



Ziel: Staatlich geprüfte/r Lebensmittelchemiker/in
(nach einem berufspraktischen Jahr und der Zweiten Staatsprüfung)

Ziel: Lebensmittelchemiker/in
(nach der Ersten Staatsprüfung)

▪ **Studiendauer** 9 Semester
▪ **Zeitaufwand** 237 Leistungspunkte
(1 LP entspricht 30 Arbeitsstunden)

**Wissenschaftliche
Abschlussarbeit (9. Semester)**
▪ 6-monatige experimentelle
Forschungsarbeit

Hauptstudium (5.-8. Semester)
▪ Chemie und Analytik der Lebensmittel
▪ Lebensmitteltechnologie
▪ Angewandte Biochemie und Ernährungslehre
▪ Mikrobiologie und Hygiene
▪ Toxikologie und Umweltanalytik

Grundstudium (1.-4. Semester)
▪ Grundlagen der Chemie und
Lebensmittelchemie
▪ Analytische Chemie, Anorganische Chemie,
Organische Chemie, Physikalische Chemie
▪ Biologie, Physik, Mathematik

START

Persönliche Beratung

INFORMATION & BERATUNG

Studienfachberatung Lebensmittelchemie

Prof. Dr. Nils Helge Schebb
Sprechzeiten: Anmeldung über das Sekretariat

Sekretariat: Sabine Scalet
Raum: Campus Griffenberg, V.11.67
Telefon: 0202 439-2784
Sprechzeiten: Mo – Do 9:00 – 10:30 Uhr
scalet@uni-wuppertal.de

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage
www.lebchem.uni-wuppertal.de

Aktuelle Änderungen finden Sie ggf. auf der ZSB-Homepage.

Zentrale Studienberatung (ZSB)

Gaußstr. 20, 42119 Wuppertal
Telefon: 0202 439-2595
Informationszentrum
Campus Griffenberg, B.05.01
www.zsb.uni-wuppertal.de

Studieninteressierte mit ausländischer Hochschulzugangsberechtigung:

Internationales Studierendensekretariat
www.internationales.uni-wuppertal.de/incoming



Lebensmittelchemie

Staatsexamen

WEITERE INFOS

Informationen zum Studiengang und Berufsbild

www.lebchem.uni-wuppertal.de

Formulare für das Online-Bewerbungsverfahren

www.studierendensekretariat.uni-wuppertal.de

Studienordnung

bscw.uni-wuppertal.de/pub/bscw.cgi/d9042016/am13041.pdf

Ausbildungs- und Prüfungsordnung

www.chemie.uni-wuppertal.de/studium/lebchem.html

Modulkataloge für das Grund- und Hauptstudium

www.lebchem.uni-wuppertal.de/studium-und-lehre.html

Herausgeber: Zentrale Studienberatung
der Bergischen Universität Wuppertal

Für studienbezogene Inhalte
ist die Studienfachberatung verantwortlich.

Stand: März 2020

Foto: Alexander Rathns | Fotolia.de

Fakultät für Mathematik
und Naturwissenschaften



PROFIL DES STUDIENGANGS

Lebensmittelchemiker*innen sind wissenschaftlich ausgebildete Expert*innen in einer speziellen Disziplin der Chemie, die in erster Linie dem Schutz des Verbrauchers verpflichtet ist.

Lebensmittelchemiker*innen arbeiten vorwiegend mit chemisch-analytischen Methoden, aber auch mit biochemischen und mikrobiologischen Verfahren. Ihr Ziel ist vor allem:

- die Zusammensetzung der meist sehr kompliziert aufgebauten Lebensmittel und ihrer Rohstoffe zu ermitteln und das Wissen darüber laufend zu erweitern;
- die Reaktionen der Inhaltsstoffe von Lebensmitteln bei der Lagerung, Zubereitung und Verarbeitung im gewerblichen und industriellen Maßstab zu untersuchen und die Kenntnisse zu nutzen, um die Qualität der Erzeugnisse laufend zu verbessern;
- die Art, Reinheit und Wirkungsweise von Zusatzstoffen zu überprüfen und deren optimale und sichere Anwendung zu gewährleisten;
- unerwünschte natürliche Bestandteile sowie Spuren von Rückständen und Verunreinigungen in Lebensmitteln und im Trinkwasser aufzuspüren, die Quellen möglicher Belastungen zu erkennen und zu beseitigen;
- die verfügbaren Methoden, insbesondere für Spurenanalysen und ihre Leistungsfähigkeit ständig weiterzuentwickeln, um möglichst zuverlässige und aussagekräftige Messdaten zu gewinnen, und
- die erhaltenen Untersuchungsergebnisse umfassend lebensmittel- und umweltrechtlich zu bewerten.

Aufgrund dieser Kenntnisse entwickeln die Lebensmittelchemiker*innen geeignete Maßstäbe zur Beurteilung der Qualität der Lebensmittel und ihrer eventuellen Belastung, z. B. durch Herstellungsverfahren oder aus der Umwelt. Im Bereich der Lebensmittelgewinnung sind sie verantwortlich für die optimale Qualität der Produkte, im Bereich der Lebensmittelüberwachung für das Erkennen von Verfälschungen und von Irreführung und Täuschung.

