holger Zorn</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Isolierung und biochemische Charakterisierung neuartiger Enzyme aus Basidiomyceten</li><li>• Biotechnologische Herstellung funktioneller Lebensmittelinhaltsstoffe und enzymatische Verwertung nachwachsender Rohstoffe</li><li>• Analytik und biotechnologische Gewinnung natürlicher Aromen</li></ul>
<b>Doktoren</b>	1
<b>Habilitanden</b>	1
<b>Doktoranden</b>	16
<b>Diplomanden</b>	wechselnd

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Gerd Hamscher</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neu- und Weiterentwicklung spurenanalytischer Nachweisverfahren</li> <li>• Eintrag, Vorkommen, Verhalten und Effekte von Tierarzneimitteln in der Umwelt</li> <li>• Untersuchung bislang nicht oder nur wenig berücksichtigter Eintragspfade für Kontaminanten über die Futtermittel</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	1
<b>Habilitanden</b>	1
<b>Doktoranden</b>	1
<b>Diplomanden</b>	wechselnd

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Martin Rühl</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biochemische Methoden der Lebensmittelanalytik</li> <li>• Biotechnologische Anwendungen der aus der Kultivierung von Speisepilzen in Flüssig- und Festbettkulturen produzierten Enzyme</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	0
<b>Habilitanden</b>	0
<b>Doktoranden</b>	1
<b>Diplomanden</b>	wechselnd

<b>Kooperationen</b>	Entwicklung verschiedener Prozesse im Bereich der „Weißen Biotechnologie“ und der Lebensmittelbiotechnologie in Kooperation mit Partnern aus der Groß- und mittelständischen Industrie
----------------------	--

#### **4. Das Studium**

Die Justus-Liebig-Universität Gießen begann sehr früh mit der Umstellung von Diplom- und Magisterstudiengängen auf Bachelor- und Masterstudiengänge – insbesondere in den naturwissenschaftlichen Studiengängen und den Lebenswissenschaften – und nutzte auch die Chance, neue Studiengänge zu entwickeln und einzuführen, die es bisher vor Ort nicht gegeben hat. Bei der Planung wurden neben den klassischen Arbeitsbereichen der Fächer immer auch neue Berufsfelder und spezieller Bedarf am Arbeitsmarkt in die Überlegungen einbezogen. Der Studiengang Lebensmittelchemie mit den Abschlüssen Bachelor of Science (B.Sc.), den die Universität seit dem Wintersemester 2007/08 anbietet, und dem konsekutiven Master of Science (M.Sc.) ist dafür ein gutes Beispiel.

Semester	Veranstaltung	Praktika
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeine Chemie</li> <li>• Mathematik für Naturwissenschaftler</li> <li>• Physik</li> <li>• Biologie</li> <li>• Grundlagen der EDV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeine Chemie</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organische Chemie I – Organische Stoffchemie</li> <li>• Anorganische Chemie I – Chemie der Nebengruppen</li> <li>• Physikalische Chemie I – Thermodynamik und Elektrochemie</li> <li>• Botanik der Nutzpflanzen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganisch-chemisches Praktikum</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analytische Chemie I – Quantitative Analyse</li> <li>• Organische Chemie II – Reaktionsmechanismen</li> <li>• Anorganische Chemie II - Hauptgruppenchemie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisch-chemisches Praktikum</li> <li>• Physikalisch-chemisches Praktikum</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie I</li> <li>• Analytische Chemie II – Instrumentelle Analytik</li> <li>• Physikalische Chemie II – Mischphasen- und Statistische Thermodynamik</li> <li>• Biochemie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum I</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toxikologie und Umweltrecht</li> <li>• Lebensmittelchemie II</li> <li>• Pflanzliche Lebensmittel</li> <li>• Wahlpflichtfach</li> <li>• Allgemeine und Molekulare Mikrobiologie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum II</li> <li>• Allg. und Molekulare Mikrobiologie</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie III</li> <li>• Tierische Lebensmittel</li> <li>• Wahlpflichtfach</li> <li>• Bachelorarbeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum III</li> </ul>

7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chemie und Analytik des Wassers</li> <li>• Spezielle Biochemie der Ernährung</li> <li>• Chemie und Analytik der Futtermittel</li> <li>• Lebensmitteltechnologie I</li> <li>• Grundzüge des nationalen Lebensmittelrechts &amp; Betriebsbesichtigung 1</li> <li>• Microbial Diagnostics</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikum Chemie und Analytik des Wassers</li> <li>• Praktikum Chemie und Analytik der Futtermittel</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit und Novel Food</li> <li>• Grundzüge des europäischen Lebensmittelrechts &amp; Betriebsbesichtigung 2</li> <li>• Chemie der Bedarfsgegenstände und Kosmetika</li> <li>• Umweltanalytik und Ökotoxikologie</li> <li>• Lebensmitteltechnologie II</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikum Bedarfsgegenstände &amp; Kosmetika</li> <li>• Praktikum Umweltanalytik &amp; Ökotoxikologie</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmitteltoxikologie</li> <li>• Molekulare Sensorik</li> <li>• Immunologische und molekularbiologische Methoden der Lebensmittelanalytik</li> <li>• Projektarbeit (Gesamtanalyse)</li> <li>• Zusatzkompetenz/ Wahlpflichtmodul</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikum Lebensmitteltoxikologie</li> <li>• Praktikum Molekulare Sensorik</li> <li>• Praktikum Imm. &amp; molekularbio. Methoden der LM-Analytik</li> </ul>
10	Anfertigung der Masterarbeit	

## **5. Die AG vor Ort**

Obwohl unsere Gruppe erst seit Kurzem besteht, zählt die AG JLC in Gießen ca. 40 Mitglieder, die sich einmal monatlich treffen, diverse Aktivitäten planen und aktuelle Probleme besprechen. Vor Ort organisieren wir Exkursionen zu regionalen Unternehmen und kooperieren mit dem JCF Gießen bei diversen Veranstaltungen wie z.B. der Erstsemesterbegrüßung. Unseren Ansprechpartner findet ihr auf der Homepage der AG JLC unter [www.ag-jlc.de](http://www.ag-jlc.de) unter dem Stichwort Ansprechpartner – Gießen.

## **6. Die Stadt**

Gießen, die „Kulturstadt an der Lahn“ liegt mitten in Deutschland, rund 70 km nördlich von Frankfurt am Main. Durch die landschaftlich reizvolle Lage im Lahntal zwischen Vogelsberg, Taunus und Westerwald und durch ein reichhaltiges kulturelles Angebot haben Stadt und Umgebung einen hohen Freizeitwert. Das Wohnungsangebot für Studierende ist ausreichend, die Lebenshaltungskosten sind vergleichsweise niedrig, die Verkehrsanbindungen in alle Richtungen durch Autobahn, öffentliche Verkehrsmittel und die Nähe zum Frankfurter Flughafen sind sehr gut. Gießen mit seinen knapp 75000 Einwohnern ist eine junge Stadt und in Deutschland die Stadt mit der höchsten Studentendichte. An der Universität sind rund 26000 Studierende immatrikuliert, an der Technischen Hochschule Mittelhessen (THM) insgesamt 7500, davon in Gießen rund 5000 Studentinnen und Studenten. Dies prägt auch das Stadtbild, das Kulturangebot und die Kneipenszene der Stadt. ([www.giessen.de](http://www.giessen.de))

# Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg



## 1. Der Standort

Studienplätze	Studienbeginn	Bewerbungsfristen	Mögl. Abschlüsse
30	Wintersemester	bis 15.07. (Ausschlussfrist)	Staatsexamen Diplom
Bewerbungsmodalitäten	Regelstudienzeit	Studiengebühren	Studienbegleitende Kosten
Uni-NC	9 Semester	keine	Semesterbeitrag: 85,50 €

## 2. Die Universität

1502 ist die Universität zu Wittenberg, ein Teil der späteren Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg gegründet worden. Das Gründungsjahr des zweiten Teils der heutigen Universität, der hallischen Universität, ist das Jahr 1694. Als Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg tritt die Universität erstmals 1817 durch Napoleons Zusammenschluss beider Universitäten auf. Diese Besonderheit findet im Doppelsiegel der Universität symbolischen Ausdruck. Heute glänzt die Universität mit einer Studentenzahl von 20.672 zukünftigen Akademikern, die in zehn Fakultäten studieren. Allein zum Wintersemester 2013/14 betrug die Zahl der Studierenden im ersten Semester ca. 4500.

Eine der zehn Fakultäten ist die Naturwissenschaftliche Fakultät II, die sich in die Institute für Chemie, Physik und Mathematik aufteilt. Die Lebensmittel- und Umweltchemie gehört seit 2004 zum Institut für Chemie, bereits zum Wintersemester 2000/01 immatrikulierten sich jedoch die ersten Studenten im Studiengang Lebensmittelchemie.

Universität	Institut
Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg 06099 Halle / Saale	Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg Naturwissenschaftliche Fakultät II Institut für Chemie, Lebensmittelchemie und Umweltchemie Kurt-Mothes-Straße 2 06120 Halle / Saale
Telefon: +49 (0) 345552 0	Telefon: +49 (0) 345552 5731
Telefax: +49 (0) 345552 7077	Fax: +49 (0) 345552 7031
	michaela.leonhard@chemie.uni-halle.de
<a href="http://www.uni-halle.de/">http://www.uni-halle.de/</a>	<a href="http://www.chemie.uni-halle.de/bereiche_der_chemie/lebensmittel_u_mweltchemie/">http://www.chemie.uni-halle.de/bereiche_der_chemie/lebensmittel_u_mweltchemie/</a>

### **3. Das Institut**

Die Lebensmittelchemie und die Umweltchemie befinden sich im Chemiegebäude der Universität, auf dem Weinbergcampus. In unmittelbarer Nähe befinden sich noch zwei weitere naturwissenschaftliche Campus, der van-Danckelmann- und der von-Seckendorff-Platz. Vervollständigt werden die Anlagen durch mehrere Studentenwohnheime und Mensen. Die Campusanlagen liegen im Nordwesten von Halle im Stadtteil Kröllwitz und sind sehr gut von der Innenstadt aus mit dem Fahrrad über das Naherholungsgebiet Peißnitz oder mit dem Bus und der Straßenbahn zu erreichen.

Durch die örtliche Konzentration aller Teilgebiete der Chemie und andere angrenzender Fachrichtungen, ist eine gute Kooperation untereinander möglich. Diese Kooperation äußert sich zum Beispiel auch im Rahmen der Ausbildung oder auch durch die Möglichkeit die wissenschaftliche Abschlussarbeit mit lebensmittelchemisch relevanten Themen in anderen Instituten anzufertigen.

<b>Professor</b>	Prof. Dr. M. Glomb
<b>Forschungsgebiet</b>	Lebensmittelchemie
<b>Doktoren</b>	2
<b>Habilitanden</b>	0
<b>Doktoranden</b>	5
<b>Diplomanden</b>	7

<b>Professor</b>	Prof. Dr. W. Lorenz
<b>Forschungsgebiet</b>	Umweltchemie
<b>Doktoren</b>	2
<b>Habilitanden</b>	0
<b>Doktoranden</b>	1
<b>Diplomanden</b>	2

<b>Kooperationen</b>	Der Bereich der Lebensmittel- und Umweltchemie kooperiert unter anderem mit dem Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Berlin und dem Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt in Halle, sowie verschiedenen regionalen und nationalen Lebensmittel erzeugenden Firmen.
----------------------	---

## 4. Das Studium

Die Zahl der Studienbewerber übersteigt deutlich die Zahl der tatsächlichen Studienanfänger, die durch den Numerus clausus begrenzt wird. Zum Wintersemester 2013/14 wurden 30 Studentinnen und Studenten immatrikuliert. Im ersten Semester des Hauptstudiums, dem 5. Semester, befinden sich momentan 24 Studenten. Zudem absolvieren 13 Studenten das 7. Semester und weitere 27 fertigen aktuell ihre Diplomarbeit an.

Die Studenten werden im Grundstudium hauptsächlich von wiss. Mitarbeitern der Chemie und im Hauptstudium von wiss. Mitarbeitern der Lebensmittelchemie betreut.

Das Grundstudium Lebensmittelchemie verläuft fast analog dem Grundstudium Chemie. Es unterscheidet sich durch die ergänzenden Vorlesungen in Biochemie, Zellbiologie und Botanik, die nicht zum Umfang des Chemiestudiums gehören. Neben den Vorlesungen ist das Grundstudium sehr praktisch ausgelegt. Diese Praktika machen einen Anteil von etwa 50 % am Studium aus. Auch im Hauptstudium werden studienbegleitend zahlreiche Praktika angeboten. Das Verhältnis Praktika zu Vorlesungen beträgt ca. 60:40.

Trotz Modularisierung des Studiums der Chemie ist die Einführung des Bachelor/Master-Systems im Zuge des Bologna-Prozesses für die Lebensmittelchemie nicht geplant, da dies die Landesprüfungsordnung nicht zulässt. Das Institut verfügt über Kontakte zu ausländischen Universitäten, die genutzt werden können. Eine Anerkennung von studienrelevanten Leistungen während eines Auslandsaufenthaltes ist nicht möglich, aber ein Aufenthalt kann zur Anfertigung der Diplomarbeit genutzt werden.

Semester	Veranstaltung	Praktika
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische Chemie (V/S/Ü)</li> <li>• Physikalische Chemie (V/Ü)</li> <li>• Experimentalphysik (V/Ü)</li> <li>• Mathematik (V/Ü)</li> <li>• Englisch (S, fakultativ)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische Chemie</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische Chemie (V/S/Ü)</li> <li>• Organische Chemie (V/S)</li> <li>• Physikalische Chemie (V/Ü)</li> <li>• Experimentalphysik (V/Ü)</li> <li>• Mathematik (V/Ü)</li> <li>• Englisch (S, fakultativ)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische Chemie</li> <li>• Experimentalphysik</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organische Chemie (V/S)</li> <li>• Physikalische Chemie (V/S)</li> <li>• Allgemeine Botanik (V)</li> <li>• Nutzpflanzen der Tropen und Subtropen (V)</li> <li>• Zellbiologie (V/S)</li> <li>• Allgemeine Biochemie (V)</li> <li>• Toxikologie und Rechtskunde (V)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physikalische Chemie</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analytische Chemie (V)</li> <li>• Präparative Organische Chemie (V)</li> <li>• NMR zum OC-Praktikum (Ü)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organische Chemie</li> <li>• Botanik</li> </ul>

5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umweltchemie (V)</li> <li>• Lebensmittelchemie (V/S)</li> <li>• Chromatographische Methoden (V)</li> <li>• Lebensmittel- und Umwelttoxikologie (V)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie (Lebensmittel)</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualitätssicherung (V)</li> <li>• Umweltchemie (V)</li> <li>• Lebensmittelchemie (V/S)</li> <li>• Lebensmitteltechnologie (V)</li> <li>• Technische Enzymologie (V)</li> <li>• Strukturanalytik (V)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie (Lebensmittel)</li> <li>• Strukturanalytik</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel- und Umweltanalytik (V)</li> <li>• Qualitätssicherung (V)</li> <li>• Lebensmittelchemie (V/S)</li> <li>• Lebensmitteltechnologie (V)</li> <li>• Lebensmittelrecht (V)</li> <li>• Ernährungslehre (V)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie (Wasser, BDG, Kosmetika)</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie (V/S)</li> <li>• Lebensmittel- und Umweltanalytik (V)</li> <li>• Lebensmittelrecht (V)</li> <li>• Mikrobiologie (V)</li> <li>• Ernährungslehre (V)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie (Bioanalytik)</li> <li>• Mikrobiologie</li> </ul>
9	Anfertigung der wissenschaftlichen Abschlussarbeit	

## **5. Die AG vor Ort**

Zum Sommersemester setzt sich die AG JLC am Standort Halle aus 17 aktiven Mitgliedern (Doktoranden, Studenten und Lebensmittelchemikern im Praktischen Jahr) zusammen. Treffen werden einmal pro Monat abgehalten. Ein Aushang zum jeweils aktuellen Treffen, zu dem immer alle herzlich eingeladen sind, ist im Institut zu finden. Daneben sind wir in die Organisation verschiedenster Tagungen, Veranstaltungen, Workshops und Feiern eingebunden und arbeiten dabei unter anderem mit dem Jungchemiker Forum zusammen. Gleichzeitig stellt die AG JLC ein Netzwerk zu den 15 anderen bundesweiten Standorten der Lebensmittelchemie dar. Außerdem fungieren wir innerhalb der Universität als Sprachrohr für die Studenten.

