

Technische Universität Dresden  
Fakultät Chemie und Lebensmittelchemie

**Studienordnung  
für den Studiengang Lebensmittelchemie  
ab dem Sommersemester 2018**

Konsolidierte Fassung aus der [Amtlichen Bekanntmachung](#) vom 03.12.2002, der [Ersten Satzung zur Änderung der Studienordnung](#) vom 10.12.2007, der [Zweiten Satzung zur Änderung der Studienordnung](#) vom 01.09.2010 sowie der [Dritten Satzung zur Änderung der Studienordnung](#) vom 22.03.2018.

Diese gilt für alle Studierende im Studiengang Lebensmittelchemie, die **vor** dem Wintersemester 2022/23 immatrikuliert wurden.

**Studienordnung  
für den Studiengang Lebensmittelchemie  
an der Technischen Universität Dresden**

Vom 03.12.2002

Auf Grund von § 21 des Gesetzes über die Hochschulen im Freistaat Sachsen (Sächsisches Hochschulgesetz - SächsHG) vom 11.Juni 1999 (SächsGVBl S. 293) in Verbindung mit der Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, Gesundheit, Jugend und Familie über die Ausbildung und Prüfung der staatlich geprüften Lebensmittelchemiker (LMChemAPVO) vom 28. Juni 2000 (SächsGVBl. S. 335) erlässt die Technische Universität Dresden die nachstehende Studienordnung als Satzung.

Männliche Personenbezeichnungen in dieser Ordnung gelten gleichermaßen für Personen weiblichen Geschlechts.

## **Inhaltsverzeichnis**

### **I. Allgemeines**

- § 1 Grundlagen
- § 2 Bildungsziele

### **II. Voraussetzungen für die Aufnahme des Studiums**

- § 3 Voraussetzungen für das Studium der Lebensmittelchemie

### **III. Bestimmung der Regelstudienzeit und des Studiumumfanges**

- § 4 Studiendauer, Studiumumfang und Studienbeginn

### **IV. Aufbau des Studiums und Umfang des Lehrangebotes**

- § 5 Gliederung des Studiums an der Universität
- § 6 Lehrangebot und Prüfungen des Grundstudiums (erster Prüfungsabschnitt)
- § 7 Lehrangebot und Prüfungen des Hauptstudiums (zweiter Prüfungsabschnitt)
- § 8 Wissenschaftliche Abschlussarbeit

### **V. Charakteristik und Umfang praktischer Ausbildungsabschnitte**

- § 9 Praktika
- § 10 Exkursionen

### **VI. Bestandteile der Leistungsnachweise**

- § 11 Leistungsnachweise

### **VII. Schlussbestimmungen**

- § 12 Studienfachberatung

Anlage 1: Stundentafel für das Grundstudium (1. Prüfungsabschnitt)

Anlage 2: Stundentafel für das Hauptstudium (2. Prüfungsabschnitt)

Anlage 3: Angabe der zu erwerbenden Leistungsnachweise

## **I. Allgemeines**

### **§ 1**

#### **Grundlagen**

Die Studienordnung beschreibt auf der Grundlage der Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, Gesundheit, Jugend und Familie über die Ausbildung und Prüfung der staatlich geprüften Lebensmittelchemiker (LMChemAPVO) vom 28.06.2000 Ziele, Inhalt und Verlauf des Studiums der Lebensmittelchemie an der Technischen Universität Dresden.

### **§ 2**

#### **Bildungsziele**

(1) Die Ausbildung zum staatlich geprüften Lebensmittelchemiker gliedert sich in ein Studium an einer Universität und in eine Ausbildung in der amtlichen Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeüberwachung.

(2) Im Universitätsstudium werden die für die Ausübung des Berufs des Lebensmittelchemikers erforderlichen naturwissenschaftlichen Kenntnisse und Fähigkeiten sowie die dazu notwendigen Rechtskenntnisse vermittelt. Das Universitätsstudium ist mit dem Bestehen des zweiten Prüfungsabschnittes (Erste Staatsprüfung) abgeschlossen.

