

# BSc Lebensmittelchemie: Semesterübersicht Studienbeginn im Wintersemester

		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									Mathe 1 (VL)		
		Allgemeine Chemie (VL)	Praktikum Anorganische Chemie PAAC [Mo, Mi, Fr]										Mathe 1 (UE)	
		Allgemeine Chemie (UE)											Physik (VL)	
Arbeitssicherheit (S)													Physik (UE)	
PAAC (S)														
	VLfreie Zeit	+ Allgemeine Chemie										Mathe 1		
												Physik		
2. Semester	VLzeit	Analytische Chemie (VL)		Grundlagen der Organischen Chemie OC 1 (VL)		Thermodynamik und Transportprozesse PC 1 (VL)		Pflanzenbiologie - Einführung in die funktionelle Morphologie (VL)				Mathe 2 (VL)	Praktikum Physik [Do]	
		PAC (S)	Praktikum Analytische Chemie [Mo-Mi, Fr]			Thermodynamik und Transportprozesse PC 1 (UE)					Mathe 2 (UE)			
	VLfreie Zeit	Analytische Chemie		OC 1		+ PC 1			Biochemie und Molekularbiologie der Pflanzen (P)					
				Spektroskopische Methoden Kurs 3 Wochen										
3. Semester	VLzeit	Hauptgruppenelemente AC 1 (VL)		Struktur und Reaktivität OC 2 (VL)	Grundpraktikum Organische Chemie	Kinetik und Struktur PC 2 (VL)		Allgemeine Biologie & Grundlagen Biochemie (VL)						
		Hauptgruppenelemente AC 1 (UE)		Organische Chemie (S)		Kinetik und Struktur PC 2 (UE)								
				Spektroskopie										
	VLfreie Zeit	+ AC 1		+ Modulabschluss OC		+ PC 2			Mikroskopische Untersuchungen von Lebensmitteln (P) [Mikroskopie]					
				OC-Seminar				Nutzpflanzen (VL)						
								Allgemeine Biologie und Grundlagen der Biochemie						

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

## BSc Lebensmittelchemie: Semesterübersicht Studienbeginn im Wintersemester

		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
<b>4. Semester</b>	VLzeit	Übergangsmetalle AC 2 (VL)					Praktikum Physikalische Chemie	Mikrobiologie (VL)		Kohlenhydrate (VL)			
		Übergangsmetalle AC 2 (UE)								Fette (VL)			
	VLfreie Zeit	+ AC 2		Zeit für: Fortgeschrittenenpraktikum Organische Chemie [2,5 Wochen]						Praktikum Mikrobiologie [3 Wochen]			
<b>5. Semester</b>	VLzeit									Einführung ins Lebensmittelrecht (VL)	Lebensmittelchemisches Grundpraktikum		
										Proteine (VL)			
										Lebensmitteltechnologie (S)			
										Lebensmittelanalytik I (VL)			
										LMC-Grundpraktikum (S)			
	VLfreie Zeit									Statistik (UE)	Portfolio Experimentelle LMC I		
<b>6. Semester</b>	VLzeit									Chemie & Technologie der LM	Praktikum Instrumentelle Analytik		
										Qualitätsmanagement (S) / Blockkurs			
										Lebensmittelrecht			
										Qualitätsmanagement (Ref)			
										Toxikologie & Rechtskunde (VL)			
	VLfreie Zeit									Lebensmitteltoxikologie (VL)	Portfolio Experimentelle LMC II		
									Lebensmitteltoxikologie (S)				
									Lebensmittelanalytik II (VL)				
									Prakt. Instr. Analytik (S)				
									Toxikologie und Rechtskunde	Bachelorarbeit [9 Wochen]			
									Prfg Sachkunde ChemVerbVO				