## **6. Die Stadt**

Halle, die ehemalige Salzmetropole an der Saale, ist heute, gemessen an der Zahl der Einwohner (233.000), die größte Stadt Sachsen-Anhalts. Berühmtheiten der Stadt sind neben den Halloren, die Salzsieder, der Pastor August Hermann Francke als Gründer der Franckeschen Stiftungen, und der wohl berühmteste Sohn der Saalestadt Georg Friedrich Händel. Das Händel-Denkmal ist auf dem Marktplatz von Halle zu besichtigen, der auch für Hallenser, Halloren und Halunken (so nennen die Hallenser zugezogene Mitbürger) ein

beliebter und allseits bekannter Treffpunkt ist.

In der Geburtsstadt Händels gibt es viel zu hören (Händel-Festspiele, Kinderchorfestival), zu feiern (Laternenfest, Salzfest), zu sehen (Himmelscheibe, Stiftung Moritzburg, Stadtgottesacker, Franckesche Stiftungen, Dom, Marienbibliothek) und zu erleben (Oper, mehrere Sprechtheater und ein Varieté). Halle ist eine Kulturinsel, die sich vor allem durch ein breites Spektrum an Kunst und Musik sowie die zahlreichen Theater und Museen auszeichnet. Die vielen Studenten der Universität (Anteil von etwa 8 % an der Gesamteinwohnerzahl) prägen dabei das Bild der Stadt und lassen sie lebendig werden. Durch die jungen Menschen lebt Halle auf und vor allem in den Abendstunden kann man sich hier in einer der zahlreichen Lokale der Innenstadt zu angeregten Gesprächen oder zum Entspannen treffen.

Halle eine grüne Stadt zum Leben und mit über 7.000 Hektar Wasser- und Grünfläche auch ein Freizeit- und Sportparadies. Sport treiben kann man in mehr als 170 halleschen Vereinen. Seine Freizeit kann man aber auch im herrlichen Bergzoo, im Botanischen Garten, auf der Galopprennbahn, auf der Peißnitzinsel oder in einem der fünf Kinos verbringen.

Zudem ist Halle ein wichtiger Wirtschafts-, Technologie- und Wissenschaftsstandort. Zusammen mit dem 38 Kilometer entfernten Leipzig bildet Halle das Zentrum des urbanen Wirtschaftsgroßraumes Mitteldeutschland. Bundesweit bekannt sind aus der Saalestadt z. B. die Halloren Schokoladenfabrik GmbH, die Kathi Rainer Thiele GmbH und der KSB Konzern. Weiterhin sind neben der Martin-Luther-Universität alle namhaften wissenschaftlichen Forschungseinrichtungen, wie die Max-Planck-Gesellschaft, die Helmholtz-Gemeinschaft, die Leibniz-Gemeinschaft und die Fraunhofer-Gesellschaft mit Instituten vertreten.

# Universität Hamburg

## 1. Standort

Studienplätze	Studienbeginn	Bewerbungsfristen	Mögl. Abschlüsse
Grundstudium: 53 Plätze (WS 11/12) Hauptstudium: 48 Plätze insgesamt (Praktika) ca. 10 Plätze (Diplom-/ Masterarbeit)	Wintersemester	01.06. bis 15.07.	Diplom, 1. & 2. Staatsexamen
Bewerbungsmodalitäten	Regelstudienzeit	Studiengebühren	Studienbegleitende Kosten
Uni- NC zuletzt WS 11/12: 2,5 bzw. 2 Wartesemester	8 Semester bis zum 1. Staatsexamen bzw. 9 Semester zum Diplom	keine	Semestergebühren 288 € (Chemikalien inkl., Glassatz wird gestellt, muss bei Beschädigung erstattet werden)

## 2. Universität

Die Universität Hamburg ist mit fast 40 000 Studierenden die fünftgrößte Universität Deutschlands. Sie beschäftigt etwa 650 Professorinnen und Professoren in Lehre und Forschung. Sie ist in sechs Fakultäten gegliedert, wobei die sogenannte MIN-Fakultät die Fachbereiche Biologie, Chemie, Geowissenschaften, Informatik, Mathematik und Physik umfasst.

Seit dem Wintersemester 2007/08 sind durch die Einführung der Bachelor- und Masterstudiengänge die meisten Studienabschlüsse international vergleichbar. Die Universität Hamburg bietet fast 150 Studiengänge an.

Wenn auch die im Jahre 1919 gegründete Universität Hamburg relativ jung ist, reichen die Wurzeln des heutigen Fachbereichs Chemie doch bis zur Gründung des Akademischen Gymnasiums im Jahre 1613 zurück, dessen damaliger Rektor, Joachim Jungius, bedeutende Beiträge zur Entwicklung der Chemie als Naturwissenschaft geleistet hat. Aus dem „Chemischen Staatslaboratorium zu Hamburg“ entwickelte sich nach Gründung der Universität Hamburg das Chemische Staatsinstitut (1921) und die Physikalische Chemie (1923) mit bekannten Persönlichkeiten wie Otto Stern, dem einzigen Nobelpreisträger der Universität Hamburg.

Der Neubau der ersten Gebäudekomplexe am jetzigen Standort des Fachbereichs fand in den Jahren 1961 bis 1965 statt. Später folgten mit fortlaufender wissenschaftlicher Entwicklung des Fachbereichs und der Entstehung neuer Institute und Abteilungen anliegend weitere Gebäude. Die Universitätsgebäude liegen nahe der Außenalster und der Parkanlage „Planten un Blomen“ im Herzen der Stadt. Die Studierenden, Gäste und Angestellten können den Fachbereich daher leicht mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen und die nähere Umgebung

für schöpferische Pausen nutzen.

Zurzeit sind verschiedene Szenarien in Planung, die die bauliche Entwicklung der Universität Hamburg betreffen. Ziel ist es, Hamburg als Metropole des Wissens zu positionieren, die Attraktivität und Zukunftsfähigkeit des Standortes im internationalen Wettbewerb um Spitzenforschung, Studierende, Investoren und damit um Arbeitsplätze entscheidend zu verbessern. Im Moment ist eine Entscheidung zu den Szenarien noch offen.

(Quelle: [www.uni-hamburg.de](http://www.uni-hamburg.de))

Universität	Institut
Universität Hamburg Edmund-Siemers-Allee 1 20146 Hamburg  Department Chemie Studiengangskoordinatorin Dr. Franca Fuchs Martin-Luther-King-Platz 6 20146 Hamburg	Institut für Lebensmittelchemie Sekretariat Grindelallee 117 20146 Hamburg
Telefon: Uni:           +49 (0)40 42838 0 Chemie:       +49 (0)40 42838 6169	Telefon:       +49 (0)40 42838 4357
Fax: Uni:           +49 (0)40 42838 6594	Fax:           +49 (0)40 42838 4342
<a href="http://www.uni-hamburg.de">www.uni-hamburg.de</a> <a href="http://www.chemie.uni-hamburg.de">www.chemie.uni-hamburg.de</a> Studiengangskoordinatorin Dr. Franca Fuchs Mail: <a href="mailto:Franca.Fuchs@verw.uni-hamburg.de">Franca.Fuchs@verw.uni-hamburg.de</a>	Mail: <a href="mailto:gd-lc@chemie.uni-hamburg.de">gd-lc@chemie.uni-hamburg.de</a> <a href="http://www.chemie.uni-hamburg.de/lc">www.chemie.uni-hamburg.de/lc</a>

### 3. Das Institut

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Markus Fischer</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nucleinsäurebasierte analytische Methoden (PCR &amp; realtime-PCR)</li> <li>• Authentizitätsprüfung von Lebensmitteln, z.B. Edelkacao</li> <li>• Untersuchung essentieller Synthesewege, z.B. Folsäure-Biosynthese</li> <li>• Entwicklung von Wirkstoffleitstrukturen gegen pathogene Mikroorganismen</li> <li>• Nachweis lebensmittelpathogener Organismen</li> <li>• Isolierung und Charakterisierung von Allergenen in Lebensmitteln</li> <li>• Untersuchung allergener Weinbehandlungsmittel</li> <li>• Charakterisierung phenolischer Komponenten aus pflanzlichen Ölen</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	5
<b>Habilitanden</b>	1
<b>Doktoranden</b>	18
<b>Diplomanden</b>	8

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Sascha Rohn</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entwicklung neuer bioautographischer Tests für die HPTLC</li> <li>• Reaktivität von Phenolsäuren der Kartoffel</li> <li>• Untersuchungen zur Reaktivität und zur Stabilität sekundärer Pflanzenstoffe z.B. in Leguminosen</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	0
<b>Habilitanden</b>	0
<b>Doktoranden</b>	8
<b>Diplomanden</b>	3

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Bernward Bisping</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	Lebensmittelmikrobiologie und Biotechnologie
<b>Doktoren</b>	1
<b>Habilitanden</b>	0
<b>Doktoranden</b>	3
<b>Diplomanden</b>	1

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Dr. Hans Steinhart (Emeritus)</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaffee: Alterungsaroma, Wechselwirkungen von Aromastoffen mit Kaffeezutaten, Melanoidine, Nachweis von Schonkaffee</li> <li>• Trans-Fettsäuren: Analytik, Gehalte in Lebensmitteln, konjugierte Fettsäureisomere</li> <li>• Steroidhormone in Lebensmitteln: Analytik und Gehalt</li> </ul>
<b>Kooperationen</b>	<p>Externe Dozenten von:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beiersdorf</li> <li>• SGS</li> <li>• Unilever</li> <li>• Rechtsmedizinische Abteilung d. Universitätsklinikums</li> <li>• Rechtsanwaltskanzlei Krohn Legal</li> <li>• Institut für Hygiene und Umwelt, Hamburg</li> </ul> <p>Externe Praktika in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikrobiologie (Institut für Hygiene und Umwelt, Hamburg)</li> <li>• Sensorik (Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Hamburg)</li> <li>• Botanik/Mikroskopie (Biozentrum Klein Flottbek)</li> </ul> <p>Interdisziplinäre Doktorarbeiten mit folgenden Institutionen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eurofins (Hamburg)</li> <li>• Max-Rubner-Institut-Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch (Hamburg)</li> <li>• FDA (Washington DC, USA)</li> <li>• Hochschule für Angewandte Wissenschaft, Hamburg</li> </ul>

## **4. Das Studium**

Aktuelle Informationen zu den Studiengängen des Departments Chemie finden sich unter: [www.chemie.uni-hamburg.de/studium](http://www.chemie.uni-hamburg.de/studium)

### **4.1 Bologna-Prozess und Allgemeines**

Der Studiengang Lebensmittelchemie wird weiterhin als Staatsexamens-Studiengang angeboten. Da Studierende des Studienganges Lebensmittelchemie das Grundstudium gemeinsam mit dem Bachelor-Studiengang Chemie absolvieren, haben die Änderungen in der Studienstruktur des Chemiestudienganges auch Auswirkungen auf den Studiengang Lebensmittelchemie. Gegenwärtig ist für Studierende der Lebensmittelchemie in Hamburg noch die Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelchemiker vom 12.09.1978 verbindlich, die allerdings aktuell einem Revisionsprozess unterzogen wird.

Es sind nur die Abschlussprüfungen zu den Modulen verbindlich, an denen eine Zugangsvoraussetzung für ein Folgemodul (in der Regel ein Praktikum) oder ein Schein gebunden ist. Die entsprechenden Module sind mit dem Zusatz "Pflichtmodul" gekennzeichnet. Das Vorexamen in Lebensmittelchemie ist als mündliche Prüfungsleistung vorgeschrieben.

Auslandskontakte und Auslandsaufenthalte (bspw. im Rahmen des ERASMUS-Programms) sind grundsätzlich möglich, eine Anrechnung der im Ausland erbrachten Studienleistungen erfolgt jedoch in der Regel nicht.

## 4.2 Grundstudium

Das Grundstudium unterscheidet sich nur in wenigen Ausnahmen von dem des Studienfachs Chemie (Bachelor). Es finden Vorlesungen in anorganischer, organischer und physikalischer Chemie, sowie zu Analytik, Mathematik, Physik und Botanik statt. Für eine engere Verzahnung des Grundstudiums mit dem Hauptstudium wird seit dem Sommersemester 2010 für das dritte und vierte Semester eine zusätzliche Einführungsvorlesung in die Lebensmittelchemie angeboten. Zu jeder theoretischen Veranstaltung werden in den Laborsälen der Universität entsprechende Praktika angeboten. Es folgt das Vorexamen mit einer alle Prüfungsabschnitte umfassenden Chemieprüfung sowie Prüfungen in Botanik und Physik. Alle Prüfungen sind mündlich.

## 4.3 Hauptstudium

Für die Studierenden stehen im Hauptstudium insgesamt 48 Praktikumsplätze zur Verfügung. Die drei Pflicht-Praktika des Hauptstudiums können neben den Vorlesungen in freier Zeiteinteilung von den Studierenden in einem Zeitraum von drei bis vier Semestern absolviert werden. Die Praktika sind in drei Abschnitte (A: Grundpraktikum Lebensmittelchemie, B: Analyse von Lebensmitteln und C: Bedarfsgegenstände und Kosmetika) gegliedert wobei jeder Abschnitt in einem Semester erfolgreich abgeschlossen werden muss. Jeder der genannten Abschnitte ist wiederum in mehrere Themenkreise unterteilt. Begleitend zu den Praktikumsversuchen sind mündliche Zwischen- und Abschlussprüfungen durchzuführen.

Es finden regelmäßige Exkursionen zu lebensmittelproduzierenden Betrieben statt. Während die Exkursion im Wintersemester zumeist im Rahmen eines Tagesausfluges zu Unternehmen in der näheren Umgebung stattfindet (bspw. Nestlé Schokoladenwerk, Nordmilch/Milram, Lubeca Marzipan, Flensburger Brauerei), wird im Sommersemester eine ca. 5-tägige Exkursion mit Besuch zahlreicher Lebensmittelhersteller angeboten. Vergangene Exkursionen führten zum Beispiel in die Eifel, nach Neapel, Helsinki oder Prag.

Durch eine ca. 6-monatige selbstständige experimentelle Bearbeitung einer wissenschaftlichen Fragestellung kann zusätzlich ein Diplom-Grad erlangt werden. Üblicherweise werden hierbei Teilaspekte, die sich aus den Forschungsschwerpunkten ergeben, bearbeitet.

Folgenden Vorlesungen werden angeboten:

- Lebensmittelchemie (1 bis 6)
- Analytik der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände
- Apparative Methoden in der Lebensmittelanalyse
- Ernährungsphysiologie (1 bis 3)
- Mikrobiologie (Lebensmittel- & Infektionsmikrobiologie)
- Nutzpflanzenkunde
- Lebensmittelrecht (1 bis 3)
- Chemometrie/ Statistik
- Lebensmitteltechnologie
- Qualitätsmanagement und HACCP
- Toxikologie (1 bis 3)
- Kosmetische Mittel

### Praktika des Hauptstudiums

Abschnitt A - Grundpraktikum Lebensmittelchemie:

Hier werden im Rahmen der 5 Themenkreise Wasser/ Fett, Eiweiße/ Kohlenhydrate, Mineral-/Zusatzstoffe/Trinkwasser und Chromatographie Methoden zur Analyse von Lebensmitteln vermittelt. Begleitend werden entsprechende Kolloquien und ein Abschlusskolloquium abgehalten.

## Abschnitt B - Analyse von Lebensmitteln

In diesem Praktikum sind selbständig zwei Lebensmittelvollanalysen anzufertigen, wobei die in Abschnitt A erlernten Methoden angewendet werden. Zusätzlich ist in den letzten 3 Wochen des Semesters eine selbstständige Arbeit anzufertigen, welche durch einen Doktoranden betreut wird. Darüber hinaus findet ein Zwischen- sowie ein Abschlusskolloquium statt.

## Abschnitt C - Bedarfsgegenstände und Kosmetika

Dieses Praktikum dient der Analyse von kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Verpackungsmaterialien. Zusätzlich wird ein High-Tech-Praktikum durchgeführt. Zur Einführung in moderne apparative Methoden werden Kolloquien abgehalten, ebenso zum Abschluss des Praktikums.

