

# Bachelor-Studium Lebensmittelchemie

Studienbeginn WS22/23

Workload

Prüfungen

Bachelor	6	Biochemisches Praktikum P 5	Organische Synthese VÜ 5	Chemie u. Technologie der Lebensmittel VV 7	Bachelor's Thesis mit Präsentation WA+PR 9		Wahlbereich 3	29	6		
	5	Biochemie VÜ 5	Fortgeschrittene analyt. Verfahren V 5	Lebensmittelanalytik u. Instrumentelle Analytik VV 5	Praktikum instrument. LM- u. FM-Analytik 1 P 8	Praktikum instrument. LM- u. FM-Analytik 2 P 5	Lebensm.mikrobiol. u. Lebensmittelhygiene V 3	31	6		
	4	Org.-chem. Praktikum PS 15			Grundlagen der Lebensmittelchemie 2 V 6	Lebensmittelchem. Grundpraktikum P+S 6	Grundlagen der Mikrobiologie 3 VÜ 5	30	5		
	3	Grundlagen der analyt. Chemie V 5	Physik.-chem. und physik. Praktikum P+P (#) 8	Reaktivität org. Verbindungen VÜ 5	Grundlagen der Lebensmittelchemie 1 V 6	Einführung in die Statistik VÜ 3	2 VÜ 5	29	7		
	2	Anorg.-chem. Praktikum 2 P 5	Anorganische Molekülchemie VÜ 5	<b>Grundlagen- und Orientierungsprüfung</b>		Aufbau u. Struktur org. Verbindungen VÜ 5	Grundlagen der Physik. Chemie VÜ 5	Experimentalphysik 2 VÜ 4	Botanik und Mikroskopie VÜ 7	31	6
	1	Anorg.-chem. Praktikum 1 P 6	Biologie für Chemiker VÜ 4	Allgemeine und Anorganische Chemie VÜ 6	Mathematische Methoden der Chemie VÜ 5	Experimentalphysik 1 VÜ 4	Wahlbereich 5	30	6		

180

hellblau hinterlegte Module entsprechen denen des BSc-Studienganges Chemie  
gelb hinterlegte Module werden von der School of Life Sciences angeboten

**Abkürzungen:** V: Vorlesung, S: Seminar, Ü: Übung, P: Praktikum; PR: Präsentation

**Zahlenwerte:** Credit Points (CP) nach ECTS

**#) Teilprüfungen jeweils getrennt zu bestehen**