



SDBB Verlag



Fachhochschulen  
Pädagogische Hochschulen

**sic** STUDIEN INTERESSEN CHECK

## Erkunden Sie Ihre Studieninteressen!

Der STUDIEN INTERESSEN CHECK sic Fachhochschulen | Pädagogische Hochschulen zeigt Ihnen die vielfältigen Studienmöglichkeiten an Fachhochschulen und Pädagogischen Hochschulen.

Die Themen der Bachelorstudiengänge sind aus real existierenden Beschreibungen von Studieninhalten zusammengestellt und geben Einblick in Studiengebiete. Die Bearbeitung und Auswertung dieses Arbeitshefts führt Sie zu Ihren persönlichen Studien-Favoriten.

Mit einer Zahl zwischen 1 und 5 bewerten Sie auf dem Antwortbogen, wie gerne Sie sich mit diesem Studienthema beschäftigen würden:

**5** = sehr gern

**2** = ungern

**4** = gern

**1** = sehr ungern

**3** = weder gern noch ungern

Bei Ihrer Bewertung der Themen kommt es nicht auf Ihre Fähigkeiten und momentanen Kenntnisse an. Sie müssen auch nicht jeden Begriff verstehen.

Antworten Sie möglichst spontan und gehen Sie zügig vor.

## P.S.: Interessieren Sie sich für Technik?

Studiengänge mit technischen Inhalten sind auch in Heft a, zum Teil in Heft c (Facility Management, Medieningenieur, Wirtschaftsinformatik) sowie Heft e (Optometrie, Medizinisch-technische Radiologie) zu finden.

Studiengänge mit naturwissenschaftlichen Inhalten sind auch in Heft d (Konservierung) und Heft e zu finden.

- 
1. Agrarökozonen der Erde, Produktion und internationaler Agrarhandel, Agrarabkommen (WTO, UNO, FAO, Weltbank/IWF)
  2. Ein zweigeschossiges Gebäude planen und konstruktive Möglichkeiten erarbeiten unter Einbezug der Einflüsse von Bauweisen (Massiv-, Schotten-, Skelettbauweise) und Baumaterialien (Mauerwerk, Beton, Stahl, Holz)
  3. Organismen und Moleküle mit chemischen, mikrobiologischen, molekularbiologischen und immunologischen Methoden quantitativ und qualitativ identifizieren
  4. Stoffwechsel: äussere Atmung, Verdauung von Kohlehydraten, zellulärer Stoffwechsel mit Abbau von Kohlehydraten, Photosynthese inkl. Bau und Funktionen des Blattes
  5. Allgemeine Ökologie und Waldökologie (Biodiversität, gefährdete Arten, Lebensgemeinschaften im Wald; Energie und Stoffflüsse, Waldschäden, C-Senken, Klimaänderung)
  6. Parkanlagen und Gärten entwerfen sowie Landschaftsentwicklungs- und Erholungskonzepte erarbeiten
  7. Gewinnung und Verarbeitung am Beispiel Gemüse: Lebensmittelverderb, Gemüseverarbeitung und Haltbarmachung
  8. Medizinische Messwerte und biologische Daten wie Nukleinsäuren und Proteine mittels bioinformatischer Verfahren analysieren
  9. Proteinreinigung, Enzymtests, immunologische Techniken, Mutationsdetektion, Zell- und Gewebekultur, Assayprinzipien

