

# **Zweite Satzung zur Änderung der Fachprüfungs- und Studienordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelchemie an der Technischen Universität München**

**Vom 25. August 2022**

Auf Grund von Art. 13 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Art. 58 Abs. 1 Satz 1 sowie Art. 61 Abs. 2 Satz 1 des Bayerischen Hochschulgesetzes (BayHSchG) erlässt die Technische Universität München folgende Satzung:

## **§ 1**

Die Fachprüfungs- und Studienordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmittelchemie an der Technischen Universität München vom 2. September 2016, zuletzt geändert durch Änderungssatzung vom 28. März 2018, wird wie folgt geändert:

1. Im Inhaltsverzeichnis werden in den Angaben zu § 43 die Wörter „Anmeldung und Zulassung“ durch die Wörter „Zulassung und Anmeldung“ ersetzt.
2. § 34 a wird wie folgt geändert:
  - a) Abs. 1 wird wie folgt geändert:
    - aa) In Satz 1 wird die Zahl „17“ durch die Zahl „19“ ersetzt.
    - bb) In Satz 2 wird die Zahl „20“ durch die Zahl „22“ ersetzt.
  - b) In Abs. 2 Satz 1 wird die Zahl „18“ durch die Zahl „20“ und die Zahl „19“ durch die Zahl „21“ ersetzt.
3. § 35 Abs. 2 wird wie folgt gefasst:

„(2) <sup>1</sup>Der Umfang der für die Erlangung des Bachelorgrades erforderlichen Credits im Pflicht- und Wahlbereich beträgt 171 (mindestens 166 SWS). <sup>2</sup>Hinzu kommen 9 Credits für die Erstellung der Bachelor's Thesis. <sup>3</sup>Der Umfang der zu erbringenden Studien- und Prüfungsleistungen im Pflicht- und Wahlbereich gemäß Anlage 1 im Bachelorstudiengang Lebensmittelchemie beträgt damit mindestens 180 Credits. <sup>4</sup>Die Regelstudienzeit für das Bachelorstudium beträgt insgesamt sechs Semester.“
4. In § 36 wird die Angabe „(Qualifikationsverordnung QualV) (BayRS 2210-1-1-3-UK/WFK)“ durch die Angabe „(Qualifikationsverordnung-QualV) (BayRS 2210-1-1-3-K/WK)“ ersetzt.
5. In § 37 Abs. 2 wird nach dem Wort „in“ das Wort „der“ gestrichen.

6. § 38 Abs. 2 Satz 2 wird wie folgt gefasst:

„<sup>2</sup>In den in der GOP aufgeführten Modulen sind

1. bis zum Ende des zweiten Fachsemesters mindestens 16 Credits,
2. bis zum Ende des dritten Fachsemesters mindestens 21 Credits

zu erbringen.“

7. In § 39 werden die Wörter „Fakultät für Chemie“ durch die Wörter „TUM School of Natural Sciences“ ersetzt.

8. § 41 wird wie folgt gefasst:

### „§ 41

#### Studienbegleitendes Prüfungsverfahren, Prüfungsformen

(1) <sup>1</sup>Mögliche Prüfungsformen gemäß §§ 12 und 13 APSO sind neben Klausuren in diesem Studiengang insbesondere Laborleistungen, Übungsleistungen (ggf. Testate), Präsentationen, Projektarbeiten, wissenschaftliche Ausarbeitungen und der Prüfungsparcours. <sup>2</sup>Die konkreten Bestandteile der jeweiligen Modulprüfung und die damit zu prüfenden Kompetenzen sind in der Modulbeschreibung aufgeführt. <sup>3</sup>Die Prüfung kann bei geeigneter Themenstellung als Einzel- oder als Gruppenprüfung durchgeführt werden, § 18 Abs. 2 Sätze 2 und 3 APSO gelten entsprechend.

a) <sup>1</sup>Eine **Klausur** ist eine schriftliche Arbeit unter Aufsicht mit dem Ziel, in begrenzter Zeit mit den vorgegebenen Methoden und definierten Hilfsmitteln Probleme zu erkennen und Wege zu ihrer Lösung zu finden und ggf. anwenden zu können. <sup>2</sup>Die Dauer von Klausurarbeiten ist in § 12 Abs. 7 APSO geregelt.