## Weitere Praktika und Diplomarbeit

Während des Hauptstudiums werden weitere Praktika in den Bereichen Lebensmittelmikrobiologie, Toxikologie und Lebensmittelsensorik durchgeführt sowie an Praktika zur Mikroskopischen Untersuchung pflanzlicher Nahrungs- und Genussmittel teilgenommen. Im vierten Semester des Hauptstudiums erfolgt optional die Anfertigung einer experimentellen Prüfungsarbeit (entspricht einer Diplomarbeit), die in einem Zeitraum von 6-9 Monaten durchgeführt wird.

## 4.4 Staatsexamina

### 1. Staatsexamen

Für das Erste Staatsexamen sind in folgenden Fächern praktische und mündliche Prüfungsleistungen zu erbringen:

- Lebensmittelchemie (Praktische und mündliche Prüfung)
- Chemisch-toxikologischen Analytik (3wöchige praktische Prüfung)
- Ökologie und Botanik der Lebensmittel (praktische und mündliche Prüfung)
- Lebensmittelmikrobiologie (praktische und mündliche Prüfung)

### 2. Staatsexamen

Die Inhalte der Prüfung zum 2. Staatsexamen liegen vor allem im Bereich des Lebensmittelrechts und der Lebensmittelüberwachung. Die praktische Ausbildung, welche Voraussetzung für die Zulassung zum 2. Staatsexamen darstellt, dauert zwölf Monate. Jeweils sechs Monate sind an einer öffentlich-rechtlichen chemischen Untersuchungsanstalt und einem von der zuständigen Behörde anerkannten Betrieb vorzunehmen. Akkreditierte Betriebe sind gegenwärtig (Stand 05/2009):

Eurofins Analytik GmbH/WEJ; GALAB Laboratories; Dr. Kaiser und Dr. Woldtmann GmbH; Beiersdorf AG; Gesellschaft für Bioanalytik Hamburg mbH; CLL Chemisches Laboratorium Lübeck GmbH; LEFO; Zentrales Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr Kiel; Frosta AG; SGS Germany GmbH; Dr. E.-Ch. Fintelmann u. Dr. H.-W. Meyer; Lebensmittelinstitut KIN e.V. Die zweite Hälfte der praktischen Ausbildung findet in Hamburg an der öffentlich rechtlichen Untersuchungsanstalt, dem Institut für Hygiene und Umwelt, statt. Bis auf Bedarfsgegenstände werden hier alle Warengruppen untersucht (Fleisch, Fisch, Milch, Gemüse, Obst, Wein, alkoholische Getränke, Käse etc.). Die lebensmittelrechtliche Ausbildung zu Bedarfsgegenständen findet in einem Zeitraum von fünf Wochen am Institut für Bedarfsgegenstände in Lüneburg statt.

Die zweite Staatsprüfung besteht aus folgenden Prüfungsabschnitten:

- Untersuchung und lebensmittelrechtliche Beurteilung eines Lebensmittels (praktisch)
- Untersuchung und lebensmittelrechtliche Beurteilung eines Tabakerzeugnisses, eines kosmetischen Mittels oder eines sonstigen Bedarfsgegenstandes (praktisch)
- Untersuchung eines Trink-, Brauch- oder Abwassers (nur Gutachten, Messwerte werden gestellt)
- halbstündige mündliche Prüfung über Lebensmittelrecht und Lebensmittelüberwachung

## **5. Die AG vor Ort**

Wir möchten einen kompetenten Ansprechpartner für die Studierenden des Grund- und Hauptstudiums, sowie für Studieninteressierte darstellen. Hierzu treten wir als Bindeglied zwischen den Studierenden auf der einen Seite und den wissenschaftlichen Mitarbeitern und Professoren, den verschiedenen Kooperationspartnern und Firmen und nicht zuletzt auch zwischen den anderen Universitäten und AG-JLC-Standorten in Deutschland auf.

Falls ihr Fragen habt, könnt ihr euch jederzeit gern an uns wenden:

Carsten Carstens: carsten.carstens@chemie.uni-hamburg.de

Sabine Zurhorst: sabine.zurhorst@gmx.de

Lena Morschheuser: lena.morschheuser@gmx.de

## **6. Die Stadt**

Die Freie und Hansestadt Hamburg ist mit 1,8 Millionen Einwohnern die zweitgrößte Stadt Deutschlands und eines der 16 Bundesländer der Bundesrepublik Deutschland. Hamburg ist also sowohl Stadt als auch Staat. Wirtschaftlich und kulturell ist Hamburg auch das Zentrum ganz Norddeutschlands. In der Metropolregion Hamburg leben 3,5 Millionen Menschen - für sie ist Hamburg Einkaufs- und Kulturmetropole.

Das Stadtgebiet ist mit 755 Quadratkilometern siebenmal größer als Paris und zweieinhalbmal größer als London. Hamburg verfügt über eine besonders hohe Lebens- und Wohnqualität. Allein 14% des Stadtgebiets sind Grün- und Erholungsflächen. Hamburg hat 2302 Brücken, mehr als Venedig und Amsterdam zusammen. Mit über 90 Konsulaten steht Hamburg nach New York an zweiter Stelle in der Welt. Hamburg war als Handelszentrum immer weltoffen, und das hat die Hamburger Mentalität geprägt.

In Hamburg gibt es 11 Hochschulen, deren größte die Universität Hamburg ist. Es sind Einrichtungen ganz unterschiedlichen Charakters, mit eigener inhaltlicher Ausrichtung und individuellen Schwerpunkten. Ebenso vielfältig ist das Studienangebot, in jedem Semester kommen neue, vielfach international und interdisziplinär ausgerichtete Studiengänge hinzu.

Derzeit sind an Hamburgs Hochschulen insgesamt ca. 65.000 Studenten immatrikuliert. Zum Studierendenwerk Hamburg gehören 21 Wohnhäuser und Wohnanlagen mit 3.736 Plätzen, andere Träger bieten zusätzlich 1.600 Plätze. Setzt man die Gesamtzahl ins Verhältnis zu den rund 60.000 Studierenden in Hamburg, so gibt es für etwa 9% einen Platz ([www.studentenwerk-hamburg.de](http://www.studentenwerk-hamburg.de)). Die Situation auf dem Hamburger Wohnungsmarkt ist recht angespannt. Gerade in zentral gelegenen Stadtteilen übersteigt die Nachfrage das Angebot häufig bei weitem und das generelle Preisniveau liegt merklich oberhalb des Bundesdurchschnitts. Deshalb ist es ratsam, sich zeitig nach Wohnmöglichkeiten umzuschauen. In der Regel ist es aber möglich, ein WG-Zimmer für 300-350€ inkl. Nebenkosten zu finden. Eine gute studentische Wohnungs- und Zimmerbörse findet sich auf den Seiten des AStA ([www.campus-hamburg.de/wohnen](http://www.campus-hamburg.de/wohnen)).

# Leibniz-Universität Hannover

## 1. Standort

Studienplätze	Studienbeginn	Bewerbungsfristen	Mögl. Abschlüsse
Keine; Ausbildung nur im Nebenfach "LMC"	-/-	-/-	-/-
Bewerbungs- modalitäten	Regelstudienzeit	Studien- gebühren	Studienbegleitende Kosten
-/-	-/-	-/-	-/-

## 2. Universität

Gottfried Wilhelm Leibniz war 40 Jahre seines Lebens und Schaffens mit Hannover verbunden. Er hat entscheidende Beiträge auf allen Gebieten der Wissenschaft seiner Zeit geliefert. Seine Universalität und Ausstrahlung sind für die Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover Ansporn und Verpflichtung zugleich. Wir stehen für Exzellenz in Lehre und Forschung. Interdisziplinarität und Internationalität besitzen für uns einen hohen Stellenwert. Wir verstehen uns als Gemeinschaft, die nach wissenschaftlicher Erkenntnis strebt und zur nachhaltigen Lösung zentraler Zukunftsaufgaben und der Gestaltung gesunder Lebensumwelten beitragen will. Unsere Arbeit steht daher unter dem Leitsatz:

*Mit Wissen Zukunft gestalten.*

Universität	Institut
Gottfried Wilhelm Leibniz Universität Hannover Welfengarten 1 D-30167 Hannover  Postanschrift: Postfach 6009 30060 Hannover	Institut für Lebensmittelchemie Callinstraße 5 D-30167 Hannover  Sekretariat: Ute Beckmann/ Suzanne Scheerbaum
Telefon: +49 (0) 511 762 0	Telefon: +49 (0) 511 762 4581
Fax: +49 (0) 511 762 3456	Fax: +49 (0) 511 762 4547

### **3. Das Institut**

<b>Professor</b>	<b>R. G. Berger</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	Enzyme für die Lebensmittelindustrie, Biotechnologie mit Basidiomyceten, Biotechnologie der Aromastoffe
<b>Doktoren</b>	1
<b>Habilitanden</b>	1
<b>Doktoranden</b>	12
<b>Diplomanden</b>	0

### **5. Die AG vor Ort**

Die AG am Standort Hannover besteht zur Zeit aus 6 Mitgliedern (alle Doktoranden). Da an unserem Standort keine Lebensmittelchemie-Studenten sind, haben wir in der Vergangenheit v.a. standortübergreifende AG-Arbeit gemacht, z.B. AG-Poster zum Frühjahrestreffen 2010 in HH, Mitgestaltung des neuen AG-Flyers,...

Zum anderen arbeiten wir eng mit dem JCF-Hannover zusammen und treffen uns mindestens einmal im Monat. Seit kurzem stellen wir sogar die stellvertretende Regionalsprecherin. Ersti-Rallye und Vorträge für Studenten sind z.B. Veranstaltungen bei denen wir uns rege beteiligen.

### **6. Die Stadt**

Schöne, überschaubare Großstadt (520 000 Einwohner) mit reichhaltig kulturellem Freizeitangebot. Kurze Wege, die auf den bestens ausgebauten Radwegen zurückgelegt werden können, sind typisch für diese Stadt.

weitere Infos: <http://de.wikipedia.org/wiki/Hannover>

# Technische Universität Kaiserslautern

## 1. Der Standort

Studienplätze	Studienbeginn	Bewerbungsfristen	Mögl. Abschlüsse
23	Wintersemester	15.07.	Bachelor (später auch Master)
Bewerbungsmodalitäten	Regelstudienzeit	Studiengebühren	Studienbegleitende Kosten
Numerus clausus, Bewerbung über Universität	6 Semester	keine	Semesterbeitrag ~210€ Beinhaltet Semesterticket VRN + Westpfalz

## 2. Die Universität

„Als einzige technisch-naturwissenschaftliche Universität in Rheinland-Pfalz hat sich die TU seit ihrer Gründung 1970 eine beachtliche Reputation erworben. In bundesweiten Hochschulrankings von Spiegel und Focus belegte sie bereits in verschiedenen Kategorien Spitzenplätze. [...] Mit derzeit rund 13.000 Studierenden hat die TU Kaiserslautern eine überschaubare Größe, die engen Kontakt zu den Professoren und eine ausgezeichnete Betreuung gewährleistet. Darüber hinaus besitzt die TU eine moderne Ausstattung und hervorragende Infrastruktur, von den Bibliotheken über die Labors bis hin zum eigenen Rechenzentrum. In unmittelbarer Nähe zum Campus stehen mehr als 2.000 Wohnheimplätze zur Verfügung. Der Internet-Zugang ist kostenlos.“ Der kompakte Campus schließt sich direkt ans Stadtgebiet an und ist mit zahlreichen Buslinien gut zu erreichen. Das sich an den Campus anschließende Uni-Wohngebiet bietet preiswerte Wohnungen in unmittelbarer Nähe zum Campus. In der Mensa gibt es täglich ein wechselndes Angebot an warmen und kalten Speisen zur Mittags und Abendzeit zum erschwinglichen Preis (Stammessen 2,15 - 2,40 €). Das im Chemiegebäude befindliche Bistro des Studentenwerks versorgt den hart arbeitenden (Lebensmittel-)Chemiker mit allem nötigen. Studium und Forschung der Lebensmittelchemie spielen sich in den Gebäuden der Chemie auf dem Campus ab.

Universität	Institut
TU Kaiserslautern Erwin-Schrödinger-Straße 67663 Kaiserslautern	Fachrichtung Lebensmittelchemie und Toxikologie Erwin-Schrödinger-Straße 52 67663 Kaiserslautern
Telefon: +49 (0) 631 205 0	Telefon: +49 (0) 631 205 3217
Fax: +49 (0) 631 205 3200	Fax: +49 (0) 631 205 4398
info@uni-kl.de	strohauer@chemie.uni-kl.de
www.uni-kl.de	http://www.chemie.uni-kl.de/index.php?id=27

### 3. Das Institut

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Dr. Dieter Schrenk</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelinhaltsstoffe und Darmgesundheit</li> <li>• Durch den Dioxinrezeptor vermittelte Wirkungen</li> <li>• Apoptosehemmung durch Tumorpromotoren</li> <li>• Toxikologie bromierter Flammschutzmittel</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	2
<b>Habilitanden</b>	0
<b>Doktoranden</b>	4
<b>Diplomanden</b>	7

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Elke Richling</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Polyphenole</li> <li>• humane Interventionsstudien</li> <li>• Modelle zur Simulation der Magen-Darm-Passage</li> <li>• Anthocyane</li> <li>• Antioxidative Aktivität in vivo und in vitro</li> <li>• Kontaminanten</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	1
<b>Habilitanden</b>	0
<b>Doktoranden</b>	3
<b>Diplomanden</b>	5

<b>Professor</b>	<b>Juniorprof. Dr. Melanie Esselen</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Untersuchungen zum genotoxischen Potential von Methyleugenol und ausgewählter oxidativer Metaboliten</li> <li>• Zytotoxizität, Genotoxizität und Mutagenität ausgewählter Cyclopentenon-Prostaglandine</li> <li>• Wirkmechanismen von Maillard-Produkten aus traditionellen chinesischen Lebensmitteln</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	0
<b>Habilitanden</b>	0
<b>Doktoranden</b>	2
<b>Diplomanden</b>	3

## 4. Das Studium

Zum Wintersemester 2012/2013 wurde das Studium in Kaiserslautern von Diplom auf Bachelor umgestellt. Zwar hat sich an den Inhalten nicht viel geändert, am Verlauf des Studiums allerdings schon. Lebensmittelchemische Vorlesungen finden im Bachelor früher statt, damit man zum Zeitpunkt des Abschlusses bereits umfassende Kenntnisse in Lebensmittelchemie besitzt. Auslandsaufenthalte sind im Bachelor Studium nicht vorgesehen.

Den vollständigen Studienverlaufsplan mit Erklärung zu den Grundmodulen (GM) gibt es hier:

<http://www.uni-kl.de/studium/im-studium/studienmanagement/pruefungsangelegenheiten/studienplaene/>

Semester	Veranstaltung	Praktika
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GM Mathematik</li> <li>• GM Biologie (Zellbiologie)</li> <li>• GM Allgemeine und anorganische Experimentalchemie</li> <li>• GM Analytische Chemie</li> <li>• GM Physik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physikalisches Praktikum</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GM Physik</li> <li>• GM Anorganische Chemie 1</li> <li>• GM Organische Chemie 1</li> <li>• GM Physikalische Chemie 1</li> <li>• GM Analytik in den Lebenswissenschaften / Lebensmittelchemie und -technologie 1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganisch chemisches Praktikum</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GM Analytik in den Lebenswissenschaften / Lebensmittelchemie und -technologie 1</li> <li>• GM Organische Chemie 2</li> <li>• GM Physikalische Chemie 2</li> <li>• GM Biochemie 1</li> <li>• GM Toxikologie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physikalisch chemisches Praktikum</li> <li>• Botanisches Grundpraktikum</li> <li>• Mikrobiologisches Praktikum</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GM Biochemie 1</li> <li>• GM Toxikologie</li> <li>• GM Grundlagen Biostatistik</li> <li>• GM Organische Chemie 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisch chemisches Praktikum</li> <li>• Botanisches Grundpraktikum</li> <li>• Mikrobiologisches Praktikum</li> <li>• Mikroskopische Untersuchung</li> </ul>

5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GM Wasserchemie / Wasseranalytik</li> <li>• GM Biochemie 2</li> <li>• GM Lebensmittelchemie und -technologie 2 / Lebensmittelrecht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum 1</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum 2</li> </ul>	
Anfertigung der wissenschaftlichen Abschlussarbeit		

## **5. Die AG vor Ort**

Die AG JLC in Kaiserslautern umfasst zurzeit 4 Personen – getreu dem Motto „*klein aber fein*“. Wir kümmern uns zum Beispiel um den Studienführer, den du gerade liest, planen kleine Exkursionen oder treffen uns einfach ohne Lebensmittel-Hintergedanken. Außerdem stellen wir uns jedes Jahr auf dem von der Fachschaft organisierten Erstiseminar mit einem kleinen allseits beliebten Quiz vor. Preisverleihung inklusive. In allererster Linie sind wir aber dein Ansprechpartner!