## **II. Voraussetzungen für die Aufnahme des Studiums**

### **§ 3**

#### **Voraussetzungen für das Studium der Lebensmittelchemie**

(1) Über die durch die Hochschulzugangsberechtigung (Abitur) oder eine einschlägige fachgebundene Hochschulreife oder ein von der zuständigen Stelle als gleichwertig anerkanntes Zeugnis über die nachgewiesene allgemeine Studierfähigkeit hinaus bestehen keine schulischen oder bildungsmäßigen Voraussetzungen für das Studium der Lebensmittelchemie.

(2) Für die Aufnahme des Studiums sind keine zusätzlichen Qualifikationsnachweise erforderlich.

## **III. Bestimmung der Regelstudienzeit und des Studienumfanges**

### **§ 4**

#### **Studiendauer, Studienumfang und Studienbeginn**

(1) Die Regelstudienzeit für das Studium der Lebensmittelchemie an der Universität beträgt neun Semester einschließlich der Prüfungen des ersten und zweiten Prüfungsabschnittes.

(2) Der zeitliche Gesamtumfang aller Lehrveranstaltungen des Pflicht-, Wahlpflicht- und Wahlbereiches beträgt gem. § 2 Abs. 2 LMChemAPVO 235 Semesterwochenstunden.

(3) Das Studium kann jeweils zum Wintersemester aufgenommen werden.

## **IV. Aufbau des Studiums und Umfang des Lehrangebotes**

### **§ 5**

#### **Gliederung des Studiums an der Universität**

(1) Das Studium gliedert sich in ein mit dem ersten Prüfungsabschnitt abschließendes Grundstudium von 4 Semestern und ein mit dem zweiten Prüfungsabschnitt abschließendes Hauptstudium von 5 Semestern.

(2) Das Lehrangebot zur Vermittlung des erforderlichen Stoffwissens erstreckt sich über 8 Semester. Für die Anfertigung der wissenschaftlichen Abschlussarbeit steht ein weiteres Semester zur Verfügung.

(3) Das Lehrangebot umfasst insgesamt 235 Semesterwochenstunden (SWS).

### **§ 6**

#### **Lehrangebot und Prüfungen des Grundstudiums (erster Prüfungsabschnitt)**

(1) Die Aufschlüsselung des Lehrangebotes auf einzelne Lehrgebiete ist in der Studententafel für das Grundstudium (Anlage 1) dargestellt. Einer der Leistungsnachweise soll bis zum Beginn des dritten Fachsemesters erbracht werden. Studierende, die diese Anforderung nicht erfüllen, müssen im dritten Fachsemester an einer Studienberatung teilnehmen.

(2) Die Prüfungen des ersten Prüfungsabschnittes, die mit Abschluss des vierten Fachsemesters abgelegt werden sollen, umfassen mündliche Prüfungen in den Fächern

- Anorganische und Analytische Chemie
- Organische Chemie
- Physikalische Chemie
- Physik
- Biologie

Studierende, die den ersten Prüfungsabschnitt nicht bis zum Beginn des fünften Fachsemesters bestanden haben, müssen im fünften Fachsemester an einer Studienberatung teilnehmen.

(3) Für die Zulassung zu den Prüfungen des ersten Prüfungsabschnitts sind entsprechend § 7 Abs. 3 LMChemAPVO je ein Nachweis über die regelmäßige und erfolgreiche Teilnahme an folgenden Lehrveranstaltungen nachzuweisen:

##### 1. Praktika:

- Anorganische und Analytische Chemie
- Organische Chemie
- Physikalische Chemie
- Physik
- Allgemeine Biologie

##### 2. Lehrgebiete

- Anorganische und Analytische Chemie
- Organische Chemie
- Physikalische Chemie
- Physik
- Mathematik
- Spezielle Rechtsgebiete für Chemiker und Naturwissenschaftler.

