

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)			
		Arbeitssicherheit (S)	Praktikum Analytische Chemie										Mathe 2 (UE)		
		Analytische Chemie (VL)	[Mo-Fr]												
		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										Mathe 1 (UE)		
		PAAC (S)	PAAC										Physik (VL)		
			[Mo, Mi, Fr]										Physik (UE)		
	VLfreie Zeit	+ Allgemeine Chemie		Spektroskopische Methoden Kurs 2 Wochen									Mathe 1		
			+ Modulabschluss OC									Physik			
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	+ AC 2		OC-Seminar		+ PC 1									
				Zeit für: Fortgeschrittenenpraktikum Organische Chemie [2,5 Wochen]				Biochemie und Molekularbiologie der Pflanzen (P)							

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

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	
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	☀️ + AC 1				☀️ + 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 II (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 I (VL)				
										Prakt. Instr. Analytik (S)				
										☀️ Portfolio Experimentelle LMC II				
											☀️ Lebensmittelrecht	Bachelorarbeit [9 Wochen]		
									Qualitätsmanagement (S) / Blockkurs					
									☀️ Qualitätsmanagement (Ref)					