Studiengang auf einen Blick

✓ Studienabschluss

Bachelor of Science (B.Sc.)

✓ Regelstudienzeit

6 Semester (Vollzeitstudium)

✓ Leistungspunkte (ECTS)

180 Leistungspunkte

✓ Unterrichtssprache

Deutsch

✓ Formale Voraussetzungen

- Hochschulzugangsberechtigung (HZB, z.B. Abitur oder gleichwertig, berufliche Qualifizierung)
- Nachweis Studienorientierung (z.B. Online-Test oder Beratung)
- ggf. Nachweis Deutschkenntnisse Niveau C

✓ Zulassungsbeschränkung

nein

✓ Bewerbungsfrist*

15. September für das 1. Fachsemester

* Für Nicht-EU-Staatsangehörige gelten abweichende Bewerbungsfristen

Noch Fragen?

Bei weiteren **allgemeinen Fragen** zum Studiengang, zum Studium am KIT, zu deiner **Studienentscheidung** sowie zum **Bewerbungsverfahren** hilft:

Dr. Julia Misiewicz, deine Studienberaterin der ZSB:
julia.misiewicz@kit.edu

Bei **fachspezifischen Detailfragen** hilft:

Dr. Heike Hofsäß, deine Fachstudienberaterin an der KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften:
heike.hofsaess@kit.edu

Die Informationen in diesem Flyer waren gültig zum Zeitpunkt der Drucklegung. Bis zur nächsten Bewerbungsperiode können sich Studienverlauf, Studienpläne oder Fristen ändern.

100 % Recyclingpapier mit dem Gütesiegel „Der Blaue Engel"

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Zentrale Studienberatung (ZSB)
Engelbert-Arnold-Straße 2
Gebäude 11.30
76131 Karlsruhe

Telefon: 0721 - 608 44930
E-Mail: info@zsb.kit.edu
www.zsb.kit.edu

Herausgegeben von

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Präsident Professor Dr. Jan S. Hesthaven
Kaiserstraße 12
76131 Karlsruhe
www.kit.edu

Karlsruhe © KIT 2025

Karlsruher Institut für Technologie

Lebensmittelchemie

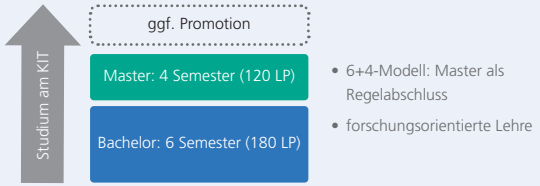
Bachelor of Science

ZSB

Foto: Freepik - master1305

Karlsruher Institut für Technologie

Das Karlsruher Institut für Technologie (KIT) ist eine der führenden natur- und ingenieurwissenschaftlichen Forschungs- und Lehreinrichtungen Europas. Das Studium am KIT ist in besonderem Maße wissenschaftlich ausgerichtet und forschungsorientiert. Wer sich für einen Bachelorstudiengang am KIT entscheidet, strebt in der Regel auch einen Masterabschluss an.



Lebensmittelchemie (B.Sc.)

Im Studiengang Lebensmittelchemie am KIT lernst du die chemischen Grundlagen für die Herstellung, Analyse und Sicherheit von Lebensmitteln. Du beschäftigst dich mit der Zusammensetzung von Lebensmitteln, den Wechselwirkungen von Zutaten und deren Veränderungen durch Verarbeitung oder Lagerung. Der Schwerpunkt liegt auf der Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit und -qualität, wobei die erlernten Analysemethoden auch auf andere Bereiche wie Kosmetika und Pharmazieprodukte anwendbar sind. Das Studium richtet sich an naturwissenschaftlich Interessierte, die zur Sicherheit und Nachhaltigkeit von Lebensmitteln beitragen wollen.

In der ersten Phase des Bachelorstudiums erhältst du eine breite Ausbildung in den **naturwissenschaftlichen Fächern** Chemie, Biologie, Physik und Mathematik. Ab dem vierten Fachsemester liegt der Schwerpunkt auf den speziellen lebensmittelchemisch-analytischen Fächern, ergänzt durch Mikrobiologie, Toxikologie, Lebensmittelverfahrenstechnik und Lebensmittelrecht.

Das Studium zeichnet sich durch einen hohen Anteil an **experimentellen Arbeiten** im Labor aus.

