

# 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

ja / 50 Studienplätze

## ✓ Hochschuleigenes Auswahlverfahren

- Durchschnittsnote der HZB  
Wert 1 = max. 15 Punkte
- Durchschnittsnote in Mathe, Chemie, Biologie oder Physik, Deutsch, beste, fortgeführte moderne Fremdsprache  
Wert 2 = max. 15 Punkte
- außerschulische Leistungen  
Wert 3 = max. 15 Punkte

Berechnung der Ranglistenpunkte:

Wert 1 + Wert 2 + Wert 3 = max. 45 Punkte

## ✓ Bewerbungsfrist

15. Juli für das 1. Fachsemester

## 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](mailto:julia.misiewicz@kit.edu)

Bei **fachspezifischen Detailfragen** hilft:

Dr. Heike Hofsaß, deine Fachstudienberaterin an der KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften:  
[heike.hofsaess@kit.edu](mailto: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.

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](mailto:info@zsb.kit.edu)  
[www.zsb.kit.edu](http://www.zsb.kit.edu)

### Herausgegeben von

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)  
Präsident Professor Dr. Jan S. Hesthaven  
Kaiserstraße 12  
76131 Karlsruhe  
[www.kit.edu](http://www.kit.edu)

Karlsruhe © KIT 2024



100 % Recyclingpapier mit dem Gütesiegel „Der Blaue Engel“

Lebensmittelchemie

Bachelor of Science



Foto: Freepik - master1305

# Karlsruher Institut für Technologie

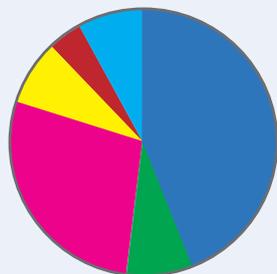
Das Karlsruher Institut für Technologie (KIT) ist eine der führenden natur- und ingenieurwissenschaftlichen Forschungs- und Lehr-einrichtungen Europas. Das Studium am KIT ist in besonderem Maße wissenschaftlich ausgerichtet und forschungsorientiert. Wer sich für einen Bachelorstudiengang am KIT entscheidet,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



## Lebensmittelchemie (B.Sc.)

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.



- Chemie und Biologie 45%
- Mathematik und Physik 9%
- Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel 28%
- Ergänzende Fachdisziplinen 8%
- Überfachliche Qualifikationen 3%
- Bachelorarbeit 7%

## Qualifikationsziele und Berufsperspektiven

Nach Abschluss des Bachelorstudienganges Lebensmittelchemie verfügst du über ein grundlegendes mathematisch-naturwissenschaftliches 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
- » Vorbereitungs- und Unterstützungskurse im MINT-Kolleg
- » Großes Angebot an Hochschulgruppen
- » Möglichkeit von Nebenjobs an wissenschaftlichen Instituten/Laboren
- » KIT-Gründerschmiede



## Studienplan

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeine Chemie + Praktikum</li> <li>• Biologie + Praktikum</li> <li>• Experimentalphysik A</li> <li>• Mathematik I</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anorganische Chemie I und II</li> <li>• Analytische Chemie + Praktikum</li> <li>• Experimentalphysik B</li> <li>• Organische Chemie I</li> <li>• Mathematik II / Überfachliche Qualifikationen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organische Chemie II + Praktikum</li> <li>• Physikalische Chemie I + Praktikum</li> <li>• Rechtskunde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Physikalische Chemie II</li> <li>• Lebensmittelchemie I</li> <li>• Lebensmittelanalytik I</li> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum I</li> <li>• Spektroskopiekurs</li> <li>• Statistik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verfahrenstechnische Grundlagen</li> <li>• Lebensmittelchemie II</li> <li>• Lebensmittelanalytik II</li> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum II</li> <li>• Exkursionen</li> <li>• Mikrobiologie</li> <li>• Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene</li> <li>• Toxikologie</li> <li>• Lebensmittelrecht</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelchemisches Praktikum III</li> <li>• Sensorik</li> <li>• Qualitätsmanagement</li> <li>• Mikrobiologisches Praktikum</li> <li>• Fachspezifische Sprachkompetenz (Englisch) / Überfachliche Qualifikationen</li> <li>• Bachelorarbeit</li> </ul>
31 Leistungspunkte	33 Leistungspunkte	30 Leistungspunkte	29 Leistungspunkte	30 Leistungspunkte	27 Leistungspunkte