b) <sup>1</sup>Eine **Laborleistung** beinhaltet je nach Fachdisziplin Versuche, Messungen, Arbeiten im Feld, Feldübungen etc. mit dem Ziel der Durchführung, Auswertung und Erkenntnisgewinnung. <sup>2</sup>Bestandteil können z.B. sein: die Beschreibung der Vorgänge und die jeweiligen theoretischen Grundlagen inkl. Literaturstudium, die Vorbereitung und praktische Durchführung, ggf. notwendige Berechnungen, ihre Dokumentation und Auswertung sowie die Deutung der Ergebnisse hinsichtlich der zu erarbeitenden Erkenntnisse. <sup>3</sup>Die Laborleistung kann durch eine Präsentation ergänzt werden, um die kommunikative Kompetenz bei der Darstellung von wissenschaftlichen Themen vor einer Zuhörerschaft zu überprüfen.

c) <sup>1</sup>Die **Übungsleistung (ggf. Testate)** ist die Bearbeitung von vorgegebenen Aufgaben (z.B. mathematischer Probleme, Programmieraufgaben, Modellierungen, Entwürfe etc.) mit dem Ziel der Anwendung theoretischer Inhalte zur Lösung von anwendungsbezogenen Problemstellungen. <sup>2</sup>Sie dient der Überprüfung von Fakten- und Detailwissen sowie dessen Anwendung. <sup>3</sup>Die Übungsleistung kann u.a. schriftlich, mündlich oder elektronisch durchgeführt werden. <sup>4</sup>Mögliche Formen sind bspw. Hausaufgaben, Übungsblätter, Programmierübungen, (E-)Tests, Entwurfsaufgaben, Poster, Aufgaben im Rahmen von Hochschulpraktika etc.

d) <sup>1</sup>Im Rahmen einer **Projektarbeit** soll in mehreren Phasen (Initiierung, Problemdefinition, Rollenverteilung, Ideenfindung, Kriterienentwicklung, Entscheidung, Durchführung, Präsentation, schriftliche Auswertung) ein Projektauftrag als definiertes Ziel in definierter Zeit und unter Einsatz geeigneter Instrumente erreicht werden. <sup>2</sup>Zusätzlich kann eine Präsentation oder ein Fachgespräch Bestandteil der Projektarbeit sein, um die kommunikative Kompetenz bei der Darstellung von wissenschaftlichen Themen vor einer Zuhörerschaft zu überprüfen. <sup>3</sup>Projektarbeiten können auch gestalterische Entwürfe, Zeichnungen, Plandarstellungen, Modelle, Objekte, Simulationen und Dokumentationen umfassen.