## § 7

### Lehrangebot und Prüfungen des Hauptstudiums (zweiter Prüfungsabschnitt)

(1) Die Aufschlüsselung des Lehrangebotes auf einzelne Lehrgebiete ist in der Stundentafel für das Hauptstudium (Anlage 2) dargestellt.

(2) Die Prüfungen des zweiten Prüfungsabschnittes (Erste Staatsprüfung), die mit Abschluss des achten Fachsemesters abgelegt werden sollen, umfassen mündliche Prüfungen in den Fächern

- Chemie und Analytik der Lebensmittel, der Tabakerzeugnisse, der kosmetischen Mittel, sonstiger Bedarfsgegenstände und des Wassers
- Technologie der Lebensmittel, der Tabakerzeugnisse, der kosmetischen Mittel, sonstiger Bedarfsgegenstände und des Wassers
- Ernährungslehre und angewandte Biochemie
- Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene
- Toxikologie und Umweltanalytik

sowie im Anschluss daran die wissenschaftliche Abschlussarbeit. Die wissenschaftliche Abschlussarbeit darf erst nach Bestehen der mündlichen Prüfungen aufgenommen werden. Näheres hierzu regelt § 9 LMChemAPVO.

(3) Für die Zulassung zu den Prüfungen des zweiten Prüfungsabschnittes (erste Staatsprüfung) sind entsprechend § 7 Abs. 3 LMChemAPVO je ein Nachweis über die regelmäßige und erfolgreiche Teilnahme an folgenden Lehrveranstaltungen nachzuweisen:

1. Leistungsnachweise über die erfolgreiche Teilnahme an folgenden Praktika:

- Lebensmittelchemische Praktika I bis IV (einschließlich Untersuchung und Beurteilung von kosmetischen Mitteln, mikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen sowie Analytik toxikologisch relevanter Stoffe)
- Praktikum instrumentelle Analytik
- Mikrobiologisches Praktikum

2. Leistungsnachweise in den Lehrgebieten:

- Lebensmittelchemie einschließlich Spezialseminar zur Lebensmittelchemie
- Lebensmitteltechnologie
- Lebensmittelanalytik
- Ernährungslehre und angewandte Biochemie
- Lebensmittelrecht und -hygiene
- Mikrobiologie

3. Nachweis über

- das erfolgreiche Ablegen der Prüfung zum Erwerb der Sachkenntnis für das Inverkehrbringen von gefährlichen Stoffen und Zubereitungen nach § 13 Gefahrstoffverordnung
- die Teilnahme an einer mehrtägigen Exkursion im Berufsfeld.

## § 8

### Wissenschaftliche Abschlussarbeit

(1) Die wissenschaftliche Abschlussarbeit ist eine Prüfungsarbeit und als solche Bestandteil des zweiten Prüfungsabschnittes (Erste Staatsprüfung). Mit der wissenschaftlichen Abschlussarbeit soll der Kandidat nachweisen, dass er in der Lage ist, eine experimentelle Aufgabe aus den Gebieten der Lebensmittelchemie selbständig mit wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten und alle Arbeiten und Ergebnisse verständlich und präzise in einem angemessenen Bericht darzustellen. Näheres zur Anfertigung der wissenschaftlichen Abschlussarbeit regelt § 9 LMChemAPVO.

(2) Für die Anfertigung der wissenschaftlichen Abschlussarbeit ist das neunte Fachsemester vorgesehen.

(3) Die wissenschaftliche Abschlussarbeit wird von einem Professor für Lebensmittelchemie ausgegeben und betreut.

(4) Die wissenschaftliche Abschlussarbeit kann auch außerhalb der Universität durchgeführt werden. Dazu bedarf es der Zustimmung des Vorsitzenden des Prüfungsausschusses.