Unsere Email-Adresse: [kaiserslautern@ag-jlc.de](mailto:kaiserslautern@ag-jlc.de)

## **6. Die Stadt**

Die Stadt Kaiserslautern ist mit knapp unter 100.000 Einwohnern ein Großzentrum in Rheinland-Pfalz. Der Name Kaiserslautern stammt aus dem 12. Jahrhundert und wurde geprägt durch Kaiser Friedrich Barbarossa und den Bach Lauter (altdeutsch „hell, klar“), an dessen Ufer Barbarossa eine Burg errichten ließ. Auf den Fundamenten dieser Burg steht heute das kaiserslauterer Rathaus. Die kaiserslauterer Innenstadt ist vor allem von der Gastronomie geprägt. Viele Cafés und Kneipen laden zum Einkehren ein. Die Geschäfte in der Fußgängerzone versorgen einen mit mehr als dem Nötigsten. Zum Bummeln wird demnächst zusätzlich noch ein Einkaufszentrum, das sich an die Fußgängerzone anschließt, einladen. Wohnen kann man in Kaiserslautern fast überall gut – zentral oder ländlich. Die Mietpreise sind günstig (5,08€/m<sup>2</sup>, 2009) und der öffentliche Verkehr bietet auch in äußeren Teilen der Stadt gute Anbindung ins Zentrum und zur Uni. Ein Parkausweis ist mit 45€ für 2 Jahre vergleichsweise günstig. Vorsicht aber: Kaiserslautern hat im Jahre 2009 die Zweitwohnsitzsteuer eingeführt. Diese schlägt mit 10% der Kaltmiete zu Buche. An Freizeitmöglichkeiten in Kaiserslautern wären besonders zu nennen das vielfältige teils kostenlose Sportangebot der Universität und natürlich der Fußball. Nicht nur Fußballfans sollten einmal im Studium das hoch über der Stadt thronende Fritz-Walter-Stadion besucht haben. Außerdem lässt der direkt an die Stadt angrenzende Pfälzer Wald das Herz der Naturfreunde höher schlagen. Die Nähe zur Vorderpfalz und deren Weinkultur lernt man in Kaiserslautern sehr schnell kennen. Zu erwähnen ist auch, dass die Stadt durch die Air Force Base in Ramstein ein wenig amerikanische Kultur besitzt.

# KIT Karlsruher Institut für Technologie

## 1. Der Standort

Studienplätze	Studienbeginn	Bewerbungsfrist en	Mögl. Abschlüsse
50 (Bachelor) 35 (Master)	WiSe u. SoSe	15.07/15.01	Bachelor Master
Bewerbungs- modalitäten	Regelstudienzeit	Studien- gebühren	Studienbegleitende Kosten
Hochschulinternes Auswahlverfahren	6 Semester (Bachelor), 4 Semester (Master)	keine	Verwaltungs- & Studentenwerkskosten 127,70€  ggf. Semesterticket des KVV für derzeit 135,70 €

## 2. Die Universität

Die Universität Karlsruhe (TH) wurde 1825 gegründet und ist die älteste Technische Hochschule der Bundesrepublik. 1902 nahm sie den Namen „Fridericiana“ nach ihrem Förderer Großherzog Friedrich I von Baden an. 1967 wandelte sich der Name wieder in Universität Karlsruhe (TH). 50 Jahre nach Gründung des Forschungszentrums Karlsruhe und 181 Jahre nach Gründung der Universität Karlsruhe haben sich die beiden Einrichtungen im Jahr 2006 gemeinsam in der Exzellenzinitiative des Bundes und der Länder durchgesetzt. Im Zentrum des erfolgreichen Antrags stand der in der deutschen Hochschul- und Forschungslandschaft einzigartige Zusammenschluss zum Karlsruher Institut für Technologie (KIT). Das KIT vereint die Aufgaben in Lehre und Forschung einer Universität in Landeshoheit mit programmorientierter Vorsorgeforschung im Auftrag des Staates (Großforschungseinrichtung der Helmholtz-Gemeinschaft). Erfolgreiche Forschung und Lehre zeigen, dass das Zukunftskonzept des KIT aufgeht. Zurzeit umfasst der universitäre Bereich ca. 20 000 Studierende, 4 300 Beschäftigte, davon 266 Professoren, die an elf Fakultäten agieren.

Universität	Institut
Karlsruher Institut für Technologie Postfach 6980 76049 Karlsruhe	Institut für Angewandte Biowissenschaften Abteilungen für Lebensmittelchemie und Lebensmitteltoxikologie/Phytochemie Gebäude 50.41 AVG, 1. und 2. OG Adenauerring 20 76131 Karlsruhe
Telefon: +49 (0)721 608 06789	Telefon +49 (0)721 608 42133
Telefax: +49 (0)721 608 4290	Fax: +49 (0)721 608 47255
info@kit.edu	Dr. Renate Loske (Studienberatung) renate.loske@kit.edu Prof. Dr. Andrea Hartwig (Institutsleitung) andrea.hartwig@kit.edu
www.kit.edu	lmc.iab.kit.edu

### **3. Das Institut**

Das Institut für Angewandte Biowissenschaften der Universität Karlsruhe wurde zum 01.01.2005 durch Zusammenführung des bisherigen Instituts für Lebensmittelchemie und Toxikologie mit dem Institut für Mikrobiologie gegründet. Es besteht aus den nachfolgenden Abteilungen:

- Abteilung Lebensmittelchemie und Toxikologie - Prof. Dr. Andrea Hartwig
- Abteilung Lebensmittelchemie und Phytochemie - Prof. Dr. Mirko Bunzel
- Abteilung Genetik - Prof. Dr. Jörg Kämper
- Abteilung Mikrobiologie - Prof. Dr. Reinhard Fischer
- Abteilung Angewandte Biologie - Prof. Dr. Johannes Gescher

Mit der Gründung des Instituts für Angewandte Biowissenschaften wird eine Verbesserung der Arbeitsbedingungen für Forschung und Ausbildung erreicht. Insbesondere für die seit dem Jahr 2005 vom Land Baden-Württemberg im Rahmen eines Forschungsschwerpunktes geförderten Forschungsarbeiten über Mykotoxine (Gifte von Schimmelpilzen) bildet der Verbund von mikrobiologischer Expertise mit toxikologischem und lebensmittelchemischem Fachwissen beste Voraussetzungen. Auch für die Studiengänge "Lebensmittelchemie" und "Chemische Biologie" stellt das breite Fächerspektrum des neuen Instituts eine Bereicherung dar.

Im Institut für Angewandte Biowissenschaften erfolgt die Ausbildung der Studierenden im Bereich Lebensmittelchemie. Hier findet eine intensive Betreuung und praktische sowie theoretische Heranführung an die Lehrinhalte in kleinen Gruppen statt. Der Schwerpunkt liegt auf den Fächern Lebensmittelchemie und -analytik, Toxikologie und Biochemie der Ernährung. Im Rahmen des chemisch-toxikologischen Praktikums kann man Einblicke in die Forschungsarbeit der Arbeitskreise gewinnen.

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Mirko Bunzel</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	Die Forschungsarbeiten im Arbeitskreis Bunzel beschäftigen sich mit den Polymeren der pflanzlichen Zellwand sowie mit niedermolekularen Phytochemikalien. Neben der Strukturaufklärung und Analytik genannter Verbindungen sind insbesondere Struktur-Wirkungsbeziehungen bezüglich der ernährungsphysiologischen Eigenschaften aber auch in Hinblick auf die Lebensmittelqualität von Interesse.
<b>Doktoren</b>	1
<b>Habilitanden</b>	
<b>Doktoranden</b>	4
<b>Diplomanden</b>	5-10

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Andrea Hartwig</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfluss essentieller Spurenelemente und toxischer Metallverbindungen auf die genetische Stabilität</li> <li>• Einfluss essentieller und toxischer Metallverbindungen auf DNA-Reparaturprozesse und Zellzykluskontrolle</li> <li>• Bioverfügbarkeit und Genotoxizität partikulärer Metallverbindungen</li> <li>• Toxikologie synthetischer Nanomaterialien</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	1
<b>Habilitanden</b>	
<b>Doktoranden</b>	6
<b>Diplomanden</b>	5-10

#### **4. Das Studium**

Am KIT ist im Fach Lebensmittelchemie die Ausbildung zum Bachelor und Master möglich. Die beiden Studien werden jeweils durch Anfertigung einer schriftlichen Arbeit (Bachelor-Thesis, Masterarbeit) abgeschlossen. Die Ausbildung zum/zur staatlich geprüften Lebensmittelchemiker/in ist weiterhin möglich und erfordert nach dem Masterabschluss die einjährige Arbeit in einer Chemischen und Veterinäruntersuchungsanstalt. Die ersten Semester des Bachelors lehnen sich an die Studienordnung für Chemie an. Ab dem vierten Semester des Bachelors, sowie im aufbauenden Masterstudiengang, liegen die Schwerpunkte jedoch zunehmend auf der Ausbildung in der Lebensmittelchemie, Lebensmittelanalytik, Toxikologie und Biochemie der Ernährung.

## Studienablaufplan:

### 1. Bachelor

Der Bachelor beinhaltet die Basisausbildung in Anorganischer, Organischer und Physikalischer Chemie sowie in Mathematik, Physik und Biologie. Zudem werden bereits Inhalte aus der Analytik und Mikrobiologie von Lebensmitteln sowie aus der Toxikologie vermittelt. Der Bachelor soll nach dem 6. Semester mit der Anfertigung einer Bachelor-Thesis abgeschlossen werden.

### 2. Master

Der Master umfasst eine Ausbildung in Biochemie und Ernährungslehre, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelrecht und Mikroskopie der Lebensmittel sowie eine Vertiefung in Chemie und Analytik der Lebensmittel, Mikrobiologie, Toxikologie und Umweltanalytik. Die Vorlesungen inklusive Prüfungen sollen nach drei Semestern abgeschlossen werden, um das Studium durch eine sechsmonatige Masterarbeit (10. Semester) zu beenden.

Während die chemische Grundausbildung in den Instituten der Chemie erfolgt, findet die Ausbildung im Bereich Lebensmittelchemie fast ausschließlich in den Abteilungen für Lebensmittelchemie und Lebensmitteltoxikologie des Instituts für Angewandte Biowissenschaften statt. Die Praktika sind in einer festgelegten Reihenfolge zu absolvieren. Die Vorlesung Grundlagen der Lebensmittelchemie und die Praktika werden in jedem Semester, die übrigen Vorlesungen in einem 2- oder 4-semesterigen Zyklus angeboten. Darüber hinaus wird die Teilnahme an lebensmittelchemischen Kolloquien sowie an Gastvorträgen zu aktuellen Forschungsgebieten erwartet.

Im Laufe des Studiums übernehmen auch Mitarbeiter des chemischen und Veterinäruntersuchungsamtes Karlsruhe (CVUA) die Ausbildung der angehenden Lebensmittelchemiker im Fach Lebensmittelrecht. Die Kooperationen mit dem Max Rubner-Institut (MRI) in Karlsruhe und der Firma Merck führen dazu, dass einige Vorlesungen von Mitarbeitern dieser Forschungseinrichtungen abgehalten werden.

Im 10. Fachsemester erfolgt die Anfertigung der Masterarbeit, die zum Teil ebenfalls in Kooperation mit dem MRI, dem CVUA oder mit Merck stattfindet.

Semester	Veranstaltung	Praktika
1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Grundlagen der Allgemeinen Chemie</li><li>• Experimentalphysik A</li><li>• Mathematik für Chemiker I oder alternativ</li><li>• Physikalische Chemie 0A mit Übung</li><li>• Einführung in die Botanik der Nutzpflanzen</li><li>• Biologie für Nichtbiologen</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Anorganisch-Chemisches Praktikum mit Seminar</li><li>• Mikroskopisches Anfänger-Praktikum für Lebensmittelchemiker</li></ul>

2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Anorganischen Chemie II</li> <li>• Analytische Chemie</li> <li>• Grundlagen der Organischen Chemie I</li> <li>• Experimentalphysik B</li> <li>• Mathematik für Chemiker II oder alternativ</li> <li>• Physikalische Chemie 0B mit Übung</li> <li>• Schlüsselqualifikationen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analytisches Praktikum</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Organischen Chemie II</li> <li>• Physikalische Chemie I mit Übung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisch-Chemisches Grundpraktikum mit Seminar</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physikalische Chemie II oder alternativ</li> <li>• Biophysikalische Chemie II mit Übung</li> <li>• Grundlagen der Lebensmittelchemie I</li> <li>• Lebensmittelanalytik I</li> <li>• Schlüsselqualifikationen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physikalisch-Chemisches Praktikum</li> <li>• Physikalisches Praktikum</li> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum I mit Seminar</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene</li> <li>• Grundlagen der Lebensmittelchemie II</li> <li>• Lebensmittelanalytik II</li> <li>• Grundlagen der Verfahrenstechnik am Beispiel Lebensmittel I</li> <li>• Technologie ausgewählter Lebensmittel</li> <li>• Toxikologie für Chemiker</li> <li>• Einführung in das Lebensmittelrecht</li> <li>• Rechtskunde für Chemiker (oder 3. Semester)</li> <li>• Spektroskopiekurs (oder 4. Semester)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum II mit Seminar</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sensorik mit Übungen</li> <li>• Qualitätsmanagement</li> <li>• Exkursionen</li> <li>• Schlüsselqualifikationen</li> <li>• Bachelorarbeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum III mit Seminar</li> <li>• Mikrobiologisches Praktikum</li> </ul>

7 Master	<ul style="list-style-type: none"> <li>• spezielle Lebensmittelchemie I</li> <li>• Instrumentelle Analytik III</li> <li>• Biochemie der Ernährung I</li> <li>• Kosmetika</li> <li>• Bedarfsgegenstände und Futtermittel</li> <li>• Gentechnik und Lebensmittel</li> <li>• Schlüsselqualifikationen</li> <li>• Exkursionen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum IV mit Seminar</li> <li>• Mikroskopie-Praktikum</li> </ul>
8 Master	<ul style="list-style-type: none"> <li>• spezielle Lebensmittelchemie II</li> <li>• Biochemie der Ernährung II</li> <li>• Lebensmitteltoxikologie</li> <li>• Grundlagen der Verfahrenstechnik am Beispiel Lebensmittel II</li> <li>• Lebensmittelrecht I</li> <li>• Projektarbeit Lebensmittel-Verfahrenstechnik</li> <li>• Schlüsselqualifikationen</li> <li>• Exkursionen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biochemisch-Toxikologisches Praktikum mit Seminar</li> <li>• Analytik von Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln</li> </ul>
9 Master	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Umweltanalytik</li> <li>• Bioaktivität von Lebensmitteln</li> <li>• Interdisziplinäres Seminar</li> <li>• Lebensmittelrecht II</li> <li>• Übungen zum Lebensmittelrecht</li> <li>• Wahlpflichtveranstaltungen</li> <li>• Schlüsselqualifikationen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chemisch- Toxikologisches Praktikum mit Seminar</li> </ul>
10 Master	Masterarbeit	

## **5. Die AG vor Ort**

Die AG Karlsruhe besteht aktuell aus 18 Mitgliedern. Zu unserer Gruppe gehören Studenten aus dem Grund- und Hauptstudium (sowohl Bachelor als auch Diplomer) sowie Lebensmittelchemiker im Praktischen Jahr. Folglich bekommen wir aus vielen verschiedenen Ausbildungsbereichen Informationen und Probleme zugetragen, die wir gemeinsam besprechen und versuchen zu lösen. Dafür treffen wir uns regelmäßig jeden ersten Montag im Monat.