- e) <sup>1</sup>Die **wissenschaftliche Ausarbeitung** ist eine schriftliche Leistung, in der eine anspruchsvolle wissenschaftliche bzw. wissenschaftlich-anwendungsorientierte Fragestellung mit den wissenschaftlichen Methoden der jeweiligen Fachdisziplin selbstständig bearbeitet wird. <sup>2</sup>Es soll nachgewiesen werden, dass eine den Lernergebnissen des jeweiligen Moduls entsprechende Fragestellung unter Beachtung der Richtlinien für wissenschaftliches Arbeiten vollständig bearbeitet werden kann – von der Analyse über die Konzeption bis zur Umsetzung. <sup>3</sup>Mögliche Formen, die sich in ihrem jeweiligen Anspruchsniveau unterscheiden, sind z.B. Thesenpapier, Abstract, Essay, Studienarbeit, Seminararbeit etc. <sup>4</sup>Die wissenschaftliche Ausarbeitung kann durch eine Präsentation und ggf. ein Kolloquium begleitet werden, um die kommunikative Kompetenz des Präsentierens von wissenschaftlichen Themen vor einer Zuhörerschaft zu überprüfen.
- f) <sup>1</sup>Eine **Präsentation** ist eine systematische, strukturierte und mit geeigneten Medien (wie Beamer, Folien, Poster, Videos) visuell unterstützte mündliche Darbietung, in der spezifische Themen oder Ergebnisse veranschaulicht und zusammengefasst sowie komplexe Sachverhalte auf ihren wesentlichen Kern reduziert werden. <sup>2</sup>Mit der Präsentation soll die Kompetenz nachgewiesen werden, sich ein bestimmtes Themengebiet in einer bestimmten Zeit so zu erarbeiten, dass es in anschaulicher, übersichtlicher und verständlicher Weise einem Publikum präsentiert bzw. vorgetragen werden kann. <sup>3</sup>Außerdem soll nachgewiesen werden, dass in Bezug auf das jeweilige Themengebiet auf Fragen, Anregungen oder Diskussionspunkte des Publikums sachkundig eingegangen werden kann. <sup>4</sup>Die Präsentation kann durch eine kurze schriftliche Aufbereitung ergänzt werden.
- g) <sup>1</sup>Im Rahmen eines **Prüfungsparcours** sind innerhalb einer Prüfungsleistung mehrere Prüfungselemente zu absolvieren. <sup>2</sup>Die Prüfungsleistung wird im Gegensatz zu einer Modulteilprüfung organisatorisch (räumlich und zeitlich) zusammenhängend geprüft. <sup>3</sup>Prüfungselemente sind mehrere unterschiedliche Prüfungsformate, die in ihrer Gesamtheit das vollständige Kompetenzprofil des Moduls erfassen. <sup>4</sup>Prüfungselemente können insbesondere auch Prüfungsformen nach den Buchstaben g) und h) in Kombination mit einer praktischen Leistung sein. <sup>5</sup>Die Prüfungsgesamtdauer ist in dem Modulkatalog anzugeben.
- (2) <sup>1</sup>Die Modulprüfungen werden in der Regel studienbegleitend abgelegt. <sup>2</sup>Art und Dauer einer Modulprüfung gehen aus Anlage 1 hervor. <sup>3</sup>Bei Abweichungen von diesen Festlegungen ist § 12 Abs. 8 APSO zu beachten. <sup>4</sup>Für die Bewertung der Modulprüfung gilt § 17 APSO. <sup>5</sup>Die Notengewichte von Modulteilprüfungen entsprechen den ihnen in Anlage 1 zugeordneten Gewichtungsfaktoren. <sup>6</sup>Die mit (#) in der Anlage 1 gekennzeichneten Module sind nur bestanden, wenn jede Modulteilprüfung bestanden ist.
- (3) Ist in Anlage 1 für eine Modulprüfung angegeben, dass diese schriftlich oder mündlich ist, so gibt der oder die Prüfende spätestens zu Vorlesungsbeginn in geeigneter Weise den Studierenden die verbindliche Prüfungsart bekannt.
- (4) Auf Antrag und mit Zustimmung der Prüfenden können bei deutschsprachigen Modulen Prüfungen in englischer Sprache abgelegt werden.“
9. In § 42 wird der Passus „sowie Studienleistungen im Umfang von 3 Credits gemäß Anlage 1 Abschnitt D“ gestrichen.

10. In § 43 wird die Überschrift wie folgt gefasst:

**„§ 43  
Zulassung und Anmeldung zu Prüfungen“**

11. § 45 wird wie folgt geändert:

a) In Abs. 1 werden die Wörter „die Studierenden“ durch das Wort „Studierende“ ersetzt.

b) Abs. 2 wird wie folgt gefasst:

„(2) <sup>1</sup>Studierende gelten zu denjenigen studienbegleitenden Prüfungen in den Pflichtmodulen der Grundlagen- und Orientierungsprüfung des Studiengangs Lebensmittelchemie als gemeldet, die zu den in Anlage 1 Abschnitt A vorgesehenen Modulen des Semesters gehören, in dem sich der oder die Studierende befindet. <sup>2</sup>Bei Nichterscheinen zum Prüfungstermin gilt die Modulprüfung als abgelegt und nicht bestanden, sofern nicht triftige Gründe gemäß § 10 Abs. 6 b und 7 APSO anerkannt wurden.“

12. § 46 wird wie folgt geändert:

a) In Abs. 1 wird nach dem Buchstaben „A“ die Klammer gestrichen.

b) Abs. 2 wird wie folgt gefasst:

„(2) <sup>1</sup>Die Grundlagen- und Orientierungsprüfung ist bestanden, wenn aus den ihr gemäß Anlage 1 Abschnitt A zugeordneten Pflichtmodulen die erforderliche Anzahl von 21 Credits erbracht ist. <sup>2</sup>Eine nicht bestandene Modulprüfung, die im Rahmen einer Grundlagen- und Orientierungsprüfung studienbegleitend abgelegt wurde, kann nur einmal wiederholt werden.“

