

## 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	
<b>1. Semester</b>	VLzeit	PALC (S)	Praktikum Allgemeine Chemie PALC ●	Grundlagen der Organischen Chemie OC 1 (VL)								Mathe 2 (VL)		
		Arbeitssicherheit (S) ●	Praktikum Analytische Chemie ● [Mo-Fr]										Mathe 2 (UE)	
		Analytische Chemie (VL)												
		PAC (S)												
	VLfreie Zeit	● Analytische Chemie		● OC 1								● Mathe 2		
<b>2. Semester</b>	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 ● + Modulabschluss OC ● Spektroskopie								● Mathe 1 ● Physik		
<b>3. Semester</b>	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]	
	VLfreie Zeit	Hauptgruppenelemente AC 1 (UE)				Kinetik und Struktur PC 2 (UE)					Lebensmitteltechnologie (S)			
5. Semester	VLzeit	+ AC 1				+ PC 2		Nutzpflanzen (VL)	Mikroskopische Untersuchungen von Lebensmitteln (P) [Mikroskopie]					
	VLfreie Zeit							Allgemeine Biologie und Grundlagen der Biochemie						
								Mikrobiologie (VL)		Kohlenhydrate (VL)	Lebensmittelchemisches Grundpraktikum			
VLzeit									Fette (VL)					
VLfreie Zeit									Lebensmittelanalytik I (VL)					
VLzeit									Statistik (UE)					
VLfreie Zeit									LMC-Grundpraktikum (S)					
6. Semester	VLzeit									Lebensmitteltoxikologie (VL)	Praktikum Instrumentelle Analytik			
	VLfreie Zeit									Lebensmitteltoxikologie (S)				
										Toxikologie & Rechtskunde (VL)				
VLzeit										Chemie & Technologie der LM				
VLfreie Zeit										Praktikum Mikrobiologie [3 Wochen]				
										Mikrobiologie				
										Toxikologie und Rechtskunde				
										Prfg Sachkunde ChemVerbVO				
VLzeit										Einführung ins Lebensmittelrecht (VL)	Praktikum Instrumentelle Analytik			
VLfreie Zeit										Lebensmittelanalytik II (VL)				
										Prakt. Instr. Analytik (S)				
										Portfolio Experimentelle LMC II				
										Lebensmittelrecht	Bachelorarbeit [9 Wochen]			
										Qualitätsmanagement (S) / Blockkurs				
										Qualitätsmanagement (Ref)				