

Abschrift aus der Studienordnung für den Studiengang Lebensmittelchemie an der Technischen Universität München vom 1. August 1994 (KWMBI II Nr. 9/1994, S. 648)

Studienplan für den Studiengang Lebensmittelchemie

Das Studium der Lebensmittelchemie wird durch die Studienordnung für den Studiengang Lebensmittelchemie an der Technischen Universität München vom 1. August 1994 geregelt.

Der Studienplan gibt, gegliedert nach Fachsemestern, Empfehlungen für den Studienverlauf und macht Angaben folgender Art:

1. Themen der regelmäßig angebotenen Lehrveranstaltungen
2. Zahl der Semesterwochenstunden und Lehrveranstaltungsarten
3. Kennzeichnung der zur Vertiefung empfohlenen Lehrveranstaltungen

	SWS*)
1. Semester	
Allgemeine und anorganische Experimentalchemie	4 V
Anorganisches Praktikum für Lebensmittelchemiker I	16 P
Toxikologie und spezielle Rechtsgebiete für Chemiker	3 V
Allgemeine Botanik	4 V
Einführung in die mathematische Behandlung der Naturwissenschaften I	3 V
Experimentalphysik I für Chemiker	4 V
	34 SWS
2. Semester	
Analytische Chemie	3 V
Anorganisches Praktikum für Lebensmittelchemiker II	16 P
Organisch-chemisches Grundpraktikum für Lebensmittelchemiker (Kurs in den Semesterferien)	10 P
Praktikumsbegleitende Vorlesung dazu	3 V
Einführung in die mathematische Behandlung der Naturwissenschaften II	3 V
Experimentalphysik II für Chemiker	4 V
	39 SWS
3. Semester	
Organische Chemie I	3 V
Seminar zur Organischen Chemie I	2 V
Grundlagen der physikalischen Chemie für Lebensmittelchemiker I	2 V
	1 Ü
Physikalisch-chemisches Praktikum für Lebensmittelchemiker	10 P
Botanisch-mikroskopisches Praktikum	3 P
Physikalisches Praktikum I	6 P
Technische Chemie I für HLB	(2 V, WA)
	27 SWS
4. Semester	
Organische Chemie II	3 V
Seminar zur organischen Chemie II	2 V
Grundlagen der physikalischen Chemie für Lebensmittelchemiker II	2 V
	1 Ü
Organisch-chemisches Praktikum für Lebensmittelchemiker II	20 P
Technische Chemie II für HLB	(2 V, WA)
Praktikum Technische Chemie für Lebensmittelchemiker	(6 P, WA)
	28 SWS

*) V: Vorlesung, P: Praktikum, Ü: Übung, S: Seminar, E: Exkursion, WA: Wahlveranstaltung

5. Semester	SWS*)
Lebensmittelchemie I oder III	2 V
Lebensmittelchemische/s Übungen/Seminar I oder III	1 Ü/S
Lebensmittelchemisches Praktikum I	16 P
Exkursionen in Werke der Lebensmittelindustrie I	1 E
Lebensmittelrecht I	1 V
Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen I	1 V
Lebensmittelmikrobiologie	2 V
Naturstoffchemie (Biopolymere)	(2 V, WA)
Abfüll- und Verpackungstechnik I	(2 V, WA)
Untersuchung des Trink- und Betriebswasser	(2 V, WA)
	24 SWS
6. Semester	
Lebensmittelchemie II oder IV	2 V
Lebensmittelchemische/s Übungen/Seminar II oder IV	1 Ü/S
Lebensmittelchemisches Praktikum II	16 P
Exkursion in Werke der Lebensmittelindustrie II	1 E
Lebensmittelrecht II	1 V
Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen II	1 V
Mikrobiologisches Praktikum für Lebensmittelchemiker	5 P
Praktikumsbegleitende Vorlesung dazu	1 V
Einführung in die Biochemie	(3 V, WA)
Abfüll- und Verpackungstechnik II	(2 V, WA)
Umweltanalytik I	(2 V, WA)
	28 SWS
7. Semester	
Lebensmittelchemie III oder I	2 V
Lebensmittelchemische/s Übungen/Seminar III oder I	1 Ü/S
Lebensmittelchemisches Praktikum III	16 P
Exkursionen in Werke der Lebensmittelindustrie III	1 E
Lebensmittelrecht III	1 V
Mikroskopische Untersuchungen von Lebensmitteln I	4 P
Ernährungslehre I	2 V
Wechselwirkungen zwischen Lebensmitteln und Verpackung	(1 V, WA)
Wasserchemisches Praktikum I	(7 P, WA)
Umweltanalytik II	(2 V, WA)
	27 SWS
8. Semester	
Lebensmittelchemie IV oder II	2 V
Lebensmittelchemische/s Übung/Seminar IV oder II	1 Ü/S
Lebensmittelchemisches Praktikum IV	16 P
Exkursionen in Werke der Lebensmittelindustrie IV	1 E
Mikroskopische Untersuchungen von Lebensmitteln II	4 P
Ernährungslehre II	2 V
Wasserchemisches Praktikum II	(7 P, WA)
Umweltanalytik III	(1 V, WA)
	26 SWS

*) V: Vorlesung, P: Praktikum, Ü: Übung, S: Seminar, E: Exkursion, WA: Wahlveranstaltung