Neben der Besprechung aktueller Themen organisieren wir Workshops für die Regionalverbandstagungen, Begrüßungsveranstaltungen für die Erstsemestler oder gesellige Abende mit Experimenten und Filmen rund um die Lebensmittelchemie. Außerdem planen wir Exkursionen für die Studenten. Es wurde zum Beispiel im letzten Jahr das Unternehmen Wala besucht, zurzeit planen wir eine Exkursion zu Schwarzwaldmilch in Freiburg.

Zusammen mit den AGs der anderen Standorte planen wir außerdem jedes Jahr zwei Workshops für den Deutschen Lebensmittelchemikertag. Dabei lernt man die Studierenden und die Universitäten anderer Städte kennen und kann sich über das Studium vor Ort informieren.

Wenn ihr Fragen zur AG Karlsruhe oder unserem Studium habt, könnt ihr euch gerne an uns wenden! E-Mail: [karlsruhe@ag-jlc.de](mailto:karlsruhe@ag-jlc.de)

## **6. Die Stadt**

Der Legende nach soll Karl-Wilhelm, Markgraf von Baden-Durlach, einst bei einem Jagdausritt im Hardtwald bei Durlach eingeschlafen sein. Er träumte von einem prachtvollen Schloss, das sonnengleich im Zentrum seiner neuen Residenz liege, die Straßen der Stadt gleichsam der Sonnenstrahlen. Karl Wilhelm gründete die nach jener Geschichte benannte Stadt Karlsruhe am 17. Juni 1715 mit der Grundsteinlegung des Karlsruher Schlosses.

Die Sonnenstrahlen kann man noch heute gut auf den Straßenkarten erkennen: Das Schloss liegt im Zentrum eines Kreises, von dem aus strahlenförmig Straßen in die Stadt nach Süden und Alleen durch den Hardtwald nach Norden verlaufen. Vom Schlossturm im Zentrum hat man so Einblick in alle Strahlen. Es sind insgesamt 32 Straßen und Alleen. Diese Anzahl entspricht exakt der Einteilung der Kompassrose. Das südliche Viertel des Vollkreises bildete anfangs das bebaute Stadtgebiet. Dieser Grundriss erinnert auch an einen Fächer, weswegen Karlsruhe den Beinamen „Fächerstadt“ führt.

1715 fasst Markgraf Karl-Wilhelm in einem historischen Dokument von weitreichender Bedeutung seine Vorstellungen einer Modellstadt zusammen, dem „Privilegienbrief“. Der Brief trägt bereits viele Zeichen eines hochmodernen Staats- und Menschenbildes. In den „Privilegien“ erscheinen: persönliche Freiheit, wirtschaftliche Freiheiten, Gleichheit vor dem Recht, politische Mitsprache.

Karlsruhe hat sich in den letzten Jahren zu Recht einen guten Ruf als Studentenstadt verschafft. Das KIT hat nunmehr ca. 20.000 Studierende und 8.500 Beschäftigte zu verzeichnen und ist damit das größte Forschungszentrum Deutschlands. Durch die direkte Nachbarschaft zu Schloss sowie Schlosspark ist besonders im Sommersemester eine entspannende Studienatmosphäre garantiert.

Insgesamt gibt es in Karlsruhe acht Hochschulen. Von diesen acht Hochschulen sind allein drei künstlerisch ausgerichtet. Weitere renommierte Wissenschaftseinrichtungen haben ihren Sitz in Karlsruhe und halten Kontakt mit den Hochschulen, unter anderem das Fraunhofer-Institut für Chemische Technologie (ICT), das FZI Forschungszentrum Informatik sowie das Max-Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.

An den Karlsruher Hochschulen studieren insgesamt etwa 30.000 junge Menschen. Mit rund 10% der Studierenden ist Karlsruhe eine junge und lebendige Stadt der Wissenschaft, Technologie und Kultur mit europäischer Ausstrahlung. Über 70% der Studierenden folgen dem guten Ruf ihrer ausgewählten Hochschule und 80% würden Karlsruhe als Studienort weiterempfehlen. Dies ergab die jüngste Umfrage der Roland-Berger-Studie von 2009.

Jede Studentin/ jeder Student, die ihren/ der seinen Erstwohnsitz nach Karlsruhe verlegt, erhält ein Begrüßungspaket, in dem auch ein Los für ein Gewinnspiel beiliegt. Mit diesem Los hat der Ummelder die Chance auf eins der zur Verlosung kommenden Fahrräder, die eigens für Studierende der Fächerstadt gestaltet und nicht im Handel erhältlich sind.

# Technische Universität München

## 1. Der Standort

Studienplätze	Studienbeginn	Bewerbungsfristen	Mögl. Abschlüsse
62	WS	15. Juli	Bachelor Master ab WiSe 2015
Bewerbungsmodalitäten	Regelstudienzeit	Studiengebühren	Studienbegleitende Kosten
Interner NC	Bachelor: 6 Semester Master: 4 Semester	keine	52 € Studentenwerksbeitrag Semesterticket: Solidarbeitrag 59 € (+ 141 € optional für Gesamtnetz)

## 2. Die Universität

Im Jahr 1868 gründete König Ludwig II. die „Polytechnische Schule München“. Im August 1970 wurde ihr die neue Bezeichnung „Technische Universität München“ verliehen. Sie ist heute die einzige deutsche Universität mit einem Fächerprofil, das die Natur- und Ingenieurwissenschaften, die Lebenswissenschaften, die Medizin sowie die Wirtschafts- und Bildungswissenschaften umfasst. Seit 2006 wird sie als Exzellenzuniversität von Bund und Ländern gefördert.

Aus dem Professorenkollegium und den Alumni der TU München sind bisher 13 Nobelpreisträger hervorgegangen. Davon erhielten sechs den Nobelpreis für Chemie.

Heute umfasst die TUM 13 Fakultäten mit den Schwerpunkten Naturwissenschaften, Ingenieurwissenschaften, Lebenswissenschaften und Medizin. Insgesamt studieren rund 36.000 Studenten und Studentinnen in 154 verschiedenen Studiengängen an der TUM.

Der Studiengang Lebensmittelchemie wird seit 1966 angeboten.

Die TU München besitzt drei große Standorte: München Innenstadt, Garching bei München und Freising. Die Fakultät für Chemie befindet sich in Garching. Hier finden, vor allem zu Beginn des Studiums, einige Lehrveranstaltungen für die Studierenden der Lebensmittelchemie statt, welche sie zusammen mit Studenten anderer Studiengänge, wie Chemie, Biochemie, Molekulare Biotechnologie und Chemie-Lehramt, besuchen. Weitere Veranstaltungen sowie Praktika der Lebensmittelchemie finden in Freising statt. Hier befindet sich das „Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt“ (WZW). Dort sind auch die drei Lehrstühle der Lebensmittelchemie angesiedelt.

Universität	Institut
Technische Universität München Arcisstraße 21 80333 München	Lehrstuhl für Lebensmittelchemie Prof. Dr. Peter Schieberle Lise-Meitner-Straße 34 85354 Freising
Telefon: +49 (0)89 289 01	Telefon: +49 (0)8161 71 2932
Telefax: +49 (0)89 289 22000	Fax: +49 (0)8161 71 2970
studium@tum.de	lebensmittelchemie@lrz.tum.de
www.tu-muenchen.de	www.leb.chemie.tu-muenchen.de

Institut	Institut
Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik Prof. Dr. Thomas Hofmann Lise-Meitner-Straße 34 85354 Freising	Lehrstuhl für Analytische Lebensmittelchemie Prof. Dr. Michael Rychlik Alte Akademie 10 85354 Freising
Telefon: +49 (0)8161 71 2902	Telefon: +49 (0)8161 71 3746
Telefax: +49 (0)8161 71 2949	Fax: +49 (0)8161 71 4216
info@molekulare-sensorik.de	sekretariat.m5e.wzw@tum.de
www.molekulare-sensorik.de	www.alc.wzw.tum.de

### **3. Das Institut**

Am Wissenschaftszentrum Weihenstephan befindet sich das Zentrum für Lebensmittelchemie unter der Leitung von Prof. Dr. Peter Schieberle (Lehrstuhl für Lebensmittelchemie). Des Weiteren sind dort auch der Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik (Prof. Dr. Thomas Hofmann) und der Lehrstuhl für Analytische Lebensmittelchemie (Prof. Dr. Michael Rychlik) angesiedelt. Zudem haben dort auch die Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie (DFA; [www.dfal.de](http://www.dfal.de)) und das Hans-Dieter-Belitz-Institut für Mehl- und Eiweißforschung (HDBI; [www.hdbi.de](http://www.hdbi.de)), welche beide ebenfalls unter der Leitung von Prof. Dr. Peter Schieberle stehen, ihren Hauptsitz.

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Peter Schieberle (Lehrstuhl für Lebensmittelchemie)</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Struktur und Funktion niedermolekularer, geruchsaktiver Lebensmittelinhaltsstoffe und deren Bildungsreaktionen bei Lebensmittelverarbeitungsprozessen</li> <li>• Entwicklung von Verfahren zur Analyse von Spurenkomponenten</li> </ul>

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Thomas Hofmann (Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik)</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschmacksaktive Naturstoffe, Geschmacksmodulatoren</li> <li>• Bioaktive Verbindungen, Metabolomics, intramolekulare Wechselwirkungen</li> </ul>

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Michael Rychlik (Lehrstuhl für Analytische Lebensmittelchemie)</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wechselwirkungen zwischen bioaktiven Spurenbestandteilen (z.B. funktionellen Komponenten, Vitaminen, Mykotoxinen) von Lebensmitteln und lebenden Organismen (Mensch, Tier, Pflanze)</li> <li>• Entwicklungen in der Spurenanalytik und deren Anwendung in der Ernährungswissenschaft, Toxikologie und Lebensmittelverarbeitung</li> </ul>

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Peter Köhler (stellv. Direktor DFA, HDBI)</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einfluss von chemischen und enzymatischen Modifikationen, Zusatzstoffen sowie der Prozesstechnik auf die strukturbildenden Eigenschaften polymerer Lebensmittelinhaltsstoffe</li> <li>• Zöliakieforschung</li> </ul>

<b>Kooperationen</b>	Zwischen den verschiedenen Lehrstühlen der Universität gibt es zahlreiche Kooperationen. So kooperiert die Lebensmittelchemie z. B. mit den Lehrstühlen für Biologische Chemie (Prof. Skerra), Ernährungsphysiologie (Prof. Daniel), Ernährungsmedizin (Prof. Hauner und Klingenspor), Biofunktionalität der Lebensmittel (Prof. Haller), Brautechnologie (Prof. Becker) und Technische Mikrobiologie (Prof. Vogel).
----------------------	--

## **4. Das Studium**

Im Wintersemester 2012/2013 wurde das Studium der Lebensmittelchemie auf den Bachelor umgestellt. Nach dem Umzug der Lehrstühle für Lebensmittelchemie nach Freising finden einige Veranstaltungen, die von den Lehrstühlen der Chemie angeboten werden, in Garching, zusammen mit den Studenten der Chemie, statt und die speziellen Vorlesungen für die Studierenden der Lebensmittelchemie in Freising. Somit ist das Pendeln zwischen den Standorten unumgänglich.

In den ersten zwei Semestern muss eine Grundlagen- und Orientierungsprüfung (GOP) absolviert werden, in welcher die Grundlagenfächer geprüft werden. Diese Veranstaltungen finden, mit Ausnahme von Botanik, alle in Garching mit den Chemie-Studenten statt. In den Semestern vier bis sechs folgen weitere Vorlesungen zu allgemeinen Gebieten der Chemie, z.B. Organische Chemie und Analytische Techniken. Zudem kommen sowohl Lehrveranstaltungen der Lebensmittelchemie sowie entsprechende Praktika, als auch weiterführende Veranstaltungen wie Mikrobiologie oder Toxikologie hinzu. Im fünften und/oder sechsten Semester müssen aus sieben möglichen Modulen (z.B. Wasserchemie, Statistik oder Lebensmitteltechnologie) zwei belegt werden. Diese können frei nach eigenem Interesse gewählt werden. Im sechsten Semester muss innerhalb von drei Monaten eine Bachelorarbeit angefertigt werden. Ist diese erfolgreich abgeschlossen und die Bachelorprüfung bestanden, so erhält man ein Zeugnis, eine Urkunde und ein Diploma Supplement mit einem Transcript of Records. Der Bachelorabschluss ist dem ersten Prüfungsabschnitt des Staatsexamens gleichzustellen. Somit sind nach dem Bachelor ein Studienortwechsel und der Einstieg in das Hauptstudium des Staatsexamens möglich. Der Abschluss „Bachelor of Science“ berechtigt jedoch nicht zum Tragen des Titels „LebensmittelchemikerIn“.

Ein Master-Studiengang wird ab Wintersemester 2015 angeboten werden und wird weitere vier Semester umfassen. Der Abschluss des „Master of Science“ ist schließlich dem Zweiten Prüfungsabschnitt des Staatsexamens (1. Staatsexamen) gleichzustellen.

Auslandskontakte / Auslandsaufenthalte:

Während des Bachelor-Studiums ist ein Auslandsaufenthalt nicht vorgesehen, aber möglich. Dieser ist jedoch mit einer Unterbrechung des Studiums verbunden, da der Studiengang „Lebensmittelchemie“, wie er in Deutschland angeboten wird, in keinem anderen Land zu finden ist. Zudem stimmen die Lehrinhalte ähnlicher Studiengänge nicht mit denen des Studiums in Deutschland überein. Deshalb werden keine im Ausland erbrachten Studienleistungen anerkannt. Ob die Anfertigung der Bachelorarbeit im Ausland möglich ist, ist im Einzelfall zu prüfen.

Semester	Veranstaltung	Praktika
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anorganische Experimentalchemie</li> <li>Prinzipien und Methoden der Chemie</li> <li>Biologie für Chemiker</li> <li>Experimentalphysik I</li> <li>Mathematische Methoden der Chemie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anorganisch-chemisches Grundpraktikum I</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analytische Chemie</li> <li>Aufbau und Struktur organischer Verbindungen</li> <li>Chemische Thermodynamik und Kinetik</li> <li>Experimentalphysik II</li> <li>Botanik für Lebensmittelchemiker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anorganisch-chemisches Grundpraktikum II</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Allgemeine Lebensmittelchemie</li> <li>Reaktivität organischer Verbindungen</li> <li>Strukturanalytische Technik</li> <li>Allgemeine Mikrobiologie und Hygiene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Physikalisches Praktikum</li> <li>Physikalisch-chemisches Praktikum für Thermodynamik</li> <li>Allgemeine Lebensmittelchemie</li> <li>Allgemeine Mikrobiologie und Hygiene</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spurenanalytische Techniken</li> <li>Allgemeine Lebensmittelchemie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organisch-chemisches Praktikum</li> <li>Allgemeine Lebensmittelchemie</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Biochemie</li> <li>Angewandte Lebensmittelchemie</li> <li>Instrumentelle Trenn- und Nachweistechiken</li> <li>Technologie der Lebensmittel</li> <li>Wahlpflichtmodule:</li> <li>Wasserchemie</li> <li>Ernährungsphysiologie</li> <li>Biomolekulare Lebensmitteltechnologie</li> <li>Angewandte Statistik</li> <li>Prozesse in der Lebensmitteltechnologie</li> <li>Verpackungstechnik</li> <li>Hochaufgelöste analytische Verfahren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Angewandte Lebensmittelchemie</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Angewandte Lebensmittelchemie</li> <li>Bachelor Thesis (3 Monate)</li> <li>Organische Synthese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Angewandte Lebensmittelchemie</li> <li>Biochemisches Praktikum</li> </ul>

## **5. Die AG vor Ort**

Die AG vor Ort besteht aus ca. 15 aktiven Mitgliedern. Sie ist vor allem Ansprechpartner bei Fragen und Problemen und bietet Studenten die Chance, Studierende höherer Semester und Assistenten kennenzulernen. Darüber hinaus werden Exkursionen zu regionalen Firmen organisiert und man versucht die Anliegen der Studenten zu vertreten. Dafür finden regelmäßige Treffen einmal im Monat statt. Hierbei sind neue Mitglieder jederzeit willkommen. Fragen und Anregungen können gerne per Email an folgende Adressen gesendet werden:

AG JLC München: muenchen@ag-jlc.de

Kristina Fricke: kristina.fricke@lrz.tum.de

Maximilian Dietz: maximilian.dietz@mytum.de

## **6. Die Stadt**

An dieser Stelle wird auf die drei wichtigen Standorte der TU eingegangen: Garching, Freising und München. Für Studenten der Lebensmittelchemie kommt als Wohnsitz Freising und Garching am ehesten in Frage, doch München sollte hier nicht unerwähnt bleiben. Dort liegt immerhin der Hauptsitz der TU.

