

Gute Gründe für ein Studium an der TU Braunschweig



Im Fachbereich

- Motivierte Lehrende
- Moderne Lehr- und Forschungslabors
- Anerkannte und akkreditierte Studiengänge
- Vielfältiges praxisnahes Studienangebot
- Interdisziplinäre Forschung und Lehre

Auf dem Campus

- Studieren mitten in der Stadt
- Aktives Universitätsumfeld mit Sport, Kultur, Natur
- Lage in der aktivsten Forschungsregion Europas
- Kooperationen mit Forschungseinrichtungen
- Internationale Netzwerke

Technische Universität Braunschweig
Fakultät für Lebenswissenschaften
Studiendekanat
Chemie / Lebensmittelchemie / Biochemie
Universitätsplatz 2
38106 Braunschweig
Tel. +49 531 391-5707
Fax. +49 531 391-8164
studiendekanatchemie@tu-braunschweig.de
www.tu-braunschweig.de/chemie

Ansprechpartner

Studiendekan Prof. Dr. Christoph Jacob
Stellv. Studiendekan apl. Prof. Dr. Uwe Hohm
Studiengangskoordination:
Dipl.-Chem. Ilka Schmanteck, M.P.A.
Dr. Linda Teevs
Lebensmittelchemie apl. Prof. Dr. Ulrich Engelhardt.

Zentrale Studienberatung

Bültenweg 17
38106 Braunschweig
Tel.: +49 531 391-4321
www.tu-braunschweig.de/zsb



Fotos: TU Braunschweig/Frank Bierstedt, Institut für Lebensmittelchemie

Studierendenvertretung Chemie

Hagenring 30
38106 Braunschweig
Tel.: +49 531 391-4562
facebook.com/fgchemietubraunschweig
fgchemie@tu-bs.de

CHECK-IN – entdecke Wissenschaft!

Angebote für SchülerInnen und Schulklassen
www.tu-braunschweig.de/checkin



Technische
Universität
Braunschweig

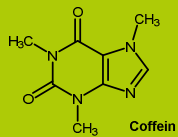
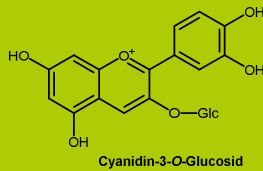
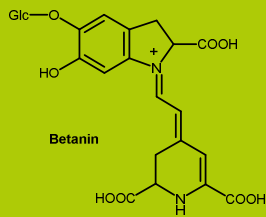
Lebensmittelchemie (Bachelor of Science – BSc) an der TU Braunschweig



Studieren am aktivsten
Forschungsstandort
Europas

innovativ
international
zukunftsorientiert

Lebensmittelchemie



Mit **Lebensmittelchemie** wählen Sie ein **angewandtes Fach**. LebensmittelchemikerInnen analysieren und beurteilen Lebensmittel und ihre Rohstoffe, Kosmetika, Bedarfsgegenstände des täglichen Lebens wie Spielzeug und Textilien sowie Futtermittel. Sie untersuchen Reaktionen von Inhaltsstoffen bei Lagerung oder Verarbeitung und spüren unerwünschte Verunreinigungen auf. Die wissenschaftlichen Ergebnisse sind wichtig für Rohstoffkontrolle und Produktentwicklung und kommen im **Verbraucherschutz** zur Anwendung. In Ihrem Studium spielen **chemisch-analytische Fragestellungen** eine zentrale Rolle. Sie werden in modernen instrumentellen Methoden ausgebildet. Um Ihre Ergebnisse einordnen und bewerten zu können, befassen Sie sich auch mit Biochemie der Ernährung, Mikrobiologie, Toxikologie, Technologie und Recht.

Lebensmittelchemie

- 6 Semester inklusive Bachelorarbeit
- Studienbeginn im Sommer- und Wintersemester
- Zulassungsbeschränkung

Grundlage APVOLMChem vom 12.07.2017

Theoretische und praktische Ausbildung in folgenden Fächern:

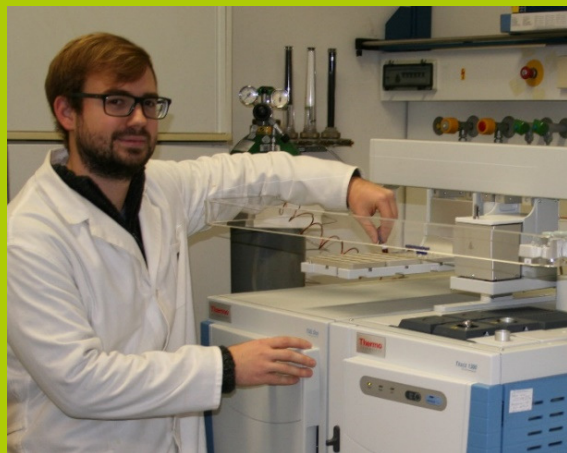
- Anorganische und Organische Chemie
- Physikalische Chemie
- Biologie
- Mathematik/Physik
- Lebensmittelchemie und -technologie
- Lebensmitteltoxikologie
- Instrumentelle Lebensmittelanalytik
- Lebensmittelmikrobiologie
- Sensorik

Nicht-chemische Wahlpflichtfächer, z.B.

- Sprachkurse
- Interdisziplinäre Fächer (Psychologie, Maschinenbau, ...)
- Soft Skills (Präsentation, Moderation, Bewerbung, ...)
- Betriebspraktika in der Wirtschaft

Zugangsvoraussetzung:

gültige Hochschulzugangsberechtigung, z.B. Abitur



Und danach?

Ein Berufseinstieg ist möglich, vorzugsweise in Laboratorien der Lebensmittelindustrie oder verwandter Bereiche.

Weiterqualifizierung im Masterstudiengang Lebensmittelchemie wird empfohlen. Der Master berechtigt zur Teilnahme am 3. Ausbildungsabschnitt, der zum Abschluss „Staatlich geprüfte/r Lebensmittelchemiker/in“ führt. Ebenso ist eine Promotion mit dem Master möglich.

MSc Lebensmittelchemie

- 4 Semester inklusive Masterarbeit
- Studienbeginn im Sommer- und Wintersemester
- Zulassungsbeschränkung
- forschungsorientierter Masterstudiengang

Internationalität

Zahlreiche internationale Kooperationen
Möglichkeiten auf allen Kontinenten

Weitere Informationen und Kontaktadressen finden sich auf der Homepage des Instituts:
<https://www.tu-braunschweig.de/ilc>

Berufsfelder von Lebensmittelchemikern

- Lebensmittelüberwachung (Untersuchungslaboratorien, Behörden)
- Handelslaboratorien
- Forschungseinrichtungen
- Industrie (Lebensmittel-, Chemische, Pharmazeutische Industrie, Hersteller analytischer Geräte)
- Bevorzugt mit Schwerpunkt Analytik