13. § 47 wird wie folgt gefasst:

**„§ 47  
Zulassung zur Bachelorprüfung**

<sup>1</sup>Voraussetzung für die Zulassung zur Bachelorprüfung ist ein Punktekontostand von mindestens 15 Credits aus den Pflichtmodulen gemäß Anlage 1 Abschnitt A. <sup>2</sup>Abweichend von Satz 1 gelten Studierende mit der Immatrikulation in den Bachelorstudiengang Lebensmittelchemie zu den Prüfungen in den Pflichtmodulen gemäß Anlage 1 Abschnitt B Unterabschnitt 1 als zugelassen.

14. § 48 wird wie folgt gefasst:

**„§ 48  
Umfang der Bachelorprüfung**

(1) Die Bachelorprüfung umfasst:

1. die Modulprüfungen in den entsprechenden Modulen gemäß Abs. 2,
2. die Bachelor's Thesis gemäß § 49
3. sowie die in § 42 aufgeführten Studienleistungen.

(2) <sup>1</sup>Die Modulprüfungen sind in der Anlage 1 Abschnitt B und C aufgelistet. <sup>2</sup>Es sind 142 Credits in Pflichtmodulen und mindestens 8 Credits in Wahlmodulen nachzuweisen. <sup>3</sup>Bei der Wahl der Module ist § 8 Abs. 2 APSO zu beachten.“

15. § 49 wird wie folgt gefasst:

### **„§ 49 Bachelor's Thesis**

- (1) Gemäß § 18 APSO haben Studierende im Rahmen der Bachelorprüfung eine Bachelor's Thesis anzufertigen.
- (2) <sup>1</sup>Zur Bachelor's Thesis wird zugelassen, wer alle Modulprüfungen gemäß Anlage 1 erfolgreich abgelegt hat. <sup>2</sup>Die Bachelor's Thesis muss spätestens drei Monate nach „Zulassung zur Bachelor's Thesis“ begonnen werden. <sup>3</sup>Wer die Zulassungsvoraussetzungen gemäß Satz 1 erfüllt, wird vom Prüfungsausschuss zur Bachelor's Thesis zugelassen (Zulassungsbescheid). <sup>4</sup>Gegen Vorlage des Zulassungsbescheids wird die Bachelor's Thesis von einem oder einer gemäß Abs. 1 fachkundigen Prüfenden ausgegeben und betreut (Themensteller oder Themenstellerin). <sup>5</sup>Studierende können auf Antrag vorzeitig zur Bachelor's Thesis zugelassen werden, wenn 110 Credits erreicht wurden.
- (3) <sup>1</sup>Die Zeit von der Ausgabe bis zur Ablieferung der Bachelor's Thesis darf vier Monate nicht überschreiten. <sup>2</sup>Die Bachelor's Thesis gilt als abgelegt und nicht bestanden, soweit sie ohne gemäß § 10 Abs. 7 APSO anerkannte triftige Gründe nicht fristgerecht abgeliefert wird. <sup>3</sup>Für die bestandene Bachelor's Thesis werden 9 Credits vergeben.
- (4) <sup>1</sup>Der Abschluss der Bachelor's Thesis besteht aus einer wissenschaftlichen Ausarbeitung und einer Präsentation über deren Inhalt. <sup>2</sup>Die wissenschaftliche Ausarbeitung geht zu vier Teilen, die Präsentation geht zu einem Teil in die Gesamtnote des Moduls Bachelor's Thesis mit Präsentation ein.
- (5) <sup>1</sup>Falls die Bachelor's Thesis nicht mit mindestens „ausreichend“ (4,0) bewertet wurde, so kann sie einmal mit neuem Thema wiederholt werden. <sup>2</sup>Sie muss spätestens sechs Wochen nach dem Bescheid über das Ergebnis erneut angemeldet werden.“

16. § 49 a Abs. 1 Satz 1 wird wie folgt gefasst:

„<sup>1</sup>Bei einem Punktekontostand von mindestens 120 Credits können ab dem fünften Fachsemester Modulprüfungen aus dem Masterstudiengang Lebensmittelchemie im Umfang von maximal 30 Credits als Zusatzprüfungen abgelegt werden.“