10. Etudier et analyser les constituants et propriétés des sols, les amendements et fumure, le travail du sol; interpréter les observations et les analyses, agir en conséquence
11. Siedlungen hinsichtlich Nachhaltigkeit beurteilen und bei Defiziten in den Bereichen Boden, Wasser, Abfall, Lärm, Lufthygiene und Klima Verbesserungsmaßnahmen formulieren
12. Artenkenntnisse Flora: 100 Gehölze anhand morphologischer Merkmale erkennen, benennen und ihre Nutzungsformen wissen
13. Mechanik und Messtechnik, Elektrizitätslehre, Licht und Optik, Thermodynamik bis Dosimetrie, Schwingungen und Wellen
14. Agrartechnik: Verbrennungs- und Elektromotoren, Kraftübertragungselemente und Hydraulik, Bremsen, Maschinen und Verfahrenskosten
15. Tragstrukturen in statischen Modellen erfassen sowie Zusammenhänge zwischen den Belastungen, Reaktionen, inneren Kräften und Verformungen verstehen
16. Versorgung eines Betriebes mit elektrischer Energie, Wasser, Wasserdampf, Kältemittel, Druckluft und Vakuum
17. Struktur und Eigenschaften verschiedener pro- und eukaryotischer Mikroorganismen erfassen und vergleichen
18. Dendrologie: Bestimmungsmerkmale der Gehölzarten im Winterzustand, Vorkommen und Standortansprüche der Waldbaumarten, Morphologie und Physiologie
19. Pflegepläne für Naturschutzgebiete erarbeiten sowie historische Gartenanlagen gestalten
20. Biologische, chemische, physikalische und biochemische Veränderungen von Lebensmitteln: von der Gewinnung bis zum Konsum und zur Verdauung
21. Funktionsweise, Aufbau und Einsatz von Sensoren und Aktoren, Implantate konzipieren und herstellen, Mikrosysteme in den Bereichen Drug Delivery und In-Vitro-Diagnostik einsetzen
22. Atom- und Molekülstruktur, Eigenschaften der Atome, Ionenbindung, kovalente Bindung
23. Etudier la morphologie et la physiologie de la vigne (racines, tiges, feuilles, fleurs et fruits); ampélographie, identifier et utiliser les principaux porte-greffes et cépages
24. Analysieren von Siedlungsgebieten, Ermittlung von Landbedarf und Nutzungsreserven, Ausscheidung von Bau- und Nutzungszonen, Regelung der Bauweise sowie Standortplanung für Bauten und Anlagen
25. Naturschutzprobleme und Lösungsansätze, Evolution, Ökosysteme und Populationen, Einfluss von Umweltfaktoren auf Organismen
26. Passive and active consolidation of basic grammar and vocabulary in progressively varied written and spoken contexts
27. Böden im Feld beschreiben und beurteilen: mineralisches Ausgangsmaterial und Verwitterung, organische Substanz und Humifizierung, Bodenstruktur und Wasserhaushalt
28. Bauphysikalische Aspekte wie Wärme-, Feuchteschutz und Luftschadstoffe einbeziehen in Entwurf, Konstruktion und Planung eines Gebäudes
29. Kultivierungstechniken für pflanzliche sowie tierische Zell- und Gewebekulturen
30. Praktikum Analytische Chemie: Arbeiten in den Bereichen Chromatographie, Elektroanalytik, Spektroskopie und Bioanalytik mit Probenaufarbeitung
31. Waldstandorte, Geologie und Bodenkunde (Entstehung und Aufbau des Bodens, Bodenstruktur und Wasserhaushalt; Böden im Wald richtig ansprechen, beschreiben und beurteilen)
32. Renaturierungen von Fließgewässern begleiten mit Fokus auf eine ansprechende Gestaltung
33. Sensorische Analyse von Lebensmitteln: riechen, schmecken, sehen, hören, fühlen
34. Arzneiformen im Labormassstab herstellen, ihre Wirkstoffe, Hilfsstoffe und Konservierungsmittel, Prüfmethoden, Vorschriften
35. Zustandsgrößen und Zustandsfunktionen, Enthalpie, Entropie, chemisches Potenzial, Phasengleichgewichte