(5) Die Frist zur Anfertigung der wissenschaftlichen Abschlussarbeit beträgt einschließlich der Abgabe der schriftlichen Fassung sechs Monate nach Ausgabe des Themas. Der Ausgabezeitpunkt und der Abgabetermin sind aktenkundig zu machen. Thema, Aufgabenstellung und Umfang der wissenschaftlichen Abschlussarbeit sind vom betreuenden Hochschullehrer so zu begrenzen, dass die zur Bearbeitung vorgegebene Frist eingehalten werden kann. Im Einzelfall kann auf begründeten Antrag die vorgeschriebene Bearbeitungszeit durch den Prüfungsausschuss um höchstens drei Monate verlängert werden.

(6) Nach fristgemäßer Abgabe der wissenschaftlichen Abschlussarbeit beim Prüfungsausschuss wird diese vom betreuenden Hochschullehrer und unabhängig davon von einem weiteren Prüfer bewertet. Der zweite Prüfer wird vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses bestimmt. Die Bewertungen sind in schriftlichen Gutachten zu begründen. Für die Benotung gilt § 12 Abs. 2 Satz 2 und 3 LMChemAPVO entsprechend.

(7) Das Bewertungsverfahren schließt neben der Begutachtung gem. Absatz 6 ein zu bewertendes wissenschaftliches Kolloquium zu den Ergebnissen der Arbeit mit ein. Wurde von beiden Prüfern eine Bewertung der wissenschaftlichen Abschlussarbeit mit mindestens "ausreichend" vorgeschlagen, wird vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses der Termin für das wissenschaftliche Kolloquium festgelegt. Das Kolloquium wird in der Regel öffentlich in Gegenwart einer Prüfungskommission, die vom Vorsitzenden des Prüfungsausschusses auf Vorschlag des betreuenden Hochschullehrers bestellt wird, durchgeführt. Die Prüfungskommission besteht aus den beiden Prüfern, mindestens einem weiteren Hochschullehrer als Vorsitzenden und zwei weiteren Wissenschaftlern. Einzelheiten zur Durchführung der öffentlichen Disputation legt der Prüfungsausschuss fest.

(8) Auf der Grundlage der von den Prüfern vorgeschlagenen Bewertung legt die Prüfungskommission unter Berücksichtigung der Ergebnisse des Kolloquiums die Note für die wissenschaftliche Abschlussarbeit fest.

## **V. Charakteristik und Umfang praktischer Ausbildungsabschnitte**

### **§ 9**

#### **Praktika**

(1) In den Praktika werden die Studierenden bei aufsteigendem Schwierigkeitsgrad mit allen wichtigen Arbeitstechniken anhand ausgewählter Aufgaben bis hin zur Lösung von Forschungsproblemen vertraut gemacht. Dazu gehören die Aneignung methodischer Kenntnisse und Fertigkeiten, die Vertiefung der theoretischen Grundlagen, die Schulung der Beobachtungsgabe sowie die kritische Auseinandersetzung mit den Ergebnissen der Experimente und die Nutzung aktueller Methoden zur Informationsauswertung und -verarbeitung. Die Praktika dienen weiterhin dazu, die Studierenden mit einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und Problemen der Ersten Hilfe bei Unfällen bekannt zu machen. Die Praktika sollen die Studierenden zum gefahrlosen Umgang mit toxischen und gefährlichen Substanzen

einschließlich deren gefahrloser Aufarbeitung und Entsorgung befähigen und damit einen entscheidenden Beitrag zur Ausprägung des für Naturwissenschaftler erforderlichen Umweltbewusstseins liefern. Die Summe aller Praktika des Grund- und Hauptstudiums beträgt mehr als 50 % des Gesamtzeitfonds der Ausbildung.

(2) Die einzelnen Praktika des Grundstudiums haben aufeinander aufbauenden Charakter. Deshalb kann in der Regel ein nachfolgendes Praktikum erst nach ordnungsgemäßigem Abschluss der laut Studienplan vorgelagerten Praktika begonnen werden. Das gilt ebenso für die meisten Praktika des Hauptstudiums.