17. § 50 Abs. 2 Satz 2 wird wie folgt gefasst:

„<sup>2</sup>Die Gesamtnote der Bachelorprüfung wird als gewichtetes Notenmittel der Module gemäß § 46 Abs. 1, § 48 Abs. 2 und dem Modul Bachelor's Thesis mit Präsentation errechnet.“

12. Die Anlage 1: Prüfungsmodule wird durch die als Anlage beigefügte Anlage 1: Prüfungsmodule ersetzt.
13. Die Anlage 2: Bezug der Prüfungsmodule zur APOLmCh wird durch die als Anlage beigefügte Anlage 2: Bezug der Prüfungsmodule zur APOLmCh ersetzt.

## **§ 2**

<sup>1</sup>Diese Satzung tritt am 1. April 2022 in Kraft. <sup>2</sup>Sie gilt für alle Studierenden, die ab dem Wintersemester 2022/2023 ihr Fachstudium an der Technischen Universität München aufnehmen.

## ANLAGE 1: Prüfungsmodulare

### A) Pflichtmodule (Grundlagen- und Orientierungsprüfung)

Modulnummer	Modultitel	Lehrform	Sem.	SWS	Credits	Prüfungsart	Prüfungsdauer	Gewichtungsfaktor	Unterrichtssprache
CH4090	Allgemeine und Anorganische Chemie	VÜ	1	4+1	6	K	90		D
CH0105	Mathematische Methoden der Chemie 1	VÜ	1	3+2	5	K	90		D
CH0109	Aufbau und Struktur organischer Verbindungen	VÜ	2	3+1	5	K	90		D
CH4104	Grundlagen der Physikalischen Chemie	VÜ	2	3+1	5	K	90		D
	<b>Gesamt</b>			<b>18</b>	<b>21</b>				

### B) Pflichtmodule (Bachelorprüfung)

#### Unterabschnitt 1

Modulnummer	Modultitel	Lehrform	Sem.	SWS	Credits	Prüfungsart	Prüfungsdauer	Gewichtungsfaktor	Unterrichtssprache
CH4102	Anorganisch-chemisches Praktikum 1	P	1	8	6	L			D/E
CH0106	Biologie für Chemiker	VÜ	1	2+1	4	K	90		D
PH9002	Experimentalphysik 1	VÜ	1	2+1	4	K	90		D
PH9003	Experimentalphysik 2	VÜ	2	2+1	4	K	90		D
CH4103	Anorganische Molekülchemie	VÜ	2	3+1	5	K	90		D
CH6120	Anorganisch-chemisches Praktikum 2	P	2	8	5	L			D
WZ8129	Botanik für Lebensmittelchemiker sowie Mikroskopie von Nutzpflanzen und mikroskopische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln	VÜ	2	3+4	7	PP	150		D

## Unterabschnitt 2

Modulnummer	Modultitel	Lehrform	Sem.	SWS	Credits	Prüfungsart	Prüfungsdauer	Gewichtungsfaktor	Unterrichtssprache
CH0115	Reaktivität organischer Verbindungen	VÜ	3	3+1	5	K	90		D
CH6121	Physikalisch-chemisches und physikalisches Praktikum(#)	P	3	6	8	L+L		5:3	D/E
CH6112	<i>Physikalisch-chemisches Praktikum</i>	P	3	3	5	L			D/E
PH9023	<i>Physikalisches Praktikum</i>	P	3	3	3	L			D
CH4109	Grundlagen der Analytischen Chemie	V	3	5	5	K	180		D
MA9602	Einführung in die Statistik	VÜ	3	1+1	3	K	60		D
LS70000	Grundlagen der Mikrobiologie(#)	VÜ	3-4	3+3	5	K+L (SL)			D
LS70000-1	<i>Allgemeine Mikrobiologie</i>	V	3	2		K	90		D
LS70000-2	<i>Praktische Übungen zur Mikrobiologie</i>	VÜ	4	1+3		L (SL)			D
CH6113	Grundlagen der Lebensmittelchemie 1	V	3	4	6	K	90		D
CH6114	Grundlagen der Lebensmittelchemie 2	V	4	4	6	K	90		D
CH6115	Lebensmittelchemisches Grundpraktikum (#)	PS	4	7+1	6	K (SL)+L			D
CH4112	Organisch-chemisches Praktikum	PS	4	16+2	15	L			D
CH4115	Fortgeschrittene analytische Verfahren	V	5	4	5	K	90		D
CH4117	Biochemie	VÜ	5	2+1	5	K	90		D
LS70001	Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene	V	5	3	3	K	120		D
CH6116	Praktikum instrumentelle Lebensmittel- und Futtermittelanalytik 1	P	5	12	8	L			D
CH6117	Praktikum instrumentelle Lebensmittel- und Futtermittelanalytik 2	P	5	7	5	L			D
CH6122	Lebensmittelanalytik und Instrumentelle Analytik	V	5	4	5	K	90		D
CH6123	Chemie und Technologie ausgewählter Lebensmittelgruppen	V	6	6	7	K	120		D
CH0132	Organische Synthese	VÜ	6	3+1	5	K	90		D