36. Identifier les maladies de la vigne par l'observation et juger de la nécessité d'interventions phytosanitaires, tenir compte de la protection de l'environnement et maîtriser la culture biologique
37. Ortsdurchfahrten, ländliche Hauptstrassen und Veloführung auf Hauptstrassen planen unter Berücksichtigung der Anforderungen verschiedener Verkehrsteilnahmegruppen sowie der Verkehrssicherheit
38. Standorteigenschaften (wie Klima, Exposition, Boden oder Bodengefährdung) beurteilen im Hinblick auf die Nutzung für Ackerbau oder Tierhaltung
39. Kommunikationstheorie, Präsentationstechnik, Gesprächsstrategien und Fallbeispiele der Unternehmenskommunikation
40. Betriebswirtschaftlicher Vergleich der Ackerkulturen, Fruchtfolge als Grundlage einer nachhaltigen Getreideproduktion, Anbau, Qualität und Vermarktung von Brot- und Futtergetreide
41. Ein Einfamilienhaus entwerfen mit Hilfe des Computer-Aided-Architectural-Design (CAAD; ArchiCAD, Photoshop und Cinema4D)
42. Messtechnik, Prinzipien der Analog-Digital-Wandlung, Messelektronik und Übertragungstechnik
43. Strukturen und Funktionen von Biomolekülen wie Aminosäuren, Peptide, Proteine, Kohlenhydrate, Lipide, Nucleotiden und Nucleinsäuren
44. Die Besonderheiten der Gebirgswaldstandorte identifizieren, ihre Baumartenzusammensetzung beschreiben; Naturgefahren beurteilen und durch gezielte Lenkung der Bestandesentwicklung abwehren
45. Öffentliche Freiräume und Wohnanlagen in Stadt und Agglomerationen gestalten
46. Oberflächentextur, Technologie, Verpackung und Marketing des Lebensmittel-Designs
47. Anlagen für die grosstechnische Herstellung von Arzneiformen planen, auslegen und allfällige Risiken antizipieren; Arzneimittel verpacken, verteilen und lagern
48. Pharmakologische und toxikologische Wirkungen von Fremdstoffen oder Medikamenten auf Organe
49. Malherbologie: étudier et observer les mauvaises herbes, juger de la nécessité d'enherbement des sols viticoles en relation avec l'alimentation du sol en eau, pratiquer les techniques appropriées de désherbage
50. Konzepte für den Fuss- und Radverkehr entwickeln sowie die Umweltverträglichkeit von Strassenprojekten prüfen
51. Regionalentwicklung, Standortförderung, naturbezogene Freizeiterlebnisse, Umweltbildung, natur- und kulturnaher Tourismus
52. Beschreibende Statistik, Binominal- und Normalverteilung, Kombinatorik, Wahrscheinlichkeitstheorie
53. Statische oder dynamische Methoden in der Agrarinvestitionsrechnung und der Vergleich von Finanzierungsmodellen, zum Beispiel Kreditkauf und Leasing oder staatliche Investitionshilfen
54. Architektur-, Kunst- und Kulturgeschichte von der Antike bis zur Moderne: Merkmale europäischer Kulturentwicklung und soziokulturelle Verknüpfungen des Bauens verstehen
55. Verfahrensschritte abwasser-, abfall- und abluftechnischer Anlagen und Stand der Technik von Abwasserreinigungsanlagen, von Biogasanlagen, von Kompostanlagen und von Biofiltern
56. Chemie der funktionellen Gruppen: Halogenalkane, Alkene, Substitutionsreaktionen am gesättigten Kohlenstoffatom, Eliminierungsreaktionen
57. Forstliche Unternehmensführung: Forstbetriebe führen, forstliche Produkte und Dienstleistungen produzieren und vermarkten
58. Schutz und Nutzung der Landschaft unter Berücksichtigung der Ansprüche von Pflanzen und Tieren
59. Chemische, mikrobiologische und physikalische Analysen von Lebensmitteln; Sicherheit der Lebensmittelkonsumenten gewährleisten
60. Sicherheit und Risikomanagement: Eigenschaften von gefährlichen Stoffen und Gütern, Chemie- und Biosicherheit von technischen Anlagen und Prozessen
61. Molekülspektroskopie, Atomspektroskopie, Trenntechniken in kondensierter Phase, Gaschromatografie, Verbundmethoden, Biosensorik
62. Maîtriser la plantation, la culture et la conduite de la vigne : taille, ébourgeonnement, soins au cep, régulation de la charge

