



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

Ziel: Lebensmittelchemiker/in
(nach der Ersten Staatsprüfung)

**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

■ Studiendauer 9 Semester
■ Zwischenmündl. Prüfungsleistungen
(1 J.P. entspricht 30 Arbeitsstunden)

START

Persönliche Beratung

INFORMATION & BERATUNG

Studienfachberatung Lebensmittelchemie

Dr. Norbert Dillhage
Raum: Campus Griffenberg, V.11.85
Telefon: 0202 439-2776
dillhage@uni-wuppertal.de
Sprechzeiten: nach Vereinbarung

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 ohne deutsche Hochschulzugangsberechtigung:

Akademisches Auslandsamt
www.internationales.uni-wuppertal.de/incoming

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

Foto: Alexander Rathns | Fotolia.de

Herausgeber: Zentrale Studienberatung
der Bergischen Universität Wuppertal

Für studienfachbezogene Inhalte
ist die Studienfachberatung verantwortlich.

Stand: Oktober 2017

Lebensmittelchemie

Staatsexamen

Fakultät für Mathematik
und Naturwissenschaften



PROFIL DES STUDIENGANGS

Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker sind wissenschaftlich ausgebildete Experten in einer speziellen Disziplin der Chemie, die in erster Linie dem Schutz des Verbrauchers verpflichtet ist.

Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker 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 Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker 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, die Verbraucherin bzw. den Verbraucher 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 die Lebensmittelchemikerin bzw. der Lebensmittelchemiker 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).

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 Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker in Chemischen Untersuchungsämtern der Bundesländer (z.T. auch von Städten und der Bundeswehr) tätig; hinzu kommen Positionen bei Ministerien und Vollzugsbehörden.

Freiberuflich tätige Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker in einem selbstständigen Handelslabor beraten Hersteller, Importeure 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 Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker 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.

