

BSc Lebensmittelchemie: Semesterübersicht Studienbeginn im Sommersemester

		Anorganische & Analytische Chemie		Organische Chemie		Physikalische Chemie		Biochemie, Mikrobiologie		Lebensmittelchemie, Qualitätssicherung, Recht		Mathematik/Physik		
		Theorie	Praxis	Theorie	Praxis	Theorie	Praxis	Theorie	Praxis	Theorie	Praxis	Theorie	Praxis	
1. Semester ☀	VLzeit	PALC (S)	Praktikum Allgemeine Chemie PALC ●	Grundlagen der Organischen Chemie OC 1 (VL)								Mathe 2 (VL)		
		Arbeitsicherheit (S) ●	Praktikum Analytische Chemie ● [Mo-Fr]										Mathe 2 (UE)	
		Analytische Chemie (VL)												
		PAC (S)												
	VLfreie Zeit	● Analytische Chemie		● OC 1								● Mathe 2		
2. Semester ❄	VLzeit	Allgemeine Chemie (VL)		Struktur und Reaktivität OC 2 (VL)								Mathe 1 (VL)		
		Allgemeine Chemie (UE) ●	Praktikum Anorganische Chemie ● PAAC ● [Mo, Mi, Fr]										Mathe 1 (UE)	
		PAAC (S)											Physik (VL)	
														Physik (UE)
	VLfreie Zeit	● + Allgemeine Chemie		Spektroskopische Methoden Kurs 2 Wochen								● Mathe 1		
				● + Modulabschluss OC								● Physik		
				● Spektroskopie										
3. Semester ☀	VLzeit	Übergangsmetalle AC 2 (VL)		Organische Chemie (S)	Grundpraktikum Organische Chemie ●	Thermodynamik und Transportprozesse PC 1 (VL)		Pflanzenbiologie - Einführung in die funktionelle Morphologie (VL)						
		Übergangsmetalle AC 2 (UE)					Thermodynamik und Transportprozesse PC 1 (UE) ●							
		VLfreie Zeit			● OC-Seminar		● + PC 1				Biochemie und Molekularbiologie der Pflanzen (P) ●			
					Zeit für: Fortgeschrittenenpraktikum Organische Chemie [2,5 Wochen] ●									

LMChemBSc-20 Professionalisierung
 Veranstaltungen sollten so früh wie möglich im Studium, am besten beginnend im 2. Fachsemester, belegt werden. Weitere Informationen gibt es unter "Zusatzqualifikationen".

		Anorganische & Analytische Chemie		Organische Chemie		Physikalische Chemie		Biochemie, Mikrobiologie		Lebensmittelchemie, Qualitätssicherung, Recht		Mathematik/Physik		
		Theorie	Praxis	Theorie	Praxis	Theorie	Praxis	Theorie	Praxis	Theorie	Praxis	Theorie	Praxis	
4. Semester	VLzeit	Hauptgruppenelemente AC 1 (VL)				Kinetik und Struktur PC 2 (VL)	Praktikum Physikalische Chemie [Mo-Mi]	Allgemeine Biologie & Grundlagen Biochemie (VL)		Proteine (VL)			Praktikum Physik [Do]	
		Hauptgruppenelemente AC 1 (UE)				Kinetik und Struktur PC 2 (UE)					Lebensmitteltechnologie (S)			
4. Semester	VLfreie Zeit	● Anorganische Chemie				● + PC 2		Nutzpflanzen (VL)	Mikroskopische Untersuchungen von Lebensmitteln (P) [Mikroskopie]					
								● Allgemeine Biologie und Grundlagen der Biochemie						
5. Semester	VLzeit							Mikrobiologie (VL)		Kohlenhydrate (VL)	Lebensmittelchemisches Grundpraktikum			
										Fette (VL)				
										Lebensmittelanalytik I (VL)				
										Statistik (UE)				
										LMC-Grundpraktikum (S)				
										Lebensmitteltoxikologie (VL)				
										Lebensmitteltoxikologie (S)		● Portfolio Experimentelle LMC I		
5. Semester	VLfreie Zeit									● Chemie & Technologie der LM				
								Praktikum Mikrobiologie [3 Wochen]						
								● Mikrobiologie		● Toxikologie und Rechtskunde				
6. Semester	VLzeit									Einführung ins Lebensmittelrecht (VL)	Praktikum Instrumentelle Analytik			
										Lebensmittelanalytik II (VL)				
										Prakt. Instr. Analytik (S)				
										● Portfolio Experimentelle LMC II				
6. Semester	VLfreie Zeit									● Lebensmittelrecht	● Bachelorarbeit [9 Wochen]			
										Qualitätsmanagement (S) / Blockkurs				
										● Qualitätsmanagement				