CH4121	Biochemisches Praktikum	P	6	6	5	L			D
	<b>Gesamt (Unterabschnitt 1 und 2)</b>			<b>142</b>	<b>142</b>				
CH6119	Bachelor's Thesis mit Präsentation		6	9	9	WA+PR		4:1	D/E

### C) Wahlmodule

Aus dem Wahlbereich Fachliche und Überfachliche Grundlagen sind 8 Credits zu erbringen. Dabei sind aus den *Fachlichen Grundlagen* mind. 3 Credits zu erbringen.

Aus dem Wahlbereich *Überfachliche Grundlagen* sind mind. 3 Credits zu erbringen. Dieser Katalog umfasst fachübergreifende Lehrangebote. Die Credits können auch in Modulen anderer Fakultäten oder Hochschulen erworben werden.

Der Prüfungsausschuss aktualisiert fortlaufend den Fächerkatalog der Wahlmodule. Änderungen werden spätestens zu Beginn des Semesters in TUMonline („Studienbaum“) bekannt gegeben.

### Wahlbereich Fachliche und Überfachliche Grundlagen

Modulnummer	Modultitel	Lehrform	Sem.	SWS	Credits	Prüfungsart	Prüfungsdauer	Gewichtungsfaktor	Unterrichtssprache
<i>Überfachliche Grundlagen</i>									
POL70000	Einführung in die Politikwissenschaft und das Politische System	VÜ	1/6	2+2	5	K	60		D
POL70028	Einführung in die Soziologie	V	1/6	4	5	K	60		D
CLA30230	Ethik und Verantwortung	S	1	2	3	PR	25-35		D
<i>Fachliche Grundlagen</i>									
CH0124	Toxikologie und spezielle Rechtskunde für Chemiker	V	6	2	3	K	90		D
CH6204	Stoffströme in Industrie und Natur	S	6	2	3	PA			D
CH0112	Mathematische Methoden der Chemie 2	VÜ	6	3+2	5	K	90		D
	<b>Gesamt</b>			<b>6-7</b>	<b>8</b>				

#### Erläuterungen:

V = Vorlesung; Ü = Übung; P = Praktikum; S = Seminar; Sem. = Semester; SWS = Semesterwochenstunden; K = Klausur; L = Laborleistung; HA = Hausarbeit; ÜL = Übungsleistung; PP = Prüfungsparcours; WA = Wissenschaftliche Ausarbeitung; PA = Projektarbeit; PR = Präsentation; SL = Studienleistung; D = Deutsch; E = Englisch; USP = Unterrichtssprache; In der Spalte Prüfungsdauer ist die Prüfungsdauer in Minuten aufgeführt.