63. Hochbelastete Hauptstrassen mit öffentlichem Verkehr steuern sowie Verkehrsprognosen erstellen
64. Transportmechanismen und Verhalten von Umweltschadstoffen in Boden, Wasser und Luft; Nachweis von Kontamination in Umweltproben
65. Bool'sche Verknüpfungen, Datenstrukturen, Programmieren, Datenbanktechnologie
66. Ökologie und Bekämpfung von Viren, Bakterien, Nematoden und Schnecken
67. Den Einfluss der technischen Infrastruktur wie Tragwerk und Material im Entwurf und Konstruktionsprozess eines Gebäudes in einer analytischen Übung darstellen
68. Funktionsprinzipien, Aufbau, Anwendungen und Handhabung von chemischen Sensoren (ph-Elektroden, CO<sub>2</sub>-Sensoren, O<sub>2</sub>-Sensoren, ionenselektive Elektroden, Biosensoren)
69. Chemische Reaktionskinetik: Elementarreaktionen und einfache Geschwindigkeitsgesetze
70. Holz: Seine Strukturmerkmale und Eigenschaften, seine Verwertung und Verwendung
71. Eine landschaftsplanerische Aufgabe anhand eines Fallbeispiels bearbeiten (z.B. Landschaftsentwicklungskonzept Gemeinde Holderbank oder Neugestaltung der Rheinuferpromenade in Kleinbasel)
72. Pathogene Keime und Verderbserreger in Lebensmitteln, ihre Auswirkungen und Verfahren zu ihrer Hemmung bzw. ihrer Inaktivierung
73. Vorkommen, Mengen und Gewinnung von Rohstoffen sowie Arten, Zusammensetzung, Entsorgungs- und Verwertungsgrundsätze von Abfällen
74. Zentrale Stoffwechselwege, Biosynthese und Abbau von Verbindungen, Enzymsysteme in Biotechnologie und Medizin
75. Appliquer les techniques de vinification depuis la réception de la vendange jusqu'à la mise en bouteille
76. Entwerfen von Erneuerungsprojekten in städtischen Brachgebieten: Handlungs- und Entwurfsstrategien in der Siedlungsentwicklung
77. Urbaner Gartenbau: Grünraumkonzepte, ökologische Aufwertungsmassnahmen in Städten durch Naturförderung, Gebäudebegrünung und Pflanzplanung
78. Strategieentwicklung, Unternehmenskooperationen, Rechtsformen, Unternehmenskultur, Organisation und Prozesse, Rechnungswesen und Controlling, Marketing, Unternehmensfinanzierung
79. Legehennen, Mastküken: Haltung, Zucht, Ernährung in der Geflügelproduktion
80. Immobilienmanagement: Gestaltung, Betrieb und Nutzung von Immobilien als Anlageobjekt sowie Immobilienprojekte beurteilen
81. Pflanzliche und animale Zellkultivierungstechniken, Prozessmodellierung und Optimierung, Verfahrens-, Prozess- und Anlagenentwicklung
82. Rühren, Mischen von Feststoffen, Zentrifugieren, Filtrieren, Auftrennen mit Membranen, Zerkleinern und Klassieren von Teilchen, Rektifikation und Absorption
83. Waldbau und forstliche Planung: Erfassung des Waldzustandes und dessen Veränderung sowie Waldwachstumslehre
84. Stadt- und Freiraum planen und umsetzen unter Berücksichtigung von Kriterien wie Nutzung, Stadtbild, Dichte und Bedürfnisse der Menschen (am Beispiel des Stadtquartiers Länggasse in Bern)
85. Technik hinter der Herstellung von Lebensmitteln verstehen: Weinbereitung und Produktion alkoholfreier Getränke (Apfelsaft); Schokolade, Käse, Sojaprodukte
86. Prozess und Wirkung von Umweltchemikalien im Körper, ihre chemischen, biologischen und physikalischen Risiken
87. Drug Discovery and Development: präklinische und klinische Wirkstoffentwicklung in der pharmazeutischen Industrie und präklinische Sicherheitsprüfungen
88. Etudier la microbiologie des vins, appliquer les connaissances aux processus de fermentations, diriger les fermentations, reconnaître les maladies et pouvoir remédier aux problèmes
89. Stadt- und Freiraum strukturell und typologisch erkennen und in Projekten entwickeln sowie die Stadt im Zusammenspiel mit Peripherie und Agglomeration

