

Das Bachelor-Studium Lebensmittelchemie

(Studienbeginn WiSe 2015/16)

Bachelor	6	Biochemisches Praktikum *) P 6	Angewandte Lebensmittelchemie und instrumentelle Analysetechniken VÜ 7 2	Organische Synthese VÜ 5	Bachelor's Thesis 12		Wahlmodule ¹ 4	32 CPs	
	5	Biochemie VÜ 4		Praktikum instrumentelle Lebensmittel- u. Futtermittelanalytik P 15	Technologie der Lebensmittel und Futtermittel *) V 4	Physikalisches Praktikum P 3	8	32 CPs	
	4	Spurenanalytische Techniken VÜ 4	Allgemeine Lebensmittelchemie V 7 3	Organisch-chemisches Praktikum P 16			Allgemeine Mikrobiologie und Hygiene *) 4	29 CPs	
	3	Reaktivität organischer Verbindungen VÜ 5		Lebensmittelchemisches Grundpraktikum *) PS 6	Physikalisch-chem. Praktikum zur Thermodynamik P 4	Strukturanalytische Techniken S 5	VP 9	27 CPs	
	Grundlagen- und Orientierungsprüfung								
	2	Analytische Chemie V 3	Aufbau u. Struktur organischer Verbindungen VÜ 5	Chemische Thermodynamik und Kinetik VÜ 5	Experimentalphysik II VÜ 4	Botanik für Lebensmittelchemiker *) VP 9	Anorganisch-chemisches Grundpraktikum II P 6		32 CPs
1	Anorganische Experimentalchemie V 6	Prinzipien und Methoden der Chemie S 3	Biologie für Chemiker VÜ 4	Experimentalphysik I VÜ 4	Mathematische Methoden der Chemie VÜ 5	Anorganisch-chemisches Grundpraktikum I PS 6		28 CPs	

hellblau hinterlegte Module entsprechen denen des BSc-Studienganges Chemie
 gelb hinterlegte Module werden von der Fakultät WZW angeboten
 rot hinterlegte Module werden von der Fakultät für Physik angeboten

Abkürzungen: V: Vorlesung, S: Seminar, Ü: Übung, P: Praktikum

Zahlenwerte: Credit Points (CP) nach ETCS

***) teilweise Blockveranstaltung in der vorlesungsfreien Zeit**

Σ 180 CPs

¹ aus folgenden Modulen sind insgesamt 8 CPs zu belegen

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Wasserchemie (4 CPs; zweisemestrig) • Ernährungsphysiologie (4 CPs, zweisemestrig) • Biomolekulare Lebensmitteltechnologie (4 CPs, zweisemestrig) | <ul style="list-style-type: none"> • Angewandte Statistik (4 CPs; einsemestrig: WiSe) • LM-technol. Gestaltung von Produktstrukturen (4 CPs, zweisemestrig) • Lebensmittelverpackungstechnik (4 CPs, zweisemestrig) |
|---|--|