**Creditbilanz der jeweiligen Semester:**

<b>Semester</b>	<b>Credits Pflicht- module</b>	<b>Credits Wahl- module</b>	<b>Credits Studien- leistungen</b>	<b>Credits Bachelor's Thesis</b>	<b>Gesamt- Credits</b>	<b>Anzahl der Prüfungen</b>
1	25	5			30	6
2	31				31	6
3	29				29	7
4	30				30	5
5	31				31	6
6	17	3		9	29	6

## **ANLAGE 2: Bezug der Prüfungsmodulare zur APOLmCh**

### **A) Pflichtmodule (Grundlagen- und Orientierungsprüfung)**

<u>Allgemeine und Anorganische Chemie</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 2. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 1 der Anlage 2 zur APOLmCh
<u>Mathematische Methoden der Chemie</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 2. Buchst. f) der Anlage 1 zur APOLmCh
<u>Aufbau und Struktur organischer Verbindungen</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 2. Buchst. b) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 2 der Anlage 2 zur APOLmCh
<u>Grundlagen der Physikalischen Chemie</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 2. Buchst. c) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 3 der Anlage 2 zur APOLmCh

### **B) Pflichtmodule (Bachelorprüfung)**

<u>Anorganisch-chemisches Praktikum 1</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 1 der Anlage 2 zur APOLmCh
<u>Biologie für Chemiker</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 2. Buchst. e) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 5 der Anlage 2 zur APOLmCh
<u>Experimentalphysik 1 &amp; Experimentalphysik 2</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 2. Buchst. d) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 4 der Anlage 2 zur APOLmCh
<u>Anorganische Molekülchemie</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 2. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 1 der Anlage 2 zur APOLmCh
<u>Anorganisch-chemisches Praktikum 2</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 1 der Anlage 2 zur APOLmCh
<u>Botanik für Lebensmittelchemiker sowie Mikroskopie von Nutzpflanzen und mikroskopische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 1. Buchst. e) und Nr. I. 2. Buchst. e) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 5 der Anlage 2 zur APOLmCh
<u>Reaktivität organischer Verbindungen</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 2. Buchst. b) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 2 der Anlage 2 zur APOLmCh
<u>Physikalisch-chemisches und physikalisches Praktikum (#)</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 1. Buchst. c) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 3 der Anlage 2 zur APOLmCh, sowie gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 1. Buchst. d) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 4 der Anlage 2 zur APOLmCh
<u>Grundlagen der Analytischen Chemie</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 2. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 1 der Anlage 2 zur APOLmCh
<u>Grundlagen der Mikrobiologie und Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II. 2. Buchst. f) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. I. 4. der Anlage 3 zur APOLmCh, sowie gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II. 1. Buchst. b) der Anlage 1 zur APOLmCh
<u>Grundlagen der Lebensmittelchemie 1</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II. 2. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. I. 1. der Anlage 3 zur APOLmCh
<u>Grundlagen der Lebensmittelchemie 2</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II. 2. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. I. 1. der Anlage 3 zur APOLmCh

<u>Lebensmittelchemisches Grundpraktikum (#)</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II. 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh, sowie gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II. 2. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. I. 1. der Anlage 3 zur APOLmCh
<u>Organisch-chemisches Praktikum</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 1. Buchst. b) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 2 der Anlage 2 zur APOLmCh
<u>Fortgeschrittene Analytische Verfahren</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I. 2. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 1 der Anlage 2 zur APOLmCh
<u>Biochemie</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II. 2. Buchst. e) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. I. 3 der Anlage 3 zur APOLmCh
<u>Praktikum instrumentelle Lebensmittel- und Futtermittelanalytik 1</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II. 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh
<u>Praktikum instrumentelle Lebensmittel- und Futtermittelanalytik 2</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II. 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh
<u>Chemie und Technologie ausgewählter Lebensmittelgruppen und Lebensmittelanalytik und Instrumentelle Analytik</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II. 2. Buchst. a) und b) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. I. 1. und 2. der Anlage 3 zur APOLmCh
<u>Biochemisches Praktikum</u> gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II. 1. Buchst. c) und Nr. II. 2. Buchst. e) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. I. 3. der Anlage 3 zur APOLmCh

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Akademischen Senats der Technischen Universität München vom 8. Dezember 2021, der Erteilung des Einvernehmens des Bayerischen Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz Nr. RK-LTG-2503-010-V13-D29011/2022 vom 27.06.2022 sowie der Genehmigung durch den Präsidenten der Technischen Universität München vom 25. August 2022.

München, 25. August 2022  
Technische Universität München

Thomas F. Hofmann  
Präsident

Diese Satzung wurde am 25. August 2022 in der Hochschule niedergelegt; die Niederlegung wurde am 25. August 2022 durch Anschlag in der Hochschule bekannt gemacht. Tag der Bekanntmachung ist daher der 25. August 2022.