Beide Tätigkeitsbereiche verbindet die gemeinsame Aufgabe, der*die Verbraucher*in vorbeugend vor Risiken durch gesundheitlich bedenkliche Stoffe aus der Nahrung zu schützen. Dies betrifft nicht nur die Lebensmittel, einschließlich des Trinkwassers und Genussmittel wie alkoholische Getränke oder Tabakerzeugnisse, sondern auch kosmetische Mittel und Gegenstände des täglichen Bedarfs, die mit dem Menschen oder mit Lebensmitteln in Berührung kommen, z.B. Geschirr, Verpackungsmaterialien, Wasch- und Reinigungsmittel oder

Spielwaren. In allen Fällen ist der*die Lebensmittelchemiker*in ebenso kompetent für die analytischen Untersuchungen und deren Qualitätssicherung wie für die Beurteilung der Befunde nach den rechtlichen Vorgaben und toxikologischen Kriterien.

ZUGANGSVORAUSSETZUNG UND BEWERBUNG

Zugangsvoraussetzung ist die allgemeine oder die einschlägig fachgebundene Hochschulreife oder eine Zulassung aufgrund des Zugangs mit beruflicher Qualifikation oder sonstige vom zuständigen Ministerium als gleichwertig anerkannte Zeugnisse für einen Hochschulzugang. Die Vergabe von Studienplätzen erfolgt zurzeit aufgrund einer Zulassungsbeschränkung in einem Auswahlverfahren.

Formulare für das Online-Bewerbungsverfahren finden Sie auf der Universitäts-Website (vgl. Weitere Infos).

Informationen zum veränderten Auswahlverfahren für örtlich zulassungsbeschränkte Studiengänge zum WS 2021/22 erhalten Sie voraussichtlich ab Mai 2021 unter www.zsb.uni-wuppertal.de

STUDIENINHALTE UND STUDIENVERLAUF

Das Studium ist stark experimentell ausgerichtet mit einem Praktikumsanteil an den Lehrveranstaltungen von ca. 50%. Nach dem Grundstudium in Chemie, das zusammen mit den Studierenden des Bachelor-Studiums Chemie durchgeführt wird, hat das Hauptstudium die Schwerpunkte:

- Chemie, Analytik und Technologie von Lebensmitteln und ihren Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen, Rückständen und Kontaminanten, von Trinkwasser, Kosmetika, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln
- Biochemie und Ernährungswissenschaft
- Toxikologie und Umweltchemie
- Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene
- Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie

ABSCHLÜSSE UND PERSPEKTIVEN

Die Berufsbezeichnung „Staatlich geprüfte*r Lebensmittelchemiker*in“ ist gesetzlich geschützt und bundesweit durch staatliche Prüfungsordnungen geregelt und umfasst eine Regelstudienzeit von 9 Semestern. Die Ausbildung gliedert sich in ein Studium der Lebensmittelchemie an einer Universität und eine sich daran anschließende einjährige berufspraktische Ausbildung. Das Staatsexamen eröffnet auch die Möglichkeit zu einer Promotion.

BERUFSFELDER

Für Untersuchungen und Beurteilungen im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung sind Lebensmittelchemiker*innen in Chemischen Untersuchungsämtern der Bundesländer (z.T. auch von Städten und der Bundeswehr) tätig; hinzu kommen Positionen bei Ministerien und Vollzugsbehörden.

Freiberuflich tätige Lebensmittelchemiker*innen in einem selbstständigen Handelslabor beraten Herstellfirmen, Importeur*innen und Handel durch Untersuchungen und rechtliche Beurteilungen ihrer Güter. Als Handelschemiker*in oder Sachverständige*r für Lebensmittelchemie sind sie meist von der Industrie- und Handelskammer bestellt und von der Landesbehörde für die Untersuchung von Gegenproben zugelassen.

In der Ernährungswirtschaft sowie in der Kosmetik- und Bedarfsgegenstände-Industrie haben Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker umfangreiche Aufgaben in Forschungs- und Entwicklungslaboratorien und sind meist rechtlich verantwortlich für alle Kontrollfunktionen und die Qualität der Produkte.

In der Lebensmittelforschung arbeiten Lebensmittelchemiker*innen an Universitätsinstituten sowie an Forschungsanstalten des Bundes und der Lebensmittelwirtschaft.

Darüber hinaus ergeben sich zahlreiche weitere Tätigkeitsbereiche in Laboratorien und Untersuchungsstellen im Bereich des Trinkwassers, der Umwelt (Abwasser, Luft und Boden), der Landwirtschaft, der chemischen und pharmazeutischen Industrie, der chemischen Toxikologie, gerichtlichen Analytik und klinischen Chemie, also überall dort, wo die speziellen Kenntnisse des*der Lebensmittelchemikers*in in der Analytik komplexer Proben und der Beurteilung der Ergebnisse gefragt sind.