(3) Den organisatorischen Ablauf eines Praktikums regelt die jeweilige Praktikums- und Laborordnung. Alle eingeschriebenen Teilnehmer des Praktikums sind verpflichtet, diese Festlegungen anzuerkennen und einzuhalten. Bei groben Verstößen gegen diese Ordnungen kann der betreffende Student durch den zuständigen Praktikumsleiter von der weiteren Teilnahme am Praktikum ausgeschlossen werden.

## **§ 10 Exkursionen**

Die Teilnahme an einer mehrtägigen Exkursion im Hauptstudium (zweiter Prüfungsabschnitt) ist von jedem Studenten nachzuweisen. Diese Exkursionen geben den Studierenden die Möglichkeit, einen Einblick in berufsspezifische sowie allgemeine Probleme künftiger Tätigkeitsfelder zu erhalten.

## **VI. Bestandteile der Leistungsnachweise**

### **§ 11 Leistungsnachweise**

(1) Die während des Hochschulstudiums zu erbringenden Leistungsnachweise sowie die Anerkennung von Studien- und Prüfungsleistungen sind in der LMChemAPVO festgelegt.

(2) Die im Grund- und Hauptstudium zu erwerbenden Leistungsnachweise sind in der Anlage 3 aufgeführt. Die Bedingungen für den Erwerb der einzelnen Nachweise werden vom zuständigen Hochschullehrer festgelegt und spätestens zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung bekannt gegeben.

(3) Der erfolgreiche Abschluss eines Praktikums/einer Übung wird vom Praktikumsleiter/Übungsleiter in Form eines Praktikums- bzw. Übungsscheins bestätigt, wenn die im Praktikumsplan/Übungsplan vorgesehenen Aufgaben erfolgreich bearbeitet worden sind. Der Erfolg wird durch die zuständigen Professoren und Lehrbeauftragten bewertet. Die Bewertung schließt die Ergebnisse der im Praktikumsplan/Übungsplan vorgesehenen Klausuren und/oder Kolloquien ein.

(4) Klausuren und Kolloquien zum Erwerb von Leistungsnachweisen können zweimal wiederholt werden. Die Termine für die Wiederholungen sind so festzulegen, dass der ordnungsgemäße zeitliche Ablauf des Studiums nicht in Frage gestellt wird. Ein weiteres Wiederholen solcher Leistungskontrollen ist nur im Zusammenhang mit einem erneuten Absolvieren der jeweiligen Übung bzw. des entsprechenden Praktikums mit allen dazugehörigen Teilleistungen möglich.

(5) Der Praktikums-/Übungsplan ist einschließlich der vorgesehenen Klausuren und Kolloquien zum Erwerb von Leistungsnachweisen jeweils zu Beginn des Praktikums/der Übung allen Teilnehmern des



Praktikums/der Übung bekannt zu machen. Er kann vorsehen, dass Aufgaben erst nach einer bestanden mündlichen oder schriftlichen Leistungsüberprüfung bearbeitet werden dürfen, wenn ein bestimmtes Grundwissen die Voraussetzung dafür ist, dass die Studierenden die Praktikums-/Übungsaufgaben erfolgreich und sachgerecht bearbeiten können. Dies gilt insbesondere dort, wo es um Sicherheit am Arbeitsplatz und das Vermeiden von Schadensfällen geht. Einzelne Praktika bzw. Praktikumsabschnitte können mit einer Prüfungsanalyse abgeschlossen werden.

## **VII. Schlussbestimmungen**

### **§ 12**

#### **Studienfachberatung**

Neben einer allgemeinen Studienberatung, die dem Dezernat für Akademische Angelegenheiten der Technischen Universität Dresden obliegt, findet eine Studienfachberatung statt. Diese wird vom entsprechenden Beauftragten der Fakultät Chemie und Lebensmittelchemie wahrgenommen und beinhaltet Detailinformationen über Studienvoraussetzungen, Studienablauf, Prüfungsangelegenheiten, Auslandsstudium sowie berufliche Tätigkeitsfelder.

