

Anhang 1 Studienverlaufsplan für den Studiengang Lebensmittelchemie mit dem Abschluss „Bachelor of Science“

Sem	1. - 7. Woche				8. - 14. Woche				SWS				
	V	S	U	P	V	S	U	P	V	S	U	P	LP
1	Allgemeine Chemie (Experimentalvorlesung)								4	2	2		
				Praktikum Allgemeine Chemie								10	17
				Mathematische Methoden					3		2		5
				Physik					4		2		8
									29				
2	OC I (Experimentalvorlesung)								4				3
	AC I (Experimentalvorlesung)								3	1			3,5
	PC I (Thermodynamik)								4		2		8
				PC I Prakt.								8	6
				AC Prakt.								10	7
									32				
									27,5				

Sem	1. - 7. Woche				8. - 14. Woche				SWS				
	V	S	U	P	V	S	U	P	V	S	U	P	LP
4	Allgemeine Lebensmittelchemie								2				1
	Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene								2				2
	BC I (inkl. Biophysikalische Chemie)								3				1,5
	Strukturaufklärung								2			4	6
				BC Prakt.								4	3
				AN Prakt.						1		5	6
									23				
									19,5				

Sem	1. - 7. Woche				8. - 14. Woche				SWS				
	V	S	U	P	V	S	U	P	V	S	U	P	LP
5	Allgemeine Lebensmittelchemie								2	1			4
	BC II								2				4,5
	Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene								2				2
	Toxikologie								1				1
	Rechtskunde								1				1
	Mikrobiologie Prakt.											4	6
	Allgemeine LC Prakt.											5	5
	Lebensmittel und Futtermittelanalytik										2	8	10
									28				
									33,5				

1-6	Zusatzkompetenz ohne BWL								6			
------------	---------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	----------	--	--	--

Stand: 08.07.2009

Diese Fassung beschlossen am 8. Juli 2009