90. Verbreitung, Anwendung und Potenzial von land- und forstwirtschaftlichen Energiepflanzen, Umweltbewertung mittels Ökobilanz und Materialflussanalyse
91. Atombau und Periodensystem, Bindungslehre, Stöchiometrie, anorganische Reaktionen wie Säure-Base-, Komplexbildungs- und Fällungsreaktionen, Organische Chemie
92. Hofeigene Futtermittel, industrielle Nebenprodukte oder Kraftfuttermittel, Futterzusätze, Futterkonservierung
93. Im Rahmen eines Studierendenwettbewerbs eine künstlerische Idee für drei Festbauten aus rezyklierbaren Baumaterialien entwickeln bis zur Ausführungsreife und Realisation
94. Identifizierung und Charakterisierung von Mikroorganismen, Klonierung rekombinanter Proteine, In-Vitro-Kultivierung von Säugerzellen, zellbiologische Diagnostik
95. Umweltrelevante Schadstoffe, Aufbau der Erdatmosphäre und Treibhauseffekt, Atmosphärenchemie
96. Integrales Naturgefahrenmanagement gegen Lawinen, Steinschlag, Rutschungen und Hochwasser sowie die Bewirtschaftung des Schutzwaldes
97. Planen und Gestalten von landschaftlichen Eingriffen, Kulturlandschaftspflege, Schutzgebietsmanagement sowie Erholung und naturnaher Tourismus
98. Umgang mit Maschinen und Apparaturen: Herstellung von Mayonnaise (Rühren/Emulgieren), Orangensafterstellung, Produktion von Zucker (Extrahieren), Verpacken von Sandwiches
99. Systematik der Organismen, molekulare Genetik und Biochemie, Struktur und Funktion von Makromolekülen
100. Oberflächenstrukturierungstechniken, Herstellung von Nanomaterialien und dünnen Schichten, elektronische Zellen, Zellpotenziale, Anwendungen elektrochemischer Prozesse
101. Analyse des Weins mit Hilfe der folgenden Techniken: sensorielle (Dégustation), oenologische (chemische und physikalische) und mikrobiologische Analyse
102. Ausarbeiten von Agglomerationsprogrammen: Leitbilder, Entwicklungsstrategien und politische Umsetzung
103. Wildtierpopulationen beobachten und erheben; Populationsdynamik analysieren und beurteilen, Lebensraum im Feld und am Computer analysieren
104. Organisation lebender Systeme, Struktur-Funktionsbeziehungen in Lebewesen, histologische Pflanzen, Phylogenie der Pflanzen und Besiedlung der Lebensräume, Moose und Farnartige
105. Pferdewissenschaft: Domestikation, Zucht, Rassenkunde
106. Wirkungen und Wechselwirkungen von Farbe, Farbe auf Fläche und im Raum sowie Materialität der Farbe verstehen
107. Arzneimittelherstellung, pharmazeutische Biotechnologie, Qualitätsmanagement, Steril- und Reinraumtechnik
108. Strukturen und Bindungsverhältnisse von Element-, Koordinations-, metallorganischen und bioorganischen Verbindungen
109. Logistik in der Forst- und Holzwirtschaft, Unternehmen und Prozesse analysieren und optimieren, Arbeitssicherheit bei Arbeiten im Wald gewährleisten
110. An der Giardina, der europaweit größten Messe für Garten und Lifestyle, Gärten der Besuchenden live gestalten, basierend auf mitgebrachten Plänen und Fotos
111. Pathogenese, Diagnose, Rolle der Ernährung bei physiologisch bedingten ernährungsabhängigen Erkrankungen wie Malassimilation, Lebensmittelunverträglichkeiten und Lebensmittelallergien
112. Energieumsätze bei chemischen Reaktionen, Elektronenstruktur der Atome, Molekülstruktur, Molekülorbitale, Flüssigkeiten und Feststoffe
113. Mechanische Grundoperationen wie Filtrieren, Mischen und Zerkleinern; Fördern von Flüssigkeiten und Gasen in der Verfahrenstechnik