### **München:**

München ist die Landeshauptstadt von Bayern und mit etwa 1,46 Mio. Einwohnern gleichzeitig die größte bayerische Stadt und die drittgrößte in Deutschland. Im WS 2012/2013 lebten hier rund 106000 Studenten. Dies entspricht ca. 7% der Münchner Bevölkerung.

Das Wohnungsangebot ist über den Großraum München verteilt zwar sehr groß, die Nachfrage ist jedoch ebenfalls sehr hoch. Dies führt insgesamt zu hohen Mieten und Lebenskosten. Eine weitere, teilweise etwas günstigere, Wohnmöglichkeit ist ein Studentenwohnheim. Das Studentenwerk betreibt in München insgesamt 22 Wohnheime. Allerdings ist auch hier die Nachfrage sehr groß, sodass man i.d.R. einige Semester Wartezeit in Kauf nehmen muss.

Insgesamt ist München jedoch eine wunderschöne und lebendige Stadt mit einem tollen Studentenleben, in der es nie langweilig wird. Wer einige Zeit in München verbracht hat, wird das mit Sicherheit nie bereuen.

### **Freising:**

Die kulturelle Kreisstadt liegt etwa 35 km nordöstlich von München und hat auch kulturell einiges zu bieten. Neben der um 860 erbauten Domkirche sind auch die Altstadt und der Weihenstephaner Berg mit den Schaugärten der Fachhochschule sehr sehenswert.

In Freising leben rund 46.000 Einwohner, wovon eine Großzahl Studenten sind. Aufgrund der relativ zentralen Lage von Uni und Bahnhof, ist man sowohl mit dem Bus, als auch dem Fahrrad immer schnell am Ziel. Mit der Bahn ist man vom Münchner Hauptbahnhof in etwa 30 Minuten in Freising. Mit dem Auto braucht man von Münchens Norden etwa 25 Minuten nach Freising. Allerdings sollte die direkte Durchfahrt von Freising auf Grund sehr hohen Verkehrsaufkommens vermieden werden.

Die Wohnungssituation ist mit der von München vergleichbar und damit sind auch die Mieten entsprechend hoch. Das Studentenwerk betreibt in Freising vier Wohnheime, welche alle in der Nähe der Uni liegen. Zudem gibt es ein breites Angebot des ZHS, wovon ebenfalls viele Veranstaltungen in Uni-Nähe stattfinden.

**Garching:**

Die etwa 17.000 Einwohner große Universitätsstadt liegt im Norden von München. Sie ist der ruhigste der drei TU-Standorten. Es gibt dennoch einige kulturelle und sportliche Angebote sowie eine schöne Fußgängerzone mit Restaurants und Cafés.

Mit der U-Bahn ist man in 5 Minuten am Forschungszentrum und in 30 Minuten in der Münchner Innenstadt. Wer jedoch das nächtliche Studenten-high-life sucht, muss den Weg nach München auf sich nehmen. Die Wohnungssituation ist ähnlich wie in München. Auch die Mieten sind dementsprechend hoch. Das Studentenwerk betreibt hier zwei Wohnheime.

# Universität Münster

## 1. Standort:

Studienplätze	Studienbeginn	Bewerbungsfristen	Mögl. Abschlüsse
35 Bachelor 25 Master	Nur Wintersemester	Mitte Mai bis 15. Juli	Bachelor/ Master, Staatsexamen auslaufend
Bewerbungs- modalitäten	Regelstudienzeit	Studiengebühren	Studienbegleitende Kosten
online-Bewerbung <a href="http://www.uni-muenster.de/studium/bewerbung/index.html">http://www.uni-muenster.de/studium/bewerbung/index.html</a>	BSc 6 Sem. MSc 4 Sem.	Semesterbeitrag ~220€ (WS 2013/14)	Ca. 100 € pro Semester

## 2. Universität

Gegründet wurde die Landesuniversität Münster im Jahr 1780. Nach Degradierung zu einer akademischen Lehranstalt wurde die Universität am 01.07.1902 von Kaiser Wilhelm II. neu gegründet. Wegen des Zweiten Weltkrieges wurde der Lehrbetrieb im Wintersemester 1944/45 eingestellt, die Wiedereröffnung erfolgte am 3. November 1945. Nach dem Wiederaufbau des zu großen Teilen zerstörten Schlosses wurde dieses 1954 als Hauptgebäude der Universität eingeweiht. Die Westfälische- Wilhelms- Universität Münster umfasst 15 Fachbereiche in 7 Fakultäten. Im Wintersemester 2010/11 verzeichnete sie ca. 40.800 Studierende. Die Uni Münster ist an sich keine Campus-Uni, da die 285 Gebäude über die gesamte Stadt verteilt sind.

Der Neubau des Institutes der Lebensmittelchemie wurde 1997 eröffnet. Zum Sommersemester 2008 wurde die Anzahl der Laborplätze nach Aufstockung des Instituts auf insgesamt 68 erweitert. Der Fachbereich Chemie und Pharmazie befindet sich ca. 2 km von der Innenstadt entfernt. In der unmittelbaren Nähe des Institutes der Lebensmittelchemie befinden sich alle weiteren Institute des Fachbereichs sowie viele weitere naturwissenschaftliche Institute. In der nächsten Umgebung liegt auch eine der beiden großen Mensen.

Universität	Institut
Westfälische Wilhelms-Universität Münster Schlossplatz 2 48149 Münster	Institut für Lebensmittelchemie Corrensstraße 45 48149 Münster
Telefon: +49 (0) 251 83 0	Telefon: +49 (0) 251 83 33391
Telefax: +49 (0) 251 83 32090	Fax: +49 (0) 251 83 33396

### 3. Das Institut

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Hans-Ulrich Humpf</b>
<b>Forschungsgebiet:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bioaktive Naturstoffe (Mykotoxine, Sphingolipide, Flavonoide, etc.)</li><li>• Instrumentelle Analytik/ Strukturaufklärung</li><li>• Zellkulturstudien zur Toxizität/ biologischen Aktivität</li><li>• Thermische Abbauprodukte</li><li>• Intestinaler Metabolismus (Schweine-Caecum Modell)</li></ul>
<b>Doktoren</b>	3
<b>Habilitanden</b>	1
<b>Doktoranden</b>	12
<b>Masterarbeiten</b>	10

Frau Professor Schwerdtle ist dem Ruf nach Potsdam gefolgt und dort seit Januar 2014 tätig. Derzeit läuft ein Berufungsverfahren für eine Neubesetzung.

### 4. Das Studium

In Münster werden pro Jahr jeweils zum Wintersemester ca. 45 Studierende zugelassen. Die Verteilung der Studienplätze erfolgt nach online-Bewerbung durch die Universität. Aufgrund der ab 1.1.2005 in Kraft getretenen neuen Verordnung über die Ausbildung und Prüfung zur „staatlich geprüften Lebensmittelchemikerin“ und zum „staatlich geprüften Lebensmittelchemiker“ (APVOLChem NRW) wurde zum Sommersemester 2006 eine neue Studienordnung für den Staatsexamensstudiengang eingeführt. Im Wintersemester 2007/08 wurde der Bachelor/ Master-Studiengang in Münster eingeführt, der den Staatsexamen-Studiengang ersetzt.

Das Bachelor-Studium ist zu einem großen Teil deckungsgleich mit dem Bachelor-Studium der Chemie. Es umfasst Pflichtveranstaltungen in Anorganischer, Analytischer, Organischer, Physikalischer Chemie, Biochemie, Physik, Mathematik, Toxikologie und Rechtskunde. Im vierten, fünften und sechsten Fachsemester folgen lebensmittelchemische Veranstaltungen wie z.B. Lebensmitteltechnologie, allgemeine und angewandte Lebensmittelchemie, instrumentelle Lebensmittel- und Futtermittelanalytik, Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene sowie die Bachelorarbeit. Die Bachelor-Prüfungen werden studienbegleitend abgelegt. Das Masterstudium besteht aus insgesamt 14 Pflicht- bzw. Wahlpflichtmodulen aus den Bereichen spezielle Lebensmittelchemie, Toxikologie und Umweltanalytik, molekulare Ernährungs- und Biowissenschaften, Chemie der Bedarfsgegenstände und Kosmetika, Nutzpflanzen und Bioaktivität, Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement und einem Projektmodul. Zusätzlich wird eine 6-monatige Masterarbeit angefertigt, die thematisch in allen Teilgebieten der Lebensmittelchemie sowie auch außerhalb der Universität durchgeführt werden kann. Die Masterprüfung wird studienbegleitend absolviert. Sie besteht aus der Masterarbeit und den Prüfungsleistungen der einzelnen Module. Außerdem ist es möglich im Rahmen des Masterstudiums z. B. ein mehrmonatiges

Praktikum in einem Betrieb zu absolvieren. Nach Abschluss des Masterstudienganges können die Studierenden promovieren oder das berufspraktische Jahr durchführen und den damit verbundenen Abschluss zur staatlich geprüften Lebensmittelchemikerin/ zum staatlich geprüften Lebensmittelchemiker erwerben.

## Studienverlaufsplan Bachelor

Semester	Veranstaltungen	Praktika
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeine Chemie (Experimentalvorlesung)</li> <li>• Mathematik</li> <li>• Physik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikum Allgemeine Chemie</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische Chemie I</li> <li>• Physikalische Chemie I</li> <li>• Organische Chemie I</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganisch-chem. Praktikum I</li> <li>• Physikalisch-chem. Praktikum I</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische Chemie II</li> <li>• Organische Chemie II</li> <li>• Moderne Analytische Methoden</li> <li>• Toxikologie</li> <li>• Rechtskunde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisch-chemisches Praktikum I</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene</li> <li>• Biochemie I (inkl. Biophysikalische Chemie)</li> <li>• Lebensmitteltechnologie + Lebensmittelchemie</li> <li>• Moderne Analytische Methoden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikum Mikrobiologie</li> <li>• Biochemisches Praktikum</li> <li>• Lebensmitteltechnologisches Praktikum</li> <li>• Moderne Analytische Methoden</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmitteltechnologie + Lebensmittelchemie</li> <li>• Biochemie II</li> <li>• Instrumentelle Lebensmittel- und Futtermittelanalytik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikum Allgemeine LC</li> <li>• Praktikum Lebensmittel- und Futtermittelanalytik</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Angewandte Lebensmittelchemie</li> <li>• Bachelorarbeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikum Angewandte LC</li> </ul>

## Studienverlaufsplan Master

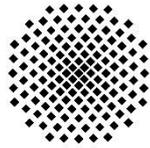
<b>Semester</b>	<b>Veranstaltungen</b>	<b>Praktika</b>
7	<ul style="list-style-type: none"><li>• Biochemie der Ernährung</li><li>• Spezielle Lebensmittelchemie I</li><li>• Gentechnik und Biotechnologie</li><li>• Biochemische und molekularbiologische Analytik</li><li>• Molekulare Humansensorik</li><li>• Forensische Chemie</li><li>• Lebensmittelrecht I</li><li>• Zusatzkompetenz/ Wahlpflichtmodul</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Praktikum Biochemische und molekularbiologische Analytik</li></ul>
8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spezielle Lebensmittelchemie II</li><li>• Toxikologie und Umweltanalytik</li><li>• Nutzpflanzen und Bioaktivität</li><li>• Lebensmittelrecht II</li><li>• Chemie der Bedarfsgegenstände und Kosmetika</li><li>• Qualitätsmanagement</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Praktikum Spezielle Lebensmittelchemie</li><li>• Praktikum Toxikologie und Umweltanalytik</li><li>• Praktikum Nutzpflanzen und Bioaktivität</li><li>• Praktikum Bedarfsgegenstände und Kosmetika</li><li>• Praktikum Forensische Chemie</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zusatzkompetenz/ Wahlpflichtmodul</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Praktikum mikroskopische und phytochemische Untersuchungen</li><li>• Projektarbeit</li></ul>
10	Masterarbeit	

### **5. Die AG vor Ort**

Die AG JLC in Münster besteht momentan aus etwa 25 Mitgliedern. Wir kommen aus allen Semestern, dem PJ oder sind Doktoranden. Wir treffen mindestens monatlich im Institut für Lebensmittelchemie. Die Terminabsprachen erfolgen persönlich oder per E-Mail (muenster@ag-jlc.de). Ein weiterer Kooperationspartner der AG JLC in Münster ist das Jungchemikerforum (JCF) in Münster.

## **6. Die Stadt**

Die etwa 1200 Jahre alte Stadt zählt heute etwa 270.000 Einwohner auf 300 km<sup>2</sup>. Aufgrund des historischen Stadtkerns, wozu besonders der Dom, das Rathaus des Westfälischen Friedens und der Prinzipalmarkt mit der Lambertikirche und ihren bekannten drei Käfigen gehören, lockt Münster eine Vielzahl von Touristen an. Auch der Münsteraner Wochenmarkt ist überregional bekannt. Aber auch das Münsteraner Umland ist, vor allem für Fahrrad-Begeisterte, ein beliebtes Ausflugsziel. In der Innenstadt ist das Hauptfortbewegungsmittel das Fahrrad. Durch die zahlreichen Fahrradwege, wurde Münster international als Fahrradstadt ausgezeichnet. Auf einen Einwohner kommen hier drei Fahrräder! Zuletzt wurde die Stadt zur „kinderfreundlichsten“ und zum zweiten Mal zur „lebenswertesten Stadt der Welt“ gewählt. Die Westfälische Wilhelms- Universität Münster ist eine der größten Universitäten Deutschlands. Sie zählt etwa 40.000 Studierende, die somit 15 % der Gesamtbevölkerung ausmachen. Diese prägen auch das vielseitige Nachtleben, das für jeden Geschmack etwas zu bieten hat. Problematisch ist allerdings die Wohnsituation. Gerade zu Beginn des Wintersemesters besteht akuter Wohnungsmangel, wie auch in vielen anderen großen Universitätsstädten, der bei privaten Wohnungen zu hohen Mieten führt. Das Studentenwerk bietet zu vergleichsweise günstigen Preisen in 20 Wohnanlagen Platz für 5550 Studierende, des Weiteren gibt es noch 10 private Wohnheime. Für beides ist aber eine frühzeitige Bewerbung notwendig. Die Stadt Münster bietet dank ihrer Vielseitigkeit jedem Studierenden ein abwechslungsreiches Leben auch neben dem Studium. Deshalb ist jeder herzlich willkommen sich selbst davon zu überzeugen.



**1. Der Standort**

Studienplätze	Studienbeginn	Bewerbungsfristen	Mögl. Abschlüsse
40	Wintersemester	15.Juli bei der Universität Stuttgart	Bachelor (Master ab 2015)
Bewerbungsmodalitäten	Regelstudienzeit	Studiengebühren	Studienbegleitende Kosten
Numerus Clausus der Uni Hochschulauswahlverfahren	6 Semester (Master vorraussichtl. 4 Semester)	Semesterbeitrag: 78 € Verwaltungskosten: 60 €	keine

**2. Die Universität**

Der Studiengang Lebensmittelchemie Bachelor wird kooperativ von den Universitäten Stuttgart und Hohenheim angeboten.

Vorlesungen und Praktika finden zu Beginn nur an der Universität Stuttgart (Campus Vaihingen) statt und verlagern sich im Verlauf des Studiums immer mehr an die Universität Hohenheim. Diese wurde 1818 von König Wilhelm I. von Württemberg auf Betreiben seiner Frau Katharina im leer stehenden Schloss Hohenheim als landwirtschaftliche Versuchs-, Lehr- und Musteranstalt eingerichtet. Sie wurde 1904 zur landwirtschaftlichen Hochschule erhoben und schließlich 1967 zur Universität Hohenheim.