**Anlage 1:**  
**Stundentafel für das Grundstudium (1. Prüfungsabschnitt)**  
im Studiengang Lebensmittelchemie

Lehrgebiet (zugeordnetes Modul)	Summe SWS	1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.
		V/S/Pr	V/S/Pr	V/S/Pr	V/S/Pr
Allgemeine und Anorganische Chemie (AC I)	22	6/2/14			
Analytische Chemie I (AnC I)	9		4/1/4		
Physikalische Chemie (PC I)	18		6/2/0	2/0/8	
Theorie der Chemischen Bindung (PC II)	6			3/1/2	
Organische Chemie I (OC I)	5			3/2/0	
Organische Chemie II (OC II)	21				3/2/16
Analytische Chemie II (AnC II)	11			5/0/4	0/2/0
Physik für Chemiker (Ph)	10	2/2/0	2/2/2		
Mathematik für Chemiker (Ma)	8	2/2/0	2/2/0		
Allgemeine Lebensmittelchemie (ALC)	2				2/0/0
Allgemeine Biologie (Bio)	6				3/0/3
Allgemeine Qualifikation * (FQ)	4	0/2/0			2/0/0
Summen	122	32	27	30	33

V: Vorlesung  
S: Seminar  
Pr: Laborpraktikum  
SWS: Semesterwochenstunde

\* beinhaltet die Teile „Recht und Toxikologie“ (2/0/0) sowie Computeranwendung in der Chemie (0/2/0). Die Lehrveranstaltung „Recht und Toxikologie“ beinhaltet eine Einführung in das Gefahrstoffrecht und schließt mit einer Sachkundeprüfung ab. Die Lehrveranstaltung „Computeranwendungen in der Chemie“ besteht aus einem Seminar und 1 Woche Komplexpraktikum („Nutzung elektronischer Datenbanken“) in der vorlesungsfreien Zeit.

**Anlage 2:**  
**Studentenafel für das Hauptstudium (2. Prüfungsabschnitt)**  
im Studiengang Lebensmittelchemie

Lehrgebiet (zugeordnetes Modul)	Summe SWS	5. Sem.	6. Sem.	7. Sem.	8. Sem.	9. Sem.
		V/S/Pr	V/S/Pr	V/S/Pr	V/S/Pr	V/S/Pr
Lebensmittelchemie * (LC)	10	4/0/0	2/0/0	2/0/0	0/2/0	
Lebensmitteltechnologie (LT)	4	2/0/0	2/0/0			
Lebensmittelanalytik (LAn)	4	2/0/0	2/0/0			
Chemometrie (CHEM)	3	2/1/0				
Sensorik und Warenkunde (SEN)	2			2/0/0		
Chemie und Analytik der Bedarfsgegenstände (BG)	7			2/0/0	1/0/4	
Chemie und Analytik der kosmetischen Mittel (KM)	7			2/0/0	1/0/4	
Ernährungslehre und angewandte Biochemie (ERN)	4		2/0/0	2/0/0		
Lebensmitteltoxikologie und Umweltanalytik (TOX)	5			3/0/0	2/0/0	
Lebensmittelmikrobiologie (MiBi)	6		3/0/3			
Lebensmittelrecht und -hygiene (RE)	3		3/0/0			
Lebensmittelchemisches Praktikum (LCPr)	56	0/2/16	0/2/16	0/2/18		
Seminar für Diplomanden (SEM)	2					0/0/2
Summen	113	29	35	33	14	2