SCAN MICH
für ausführliche Infos

Qualifikationsziele und Berufsperspektiven

Nach Abschluss des Bachelorstudienganges Lebensmittelchemie verfügst du über ein grundlegendes mathematisch-natur-wissenschaftliches Verständnis sowie über ein lebensmittelchemisch-analytisches Fachwissen.

Der Bachelorstudiengang bereitet auf den weiterführenden Masterstudiengang vor. Im Anschluss an das Masterstudium kann eine einjährige Ausbildung zum „staatlich geprüften Lebensmittelchemiker" oder zur „staatlich geprüften Lebensmittelchemikerin" und/oder eine Promotion erfolgen.

In der Lebensmittelchemie analysierst und bewertest du beispielsweise die Zusammensetzung und Veränderung von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen, Kosmetika, Trink- und Brauchwasser sowie Futtermitteln. Du untersuchst Reaktionen während der Verarbeitung oder unterstützt die Entwicklung und Optimierung von Herstellungsverfahren.

Nach deinem Studium der Lebensmittelchemie bieten sich dir vielfältige Berufsmöglichkeiten und Tätigkeiten im Verbraucherschutz, der amtlichen Lebensmittelüberwachung, in der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie (z.B. Produktentwicklung, Qualitätssicherung), in privaten Laboratorien, Forschungseinrichtungen oder an Hochschulen, bis hin zu beratenden Tätigkeiten.

Besonderheiten des Studiengangs am KIT

- Einstieg ins Studium begleitet durch ExperiMentoring-Programm
- Fundierte naturwissenschaftliche Grundausbildung
- Schwerpunkt Lebensmittelanalytik
- Wahlmöglichkeiten im Masterstudium (Biochemie / Toxikologie, Lebensmittelanalytik)
- Einblick in Forschungsarbeiten und -methoden

Das bietet dir das KIT

- Zentraler Campus im Grünen, direkt an der Innenstadt
- Orientierungsphase vor Beginn der Vorlesungen
- 24h-Bibliothek mit Einzel- und Gruppenarbeitsplätzen
- Breites, günstiges Verpflegungsangebot (Mensa, Cafeteria, Koeri- und Pizzawerk)
- Zahlreiche überfachliche Angebote zur persönlichen und beruflichen Weiterentwicklung
- Auslandsstudium z.B. über Erasmus
- Ausgezeichnetes Hochschulsportangebot mit einer großen Auswahl an Sportarten
- Umfassendes kulturelles Angebot mit Uni-Orchestern, -Chören und -Theatergruppen
- Umfangreiche Unterstützung für den Berufseinstieg und die Selbstständigkeit
- International ausgerichtete Studiengänge und vielfältige Austauschprogramme
- Moderne Labore und praxisnahe Lehrmethoden
- Vielfältige studentische Initiativen, Vereine und Möglichkeiten zur aktiven Mitgestaltung des Campusleben

Studienplan

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
• Allgemeine Chemie • Praktikum Allgemeine Chemie • Biologie für Nichtbiologen • Botanik der Nutzpflanzen • Mikroskopisches Praktikum • Physik • Mathematik I oder Mathematische Methoden A	• Anorganische Chemie I und II • Analytisches Praktikum • Physik Praktikum • Organische Chemie I • Mathematik II oder Mathematische Methoden B / Überfachliche Qualifikationen	• Organische Chemie II + Praktikum • Physikalische Chemie I + Praktikum • Rechtskunde	• Physikalische Chemie II • Lebensmittelchemie I • Lebensmittelanalytik I • Lebensmittelchemisches Praktikum I • Spektroskopiekurs • Statistik	• Verfahrenstechnische Grundlagen • Lebensmittelchemie II • Lebensmittelanalytik II • Lebensmittelchemisches Praktikum II • Exkursionen • Mikrobiologie • Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene • Toxikologie • Lebensmittelrecht	• Lebensmittelchemisches Praktikum III • Sensorik • Qualitätsmanagement • Mikrobiologisches Praktikum • Fachspezifische Sprachkompetenz (Englisch) / Überfachliche Qualifikationen • Bachelorarbeit
31 Leistungspunkte	30 Leistungspunkte	30 Leistungspunkte	29 Leistungspunkte	30 Leistungspunkte	30 Leistungspunkte