Spitzenforschung und moderne Lehre sind an der Universität Hohenheim eng miteinander verbunden. Mit Universitäten und anderen Forschungsinstitutionen in über 90 Ländern der Erde bestehen internationale Partnerschaften; darüber hinaus gibt es eine Vielzahl individueller Forschungskoperationen.

Mehr als 9.200 Studierende sind an der Universität in den Fakultäten der Naturwissenschaften, Agrarwissenschaften und Wirtschafts- und Sozialwissenschaften in über 50 Studiengängen immatrikuliert.

Die Universität ist in und um die historischen Räumlichkeiten des Hohenheimer Schlosses untergebracht. Dieses ist von einem modernen Campus umgeben, der neben den universitären Einrichtungen den Botanischen und Exotischen Garten einschließt.

Universität	Institut
Universität Stuttgart Postfach 10 60 37 70049 Stuttgart	Universität Hohenheim (170) Ökologienzentrum 1 Garbenstraße 28 70593 Stuttgart
Telefon: +49 (0) 711 685 0	Telefon: +49 (0) 711 459 23979
Fax: +49 (0) 711 685 82271	Fax: +49 (0) 711 459 24096
	michaela.leonhard@chemie.uni-halle.de
www.uni-stuttgart.de	www.ilc.uni-hohenheim.de

### 3. Das Institut

<b>Professor</b>	Prof. Dr. Wolfgang Schwack
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Photochemie von Pflanzenschutzmitteln</li> <li>• Bildung gebundener Rückstände in/auf pflanzlichen Lebensmitteln</li> <li>• Nachweis und Bestimmung gebundener Rückstände mittels immunchemischer Methoden</li> <li>• Rückstandsanalytik von Dithiocarbamat-Fungiziden</li> <li>• Photochemie von UV-Filtern in kosmetischen Sonnenschutzmitteln</li> <li>• Planarchromatographie</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	1
<b>Habilitanden</b>	0-1
<b>Doktoranden</b>	7-9
<b>Diplomanden</b>	5

<b>Professor</b>	Prof. Dr. Walter Vetter
<b>Forschungsgebiet</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Halogenierte Naturstoffe</li> <li>• Anthropogene Schadstoffe (Toxaphen und Bromierte Flammschutzmittel)</li> <li>• Lipidanalyse</li> <li>• Verzweigt-kettige und andere seltene Fettsäuren</li> <li>• Chromatographische Enantiomeren-Trennungen</li> <li>• Mikrowellenunterstützte Extraktion</li> <li>• Marine Lebensmittel</li> <li>• Analytische Methoden</li> </ul>
<b>Doktoren</b>	0
<b>Habilitanden</b>	0
<b>Doktoranden</b>	5
<b>Diplomanden</b>	5

<b>Kooperationen</b>	Das Institut für Lebensmittelchemie kooperiert mit den übrigen Life-Science Instituten der Universität in Forschung und Lehre. Auch mit den Untersuchungsämtern des Landes besteht wissenschaftlicher Austausch, sowie Organisation gemeinsamer Kolloquien. Des Weiteren bestehen etablierte Kooperationen mit der in- und ausländischen Lebensmittelwirtschaft, sowie mit Universitätsinstituten in den USA, Nordafrika und EU-Nachbarländern.
----------------------	---

#### 4. Das Studium

Die Zahl der Studienbewerber übersteigt deutlich die Zahl der tatsächlichen. Die ersten drei Semester des Bachelor-Studiums finden komplett an der Universität Stuttgart (Campus Vaihingen) statt und werden größtenteils mit den Studierenden des Faches „Chemie Bachelor“ absolviert. Inhaltlich werden die Grundlagen der Anorganischen und Analytischen Chemie, der Organischen Chemie, der Physikalischen Chemie, sowie der Mathematik, Physik und Technischen Biologie vermittelt.

Im vierten Semester finden Veranstaltungen sowohl an der Universität Stuttgart, als auch an der Universität Hohenheim statt. An der Universität Hohenheim stehen im vierten, fünften und sechsten Semester die Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie, Chemie der Bedarfsgegenstände, Lebensmittelmikrobiologie und die instrumentelle Analytik im Mittelpunkt der Vorlesungen und Praktika.

Die letzten beiden Semester (5 und 6) werden komplett an der Universität Hohenheim absolviert mit Ausnahme der Wahlpflichtfächer und der Bachelorarbeit. Diese können sowohl in Stuttgart als auch in Hohenheim stattfinden.

Ein Masterstudium ist in Planung und wird voraussichtlich ab dem Wintersemester 2015 angeboten.

Semester	Veranstaltung	Praktika
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung in die Chemie</li> <li>• Mathematik für Chemiker</li> <li>• Einführung in die Physik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktische Einführung in die Chemie</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Anorganischen und Analytischen Chemie</li> <li>• Technische Biologie für Lebensmittelchemiker</li> <li>• Thermodynamik, Elektrochemie und Kinetik</li> <li>• Einführung in die Physik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Anorganischen und Analytischen Chemie</li> <li>• Thermodynamik, Elektrochemie und Kinetik</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organische Chemie I</li> <li>• Technische Biologie für Lebensmittelchemiker</li> <li>• Grundlagen der Lebensmittelchemie und -analytik</li> <li>• Rechtskunde und Toxikologie für Chemiker</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Lebensmittelchemie und -analytik</li> <li>• Organische Chemie I</li> </ul>

4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeine Grundlagen der Technologie der Life Sciences II</li> <li>• Instrumentelle Analytik I</li> <li>• Biochemie</li> <li>• Grundlagen der Lebensmittelchemie und -analytik</li> <li>• Organische Chemie II</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Lebensmittelchemie und -analytik</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie</li> <li>• Rechtliche Aspekte und Qualitätsmanagement</li> <li>• Chemie und Analytik der Bedarfsgegenstände</li> <li>• Wahlpflichtfach A (fachübergreifende Qualifikation)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum I</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikrobiologie</li> <li>• Wahlpflichtfach B (Ergänzungsmodul) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Futtermittel (mit Praktikum)</li> <li>○ Instrumentelle Lebensmittelanalytik II</li> <li>○ Qualitätsmanagement Fachkraft</li> <li>○ Ökologische Chemie (mit Praktikum)</li> <li>○ Grundlagen der makromolekularen Chemie</li> </ul> </li> <li>• Bachelorarbeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum II</li> </ul>

## **5. Die AG vor Ort**

Die Vertretung der Arbeitsgemeinschaft der Jungen Lebensmittelchemiker an der Universität Hohenheim besteht zurzeit aus acht studentischen Mitgliedern, drei Doktoranden und einem Berufseinsteiger.

Derzeitiges Anliegen der AG ist, über die Organisation und Arbeit der GDCh, sowie der AG Junge Lebensmittelchemiker zu informieren und neue Mitglieder zu werben. Außerdem wollen wir Studieninteressierte und -anfänger über das Studium informieren und Studierende der Lebensmittelchemie aller Semester, sowie den Professoren und Mitarbeitern des Instituts, als Ansprechpartner zur Verfügung stehen.

Des Weiteren organisieren wir Exkursionen für alle Studierenden. Dazu gehört beispielsweise ein Besuch des „Chemischen und Veterinär- Untersuchungs-Amtes (CVUA)“ in Fellbach und Besichtigungen universitärer Einrichtungen, wie der Lehrbrennerei oder Führungen in Lebensmittelunternehmen in der Region. Ein jährlicher Alumni-Abend mit ehemaligen Absolventen, die in unterschiedlichen Berufsfeldern tätig sind, wird für die Studenten organisiert. Zudem vertreten wir die AG JLC am Tag der offenen Tür der Universität mit Mitmachaktionen aus dem Bereich der Lebensmittelchemie. Ein weiteres aktuelles Projekt ist die Etablierung der Kooperation mit dem Jungchemikerforum Stuttgart.

Für detaillierte Informationen und Fragen stehen die aktuellen Standortsprecher jederzeit gerne zur Verfügung (e-mail: [stuttgart-hohenheim@ag-jlc.de](mailto:stuttgart-hohenheim@ag-jlc.de)).

## **6. Die Stadt**

Wer an Stuttgart denkt, denkt an weltberühmte Automobilwerke, an High Tech und Computerbau, den VfB Stuttgart, das Cannstatter Volksfest, das Stuttgarter Ballett, vielleicht an die schwäbische Küche, an Spätzle und an Wein, aber selten an eine Universität. Dabei gibt es in Stuttgart gleich zwei davon: die Universität Stuttgart, die aus der Technischen Universität hervorgegangen ist, und die Universität Hohenheim, ehemals landwirtschaftliche Hochschule. Hinzu kommen zahlreiche Fachhochschulen, eine Musikhochschule, die Kunstakademie, die Duale Hochschule Baden- Württemberg und das Stuttgart Institute of Management and Technology (SIMT).

Die Hauptstadt des südwestdeutschen Bundeslandes Baden-Württemberg mit ihren rund 610.000 Einwohnern ist das Herz einer der industriestärksten Regionen der Bundesrepublik, des mittleren 5 Neckarraums. Rund 1,3 Millionen Arbeitsplätze bietet die ganze Region. Stuttgarts Tal-Lage mit den steil ansteigenden Hängen ist einzigartig. Von drei bewaldeten Höhen umgeben ist die Stadt nach Osten zum Neckar hin offen und hat dadurch ein angenehmes Klima. Weinberge, die bis in die Innenstadt reichen, Parkanlagen, Wälder und Obstwiesen bedecken mehr als die Hälfte des 11.000 Hektar großen Stadtgebietes und begründen Stuttgarts Ruf als eine der am schönsten gelegenen Großstädte Europas.

An der Universität Stuttgart sind über 22.000 Studenten, an der Universität Hohenheim mehr als 9.000 Studenten immatrikuliert. Zusammen mit den Fachhochschulen beträgt der Studierendenanteil etwa 5 Prozent. Stuttgart ist nicht als typische Studentenstadt, sondern als Wirtschafts- und Kulturstadt einzuordnen. Dies äußert sich auch in Wohnungs- und Mietpreisen, sowie den Lebenshaltungskosten. Der Quadratmeterpreis divergiert je nach Wohnort und Situation sehr stark. In Stuttgart sind für Wohnungen mindestens 15 Euro pro Quadratmeter zu kalkulieren (inkl. Nebenkosten), so dass meist WGs anzutreffen sind. Des Weiteren ist die ausgeprägte Wohnungsnachfrage zu beachten, welche eine Wohnungssuche erschwert. Es sind jedoch auch zahlreiche universitätsnahe Studentenwohnheime zu günstigen Preisen vorhanden.

# Bergische Universität Wuppertal

## 1. Standort

<b>Studienplätze</b>	<b>Studienbeginn</b>	<b>Bewerbungsfristen</b>	<b>Mögl. Abschlüsse</b>
119 Studierende (Stand 01.01.12)	Wintersemester	Mitte Juni bis 15. Juli	1. Staatsexamen
<b>Bewerbungsmodalitäten</b>	<b>Regelstudienzeit</b>	<b>Studiengebühren</b>	<b>Studienbegleitende Kosten</b>
Die Zulassung erfolgt über das Studierendensekretariat der Bergischen Universität Wuppertal	9 Semester	Semesterbeitrag WS 11/12: 224,06 €	Keine

## 2. Universität

Die Bergische Universität Wuppertal wurde 1972 als Gesamthochschule gegründet. Heute präsentiert sie sich als moderne Hochschule mit einem attraktiven Fächerangebot und einem interessanten Forschungsspektrum.

Die Bergische Universität Wuppertal wurde 1972 im Zuge der NRW-Bildungsinitiative als Gesamthochschule gegründet. Bestehende Wuppertaler akademische Einrichtungen, wie Ingenieurschulen, Werkkunstschule und Pädagogische Hochschule wurden in dieser neuen Hochschulart organisatorisch vereint und ausgebaut. Der aus Wuppertal stammende damalige NRW-Minister für Wissenschaft und Forschung und spätere Bundespräsident Johannes Rau war einer der Gründungsväter der Hochschule.

2003 wurde die Universität - Gesamthochschule Wuppertal in eine reine Universität umgewandelt. Aus Anfangs 3.473 Studierenden im Gründungssemester sind inzwischen 14.100 geworden.

Schwerpunkte der universitären Ausbildung liegen bei Lehramtsstudiengängen, Wirtschaftswissenschaften, bei einer Vielzahl ingenieurtechnischer und naturwissenschaftlicher Studienangebote, zudem sind Geisteswissenschaften sowie Kunst und Design traditionell stark vertreten. Die spezifischen "Wuppertaler" Wurzeln der Ingenieur- wie der Designausbildung reichen bis weit ins 19. Jahrhundert zurück!

Die Bergische Universität ist eine moderne, eigenständige Universität, die in der humboldtschen Bildungstradition steht. Als Universität ist sie in allen ihren wissenschaftlichen Gegenstandsbereichen der Suche nach Wahrheit im Bewusstsein gesellschaftlicher Verantwortung verpflichtet. Zu ihrem ethischen Verständnis gehört, dass Wissenschaft nur von selbstbestimmten Personen betrieben werden kann und die vornehmste Aufgabe akademischer Lehre darin besteht, Menschen zum eigenverantwortlichen Umgang mit Erkenntnis und ihrer Anwendung zu bilden.

Die Bergische Universität betreibt auf unterschiedlichen Feldern internationale Spitzenforschung. Besonders im Bereich von Ausbildung und Transfer handelt sie zugleich im Bewusstsein ihres regionalen Bezugs. Insgesamt geht es ihr darum, Gesellschaft, Kultur, Technik und Natur sowie deren Wandel zu verstehen und zu gestalten.

Die Bergische Universität begreift akademische Lehre als dialogischen Prozess zwischen Lehrenden und Lernenden. Sie legt besonderen Wert auf Bildung durch Vermittlung kritischer Reflexivität, gesellschaftlicher Urteilskraft und Handlungsfähigkeit. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Studierende bildet sie in hochqualifizierter Weise für deren zukünftige Aufgaben in der demokratischen Gesellschaft, der Wissenschaft und einzelnen Berufsfeldern aus.

Die Universität Wuppertal verteilt sich auf drei Bereiche. Auf den Südhöhen Wuppertal-Elberfelds liegen der Uni-Hauptcampus und der "Campus Freudenberg" samt Gästehaus: der Hauptcampus an der Gaußstraße auf dem "Griffenberg" und der "Campus Freudenberg" an der Rainer-Gruenter-Straße. Der Campus "Haspel" befindet sich in Unterbarmen

Universität	Institut
Bergische Universität Wuppertal Gaußstraße 20 42119 Wuppertal  Postfach: 42097 Wuppertal	Bergische Universität Wuppertal Fachbereich C Gaußstraße 20 42119 Wuppertal
Telefon: +49 (0) 202 439 0	Telefon: +49 (0) 202 439 3986
	Fax: +49 (0) 202 439 3983
www.uni-wuppertal.de	www.fbc.uni-wuppertal.de dekanatfbc@uni-wuppertal.de

### 3. Das Institut

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Michael Petz</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	Rückstandsanalytik Tierarznei, Capsaicin
<b>Doktoren</b>	7
<b>Habilitanden</b>	0
<b>Doktoranden</b>	4
<b>Diplomanden</b>	0

<b>Kooperationen</b>	Wissenschaftliche Abschlussarbeiten (extern): Brölio (Hamm), Ferrero
----------------------	--

### 4. Das Studium

Struktur des Studiums: Grundstudium von 4 Semestern in Chemie, Physik, Biologie (Botanik) und Mathematik, dabei in Chemie und Physik weitgehend dieselben Anforderungen wie in den ersten 4 Semestern des Studiengangs Bachelor of Science (Chemie).

Nach bestandener Zwischenprüfung folgt das 4-semestrige Hauptstudium Lebensmittelchemie mit den Schwerpunkten Chemie und Analytik von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Kosmetika, Mikrobiologie, Lebensmitteltechnologie und -toxikologie, Umwelt- und

Wasserchemie, Biochemie, Ernährungswissenschaften und Lebensmittelrecht.

Ein hoher Anteil der Lehrveranstaltungen besteht aus Praktika, die im Semesterbetrieb überwiegend ganztägig und in der vorlesungsfreien Zeit auch blockartig stattfinden.

Promotion: Es besteht die Möglichkeit, ein Graduiertenstudium von ca. drei Jahren mit dem Ziel der Promotion zum Dr. rer. nat. anzuschließen.