V: Vorlesung  
S: Seminar  
Pr: Laborpraktikum  
SWS: Semesterwochenstunde

\* zuzüglich einer mehrtägigen Exkursion in der vorlesungsfreien Zeit

**Anlage 3:**  
**Angabe der zu erwerbenden Leistungsnachweise**  
 im Studiengang Lebensmittelchemie

Grundstudium (1. Prüfungsabschnitt)

Modul	Lehrgebiet	Leistungsnachweise (LN)
AC I	Allgemeine und Anorganische Chemie	LN 1: Praktikum* LN 2: Klausur zu Lehrinhalten des Moduls
AnC I	Analytische Chemie I	LN 1: Praktikum (Schein) LN 2: Klausur zu Lehrinhalten des Moduls
PC I	Physikalische Chemie	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten des Moduls (Teil 1) LN 2: Klausur zu Lehrinhalten des Moduls (Teil 2) LN 3: Praktikum*
PC II	Theorie der Chemischen Bindung	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten des Moduls
OC I	Organische Chemie I	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten des Moduls (Teil 1) LN 2: Klausur zu Lehrinhalten des Moduls (Teil 2)
OC II	Organische Chemie II	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten des Moduls (Teil 1) LN 2: Klausur zu Lehrinhalten des Moduls (Teil 2) LN 3: Praktikum*
AnC II	Analytische Chemie II	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten des Teilmoduls "Instrumentelle Analytik" LN 2: Kolloquium zu Praktikum "Instrumentelle Analytik" LN 3: Beleg zum Seminar Strukturbestimmung
Ph	Physik für Chemiker	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung 1 LN 2: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung 2 LN 3: Praktikum*
Ma	Mathematik für Chemiker	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung 1 LN 2: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung 2
ALC	Allgemeine Lebensmittelchemie	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung
Bio	Allgemeine Biologie	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten des Moduls LN 2: Praktikum*
AQ	Allgemeine Qualifikation *	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten Seminar LN 2: Klausur zu Lehrinhalten Komplexpraktikum LN 3: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung "Recht und Toxikologie"

\* Der Leistungsnachweis „Praktikum“ wird ausgestellt nach erfolgreichem Absolvieren aller in der jeweiligen Praktikumsordnung festgelegten Teilleistungen (Antestate, Praktikumsaufgaben, Protokolle usw.).

Hauptstudium (2. Prüfungsabschnitt)

Modul	Lehrgebiet	Leistungsnachweise (LN)
LC	Lebensmittelchemie	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung 1 LN 2: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung 2 LN 3: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung 3 LN 4: Seminarvortrag
LT	Lebensmitteltechnologie	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung 1 LN 2: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung 2
LA	Lebensmittelanalytik	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung 1 LN 2: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung 2
CHEM	Chemometrie	LN 1: Vorlesungsbegleitende Rechenübungen
SEN	Sensorik und Warenkunde	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten der Vorlesung LN 2: Praktikum*
BG	Chemie und Analytik der Be- darfsgegenstände	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten der Vorlesung LN 2: Praktikum (Schein)
KM	Chemie und Analytik der kosmetischen Mittel	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten der Vorlesung LN 2: Praktikum*
ERN	Ernährungslehre und ange- wandte Biochemie	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung 1 LN 2: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung 2
TOX	Lebensmitteltoxikologie und Umweltanalytik	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten des Moduls
MB	Lebensmittelmikrobiologie	LN 1: Praktikum*
RE	Lebensmittelrecht und -hygiene	LN 1: Klausur zu Lehrinhalten Vorlesung 1
LCP	Lebensmittelchemisches Praktikum	LN 1: Praktikum*
SEM	Seminar für Diplomanden	LN 1: Seminarvortrag

\* Der Leistungsnachweis „Praktikum“ wird ausgestellt nach erfolgreichem Absolvieren aller in der jeweiligen Praktikumsordnung festgelegten Teilleistungen (Antestate, Praktikumsaufgaben, Protokolle usw.).