

Das Bachelor-Studium Lebensmittelchemie

(Studienbeginn WiSe 2012/13)

Bachelor	6	Biochemisches Praktikum *) P 6	Angewandte Lebensmittelchemie 3	Organische Synthese VÜ 5	Bachelor's Thesis 12		Wahlpflichtmodule ¹ 4	30 CPs	
	5	Biochemie VÜ 4	VÜP 12	Technologie der Lebensmittel *) VÜ 4	Instrumentelle Trenn- und Nachweistechniken SÜ 10		8	31 CPs	
	4	Spurenanalytische Techniken VÜ 4	Allgemeine Lebensmittelchemie *) 5	Organisch-chemisches Praktikum P 16			Allgemeine Mikrobiologie und Hygiene *) 4	29 CPs	
	3	Physikalisches Praktikum P 3		VSP 13	Reaktivität organischer Verbindungen VÜ 5	Phys.-chem. Praktikum zur Thermodynamik P 4		Strukturanalytische Techniken S 5	VP 9
	Grundlagen- und Orientierungsprüfung (GOP)								
	2	Analytische Chemie V 3	Anorganisch-chemisches Grundpraktikum II P 6	Aufbau u. Struktur organischer Verbindungen VÜ 5	Chemische Thermodynamik und Kinetik VÜ 5	Experimentalphysik II VÜ 4	Botanik für Lebensmittelchemiker *) VÜ 9		32 CPs
1	Anorganische Experimentalchemie V 6	Anorganisch-chemisches Grundpraktikum I PS 6	Prinzipien und Methoden der Chemie S 3	Biologie für Chemiker VÜ 4	Experimentalphysik I VÜ 4	Mathematische Methoden der Chemie VÜ 5		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 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) • Prozesse in der Lebensmitteltechnologie (4 CPs, zweisemestrig) • Lebensmittelverpackungstechnik (4 CPs, zweisemestrig) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|