114. Etudier la technologie des installations nécessaires à la vendange : réception, pressurage, débourbage, échange de chaleur, filtration, mise en bouteilles, étiquetage et stockage
115. Belange von Natur und Landschaft in Richt- und Nutzungsplänen umsetzen
116. Geschichte der Kulturlandschaft in der Schweiz, Nachhaltige Entwicklung, Landschaftsentwicklung unter dem Einfluss des Menschen (Verkehr, Siedlung, Landwirtschaft, Waldwirtschaft, Gewässer)
117. Aufbau und Funktion der Zelle, Eukaryoten und Prokaryoten, Stoffwechsel, Zellvermehrung, Wachstum und Ernährung der Mikroorganismen, Viren, Viroide und Prionen
118. Farming systems and farm economics in developing and transition countries
119. Ein Kulturzentrum entwerfen mit Plänen sowie einem Modell 1:50 unter Berücksichtigung der Wechselwirkung von Technologie und äusserer Erscheinung sowie der inneren Atmosphäre
120. Messreihen von Prozessgrößen in Bioreaktoren aufnehmen, Berechnung von Wachstums- und Stoffumwandlungsmodellen
121. Verfahren der Bioanalytik von Proteinen und Nukleinsäuren: Aufreinigungsverfahren, Nachweisverfahren, Sequenz- und Funktionsanalysen
122. Urbaner Wald im gesellschaftlichen Kontext: Bedürfnisse, Stakeholder, spezielle Bewirtschaftungskonzepte, Pärke; Konfliktmanagement, Kommunikation und Waldpädagogik
123. Effiziente Organisation und Abwicklung von Projekten aus der Landschaftsarchitektur nach wirtschaftlichen Kriterien sowie deren Umsetzung nach den Regeln der Baukunst
124. Klassifizierung und Bedeutung der Agrarrohstoffe in der Lebensmittelindustrie
125. Netzwerke, Programmierung, Automatisierung, Elektrotechnik, Fluidik, Werkstoffe, Mikrosysteme, Signalverarbeitung, Mechanik
126. Organische Chemie biologischer Stoffwechselvorgänge, Enzymkinetik, Enzym-Membranreaktor, Einsatz von Hefen und anderen Pilzen in der chemischen Produktion
127. Gérer une entreprise viti-vinicole, établir un plan de marketing, créer une ligne de vins, vendre la production de vins
128. Einfache touristische Angebote entwickeln und touristische Angebote bewerten hinsichtlich den Zielen einer nachhaltigen Regionalentwicklung
129. Biogene Energieträger: Biogas, Bioalkohole, Pflanzenölkraftstoffe, Biowasserstoff
130. Potenzreihen, multivariate Funktionen ableiten und integrieren, Fourierreihen, Vektoren und Matrizen

**Heft a**

Informatik  
Geomatik  
Bauingenieurwesen  
Holztechnik  
Gebäudetechnik  
Elektrotechnik  
Telekommunikation  
Maschinentechnik, Maschinenbau  
Automobiltechnik  
Erneuerbare Energien und Umwelttechnik  
Mikro-, Medizin- und Systemtechnik  
Aviatic  
Verkehrssysteme  
Wirtschaftsingenieurwesen

**Heft b**

Raumplanung  
Architektur  
Landschaftsarchitektur  
Umweltingenieurwesen (Umwelt und natürliche Ressourcen)  
Agronomie (Landwirtschaft)  
Oenologie  
Forstwirtschaft  
Biotechnologie  
Lebensmitteltechnologie  
Life Science Technologies  
Molecular Life Sciences  
Chemie

**Heft c**

Betriebsökonomie  
Wirtschaftsrecht  
International Management  
Facility Management  
International Hospitality Management  
Tourismus  
Journalismus und Organisationskommunikation  
Übersetzen  
Informationswissenschaft (Information und Dokumentation)  
Medieningenieurwesen  
Wirtschaftsinformatik

**Heft d**

Bildende Kunst/Kunst  
Vermittlung in Kunst und Design/Lehrberufe für Gestaltung und Kunst  
Film  
Theater  
Musik  
Musik und Bewegung/Rhythmik  
Musik und Medienkunst  
Literarisches Schreiben  
Visuelle Kommunikation  
Innenarchitektur  
Produkt- und Industriedesign  
Textildesign  
Modedesign  
Konservierung

**Heft e**

Pflege  
Hebamme  
Medizinisch-technische Radiologie  
Optometrie  
Physiotherapie  
Ergotherapie  
Ernährung und Diätetik  
Soziale Arbeit  
Angewandte Psychologie  
Logopädie  
Psychomotoriktherapie  
Sport  
Kindergarten  
Primarstufe  
Sekundarstufe I