

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