Prüfungen: Staatliche Zwischenprüfung nach dem Grundstudium; Erste Staatsprüfung nach dem Hauptstudium; Zweite Staatsprüfung nach der einjährigen berufspraktischen Ausbildung.

Semester	Veranstaltung	Praktika
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung „Allgemeine Chemie“</li> <li>• Vorlesung „Chemie der Hauptgruppenelemente“</li> <li>• Vorlesung „Physikalische Chemie I“</li> <li>• Vorlesung „Physik“</li> <li>• Vorlesung „Mathematik A“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikum „Allgemeine Chemie“</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung „Chemie der Nebengruppenelemente“</li> <li>• Vorlesung „Quantitative Analyse“</li> <li>• Vorlesung „Physikalische Chemie II“</li> <li>• Vorlesung „Physik“</li> <li>• Vorlesung „Einführung in die Lebensmittelchemie“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikum „Experimentelle Anorganische Chemie“</li> <li>• Praktikum „Physik“</li> <li>• Praktikum "Quantitative Analyse"</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung „Organische Chemie I: Grundlagen“</li> <li>• Vorlesung „Allgemeine Biologie“</li> <li>• Vorlesung "Instrumentelle Analyse"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikum „Quantitative Analyse“</li> <li>• Praktikum „Physikalische Chemie I“ mit Seminar</li> <li>• Praktikum "instrumentelle Analyse"</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung „Organische Chemie II: Reaktionsmechanismen“</li> <li>• Vorlesung „Einführung in die Biologische Chemie“</li> <li>• Vorlesung „Rechtskunde für Chemiker“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikum „Experimentelle Organische Chemie“ mit Seminar</li> <li>• Biologisches Praktikum</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorlesung „Wasserchemie“</li> <li>• Vorlesung „Lebensmittelmikrobiologie“</li> <li>• Vorlesung zum Praktikum „Mikroskopische Untersuchung“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktikum: „Mikroskopische Untersuchung Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenst.“</li> <li>• Praktikum „LMmikrobiologie“</li> <li>• Praktikum „Wasserchemie“</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar zum Lebensmittelchemischen Praktikum</li> <li>• Vorlesung „Umweltchemie“</li> <li>• Exkursion/Betriebsbesichtigungen</li> <li>• Vorlesung „Lebensmittelrecht“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum I (Lebensmittelanalytik)</li> </ul>

7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar zum Praktikum II (DC-, HPLC- und GC Seminar)</li> <li>• Seminar zum Praktikum III</li> <li>• Vorlesung „Chromatographische Methoden in der Lebensmittelanalytik“</li> <li>• Seminar „Interpretation von Massenspektren“</li> <li>• Exkursion/Betriebsbesichtigungen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum II (Chromatographisches Praktikum)</li> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum III (Lebensmittel- und Kosmetik-Analyse)</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seminar zum Lebensmittelchemischen Praktikum IV</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum IV (5 verschiedene Blockpraktika)</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Lipide“ 2 V</li> <li>• „Kohlenhydrate“ 2 V</li> <li>• „Aminosäuren, Peptide, Proteine“ 1 V</li> <li>• „Pflanzliche Lebensmittel“ 2 V</li> <li>• „Lebensmittel tierischer Herkunft“ 1 V</li> <li>• „Rückstandsanalytik“ 2 V</li> <li>• „Aromastoffe in Lebensmitteln – Chemie und Analytik“ 1 V</li> <li>• „Lebensmittelzusatzstoffe“ 2 V</li> <li>• „Enzymanwendungen“ 1 V</li> <li>• „Kosmetika und Bedarfsgegenstände“ 2 V</li> <li>• „Toxikologie und Lebensmitteltoxikologie“ 2 V</li> <li>• „Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie“ 1 V</li> <li>• „Futtermittel: Gewinnung, Technologie, Zusammensetzung und Analytik“ 1 V</li> <li>• „Lebensmitteltechnologie“ 2 V</li> <li>• „Ernährungswissenschaften“ 2 V</li> </ul>	

## **5. Die AG vor Ort**

Wie viele AG- Mitglieder?

10

Aktivitäten zur Nachwuchsförderung?

*Geplante Vorstellung der AG im ersten+ zweiten Semester (Kooperation mit der Fachschaft)*

AG-Aktivitäten vor Ort?

*Werbung von jüngeren Studenten durch Präsentation*

*Verbesserung der Zusammenarbeit mit dem JCF*

*Einrichtung eines Webforums für die AG Wuppertal*

Zusammenarbeit mit JCF?

*Ja*

## **6. Die Stadt**

Wuppertal ist mit rund 350.000 Einwohnern die größte Stadt des Bergischen Landes und versteht sich als Hauptstadt und als Wirtschafts-, Bildungs-, Industrie- und Kulturzentrum dieser Region. Die „Großstadt im Grünen“ liegt südlich des Ruhrgebiets und ist als siebzehntgrößte Stadt Deutschlands eines der Oberzentren des Bundeslandes Nordrhein-Westfalen.

Die Stadt wurde zum 1. August 1929 durch Vereinigung der kreisfreien Städte Elberfeld (Großstadt seit etwa 1883) und Barmen (Großstadt seit etwa 1884) sowie der Städte Ronsdorf, Cronenberg und Vohwinkel unter dem Namen Barmen-Elberfeld als kreisfreie Stadt gegründet und im Jahr 1930 nach einer Bürgerbefragung in Wuppertal umbenannt, womit die geografische Lage der Stadt an der Wupper zum Ausdruck gebracht wurde.

Neben der weltberühmten Schwebebahn ist die Stadt bekannt für das international renommierte Tanztheater Pina Bausch, den landschaftlich reizvollen Zoo, die historische Stadthalle, das Von-der-Heydt-Museum für bildende Kunst und das innovative Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie.

## **1. Der Standort**

<b>Studienplätze</b>	<b>Studienbeginn</b>	<b>Bewerbungsfristen</b>	<b>Mögl. Abschlüsse</b>
30	Wintersemester	15.07.	Bachelor & Master, Staatsexamen auslaufend
<b>Bewerbungs- modalitäten</b>	<b>Regelstudienzeit</b>	<b>Studien- gebühren</b>	<b>Studienbegleitende Kosten</b>
Uni-NC	Bachelor 6 Semester Master 4 Semester	-/-	Studentenwerksbeitrag 42 € Semesterticket 59,40 €

## **2. Die Universität**

Nach einer kurzlebigen Erstgründung 1402 wurde die Julius-Maximilians-Universität 1582 von Fürstbischof Julius Echter von Mespelbrunn gestiftet und eingerichtet. Über 400 Jahre später kann die Universität auf eine erfolgreiche Geschichte zurückblicken. Berühmte Wissenschaftler wie Rudolf Virchow und Carl Siebold forschten und lehrten an der Universität Würzburg. Dreizehn Nobelpreisträger, wie der Physiker Wilhelm Röntgen und der Chemiker Hartmut Michel, waren hier beschäftigt. Die Einrichtungen der Universität sind auf das nahe und erweiterte Stadtgebiet (Medizin) und den Campus „Am Hubland“ (naturwissenschaftliche Institute) aufgeteilt. Neben der Universitätsbibliothek und Mensa steht den über 25.000 Studierenden hier auch die neue, 2004 errichtete Universitätssportanlage zur Verfügung. Das Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie befindet sich ebenfalls „Am Hubland“. Es ist in dem an den Zentralbau Chemie angeschlossenen Neubau untergebracht. Es umfasst drei Lehrstühle: Pharmazeutische und Medizinische Chemie, Pharmazeutische Technologie und Biopharmazie, Lebensmittelchemie. Die Geschäftsführung wechselt alle zwei Jahre unter den Lehrstuhlinhabern. Die Laboratorien der Lebensmittelchemie befinden sich im zweiten Stockwerk des Neubaus, in dem auch der Hauptteil der Praktika stattfindet, sowie im Untergeschoss des Chemie Zentralbaus. Nahezu alle Lehrveranstaltungen finden in unmittelbarer Nähe des Lehrstuhls statt, teilweise auch in Laboratorien der Pharmazie. Ausnahmen sind einige Praktika, wie Botanik (Botanisches Institut) oder Mikrobiologie (Medizin)..

Universität	Institut
Universität Würzburg Sanderring 2 97070 Würzburg	Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie Am Hubland 97074 Würzburg
Telefon: +49 (0) 931 31 0	Telefon: +49 (0) 931 318 5480
Fax: +49 (0) 931 31 2600	Fax: +49 (0) 931 318 5484
	leane.lehmann@uni-wuerzburg.de
www.uni-wuerzburg.de	www.lmc.chemie.uni-wuerzburg.de

### 3. Das Institut

<b>Professor</b>	<b>Prof. Dr. Leane Lehmann</b>
<b>Forschungsgebiet</b>	Sicherheit und Bioaktivität von Lebensmittelinhaltsstoffen
<b>Doktoren</b>	1
<b>Habilitanden</b>	0
<b>Doktoranden</b>	10
<b>Diplomanden</b>	Derzeit 4 Abschlussarbeiten (keine Diplomanden)

<b>Kooperationen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prof. Vollmer, Universität Dresden</li> <li>• Prof. Diel, Deutsche Sporthochschule Köln</li> <li>• Prof. Kulling, Max-Rubner-Institut Karlsruhe</li> <li>• Dr. Gerhäuser, Deutsches Krebsforschungszentrum Heidelberg</li> <li>• Profs. Ludwig und Robertson, The University of Iowa, Oakdale, IA, USA</li> </ul>
----------------------	--

### 4. Das Studium

Das Studium Lebensmittelchemie an der Universität Würzburg verläuft anfangs zum größten Teil zusammen mit dem Pharmazie-Studium. Das Bachelorstudium vermittelt das Basiswissen in Biologie, Mathematik und Physik, sowie fundierte Kenntnisse in Chemie. Ab dem vierten Semester fokussiert sich das Studium auf die Zusammensetzung, Herstellung, Bewertung und Qualitätssicherung von Lebensmitteln. Der Schwerpunkt liegt auf der instrumentellen und molekularbiologischen Analytik von Lebensmittelinhaltsstoffen. Am Ende des praxisorientierten Bachelorstudiums steht die Bachelorarbeit mit lebensmittelanalytischer Fragestellung. Der breite Einblick in lebensmittelchemische Aufgaben und deren experimentellen Lösungen qualifiziert Absolventen für eine berufliche Tätigkeit und vor allem für den Einstieg in ein konsekutives Masterstudium (4 Semester). Nähere Informationen gibt es unter <http://www.lmc.chemie.uni-wuerzburg.de/>.

Semester	Veranstaltung	Praktika
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeine und Anorganische Chemie</li> <li>• Biologie (Vorlesung/Übungen)</li> <li>• Mathematik (Vorlesung/Übungen)</li> <li>• Physik</li> <li>• Fachspezifische Schlüsselqualifikation/ Analysenstrategien (Seminar)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeine und Anorganische Chemie</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantitative anorganische Chemie</li> <li>• Biologie</li> <li>• Physik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantitative anorganische Chemie</li> <li>• Biologie</li> <li>• Physik</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiene</li> <li>• Physikalische Chemie (Vorlesung/Übungen)</li> <li>• Organische Chemie (Vorlesung/Übungen)</li> <li>• Stereochemie (Vorlesung/Übungen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiene</li> <li>• Physikalische Chemie</li> <li>• Organische Chemie</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikrobiologie</li> <li>• Instrumentelle Analytik (Vorlesung)</li> <li>• Lebensmittelanalytik (Vorlesung/Seminar)</li> <li>• Biochemie (Vorlesung/Übungen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mikrobiologie</li> <li>• Lebensmittelanalytik</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toxikologie und Rechtskunde (Vorlesung)</li> <li>• Lebensmittelchemie I (Vorlesung/Seminar)</li> <li>• Biochemie (Vorlesung/Übungen)</li> <li>• Allgemeine und Fachspezifische Schlüsselqualifikation, Qualitätsmanagement (Vorlesung/Übungen)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie I</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie II (Vorlesung/Seminar)</li> <li>• Allgemeine Schlüsselqualifikation</li> <li>• Bachelor-Arbeit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemie II</li> </ul>

7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biochemie der Ernährung I (Vorlesung)</li> <li>• Lebensmittelrecht I (Vorlesung)</li> <li>• Kosmetika, Bedarfsgegenstände, Tabakerzeugnisse (Vorlesung)</li> <li>• Lebensmitteltoxikologie (Vorlesung)</li> <li>• Lebensmitteltechnologie (Vorlesung/Exkursion)</li> <li>• Spezielle Lebens- und Futtermittel (Seminar)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Untersuchung von Lebensmitteln, Kosmetika, Bedarfsgegenständen, Tabakerzeugnissen (Lebensmittelchemisches Praktikum IV)</li> <li>• Biochemie der Ernährung I</li> <li>• Lebensmitteltoxikologie</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biochemie der Ernährung II (Vorlesung)</li> <li>• Lebensmittelrecht II (Vorlesung)</li> <li>• Spezielle Lebens- und Futtermittel II (Vorlesung)</li> <li>• Lebensmitteltoxikologie (Vorlesung)</li> <li>• Umweltanalytik (Vorlesung/Vorlesung/Übung)</li> <li>• Untersuchung von Lebensmitteln, Kosmetika, Bedarfsgegenständen, Tabakerzeugnissen (Übung)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spezielle Lebens- und Futtermittel (Lebensmittelchemisches Praktikum III)</li> <li>• Biochemie der Ernährung II</li> <li>• Wahlpflichtbereich: Umweltanalytik oder Lebensmitteltoxikologie</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Methodenentwicklung und Validierung (Vorlesung/Übung)</li> <li>• Aktuelle Forschung in der Lebensmittelchemie (Seminar/Übung)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Methodenentwicklung und Validierung</li> <li>• Wahlpflichtbereich Zusatzqualifikationen</li> <li>• Aktuelle Forschung in der Lebensmittelchemie</li> </ul>
10	Masterarbeit	

## **5. Die AG vor Ort**

Die AG Würzburg besteht aktuell aus ca. 25 Mitgliedern. Wir helfen Studienanfängern bei Fragen bezüglich ihres Studiums oder zum Standort Würzburg allgemein. Zu Semesterbeginn finden in Zusammenarbeit mit der von der AG Würzburg gegründeten Fachschaftsinitiative LMC informative Ersti-Tage statt, um den Neulingen den Einstieg ins Studium zu erleichtern. Außerdem organisieren wir zusammen mit dem JungChemikerForum Würzburg speziell für Studenten der Lebensmittelchemie interessante Veranstaltungen. Regelmäßig treffen wir uns zum Stammtisch, an dem wir uns über uniinterne und –externe Themen austauschen.  
Kontakt: wuerzburg@ag-jlc.de

## 6. Die Stadt

Würzburg ist flächenmäßig Bayerns **viertgrößte Metropole** und Hauptstadt des Regierungsbezirks Unterfranken. Rund 130.000 Einwohner leben in der knapp 88 Quadratkilometer großen Stadt am Main. Die Lage im Regenschatten des Spessarts sorgt für ein mildes Klima, das auch noch in diesen Breiten Weinbau zulässt. Der geringe Industriebesatz und ein hoher **Grünflächenanteil** sind verantwortlich für die hohe Luftreinheit und geringe Lärmbelastigung. Würzburg bietet ein attraktives, **günstiges Mietniveau** und niedrige Lebenshaltungskosten. Das kulturelle und gesellschaftliche Leben in Würzburg hat ebenfalls viel zu bieten. Neben dem Stadttheater gibt es viele weitere „kleine“ Bühnen in denen verschiedene Stücke präsentiert werden. Weitere Veranstaltungen und Einrichtungen bereichern das Freizeitangebot. Es reicht von Afrika-Festival, über Weinfeste, Konzerte (Mozartfest...), bis zu zahlreichen Sportvereinen. Die Anzahl der Studenten im Wintersemester 2013/14 betrug 26.725. Das Studentenwerk Würzburg unterhält 10 Wohnheime, in denen das Zimmer zwischen 193 und 276 € kostet. Die Wartezeit beträgt 1-2 Semester. Wohnungen, speziell Ein-Zimmer-Wohnungen, sind schwer zu finden. Bei WG-Zimmern ist die Lage etwas entspannter, wobei zu Beginn des Wintersemesters auch diese knapp sind.