

Studienordnung für den Studiengang Lebensmittelchemie

(Vorabversion)

Aufgrund des § 14 Absatz 4 Satz 1 und des § 37 Absatz 1 in Verbindung mit Absatz 7 Satz 1 des Sächsischen Hochschulgesetzes vom 31. Mai 2023 (SächsGVBl. S. 329), das zuletzt durch Artikel 2 des Gesetzes vom 31. Januar 2024 (SächsGVBl. S. 83) geändert worden ist, und § 7 Absatz 3, § 16 Absatz 3 Satz 2 sowie § 17 Absatz 4 Satz 2 der Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales und Verbraucherschutz über die Ausbildung und Prüfung der staatlich geprüften Lebensmittelchemiker vom 29. August 2013 (SächsGVBl. S. 744), die durch die Verordnung vom 26. September 2016 (SächsGVBl. S. 481) geändert worden ist, hat der Fakultätsrat der Fakultät Chemie und Lebensmittelchemie nach Anhörung der Studienkommission für den Studiengang Lebensmittelchemie die folgende Studienordnung als Satzung erlassen, die dem Sächsischen Staatsministerium für Wissenschaft, Kultur und Tourismus angezeigt und vom Rektorat genehmigt wurde:

Inhaltsübersicht

I. Allgemeine Bestimmungen

- § 1 Geltungsbereich
- § 2 Ziele des Studiums
- § 3 Zugangsvoraussetzungen

II. Studienorganisatorische Bestimmungen

- § 4 Studienbeginn und Studiendauer
- § 5 Aufbau und Ablauf des Studiums
- § 6 Lehrveranstaltungen
- § 7 Studienberatung

III. Besondere Bestimmungen

- § 8 Leistungsnachweise
- § 9 Eingangstests
- § 10 Einzelleistungen
- § 11 Regelungen zur Einschreibung zu Einzelleistungen
- § 12 Bewertung der Einzelleistungen
- § 13 Studium mit Behinderungen und chronischen Erkrankungen sowie mit Familienaufgaben
- § 14 Rücktritt, Verlängerung von Bearbeitungszeiten
- § 15 Täuschung, Ordnungsverstoß
- § 16 Wiederholung nicht bestandener Einzelleistungen
- § 17 Anrechnung von Einzelleistungen und Leistungsnachweisen, Studienzeiten und außerhalb einer Hochschule erworbene Qualifikationen

§ 18 Prüfungsausschuss

§ 19 Einsicht in die Prüfungsunterlagen, Akteneinsicht

IV. Schlussbestimmungen

§ 20 Übergangsvorschriften

§ 21 Inkrafttreten

Anlage 1: Studienablaufplan (Grundstudium) zu den Lehrveranstaltungen und Einzelleistungen der Fachgebiete

Anlage 2: Studienablaufplan (Hauptstudium) zu den Lehrveranstaltungen und Einzelleistungen der Fachgebiete

Anlage 3: Prüfungsfächer, Leistungsnachweise und Einzelleistungen im Studiengang Lebensmittelchemie

I. Allgemeine Bestimmungen

§ 1

Geltungsbereich

Diese Studienordnung regelt auf der Grundlage des Sächsischen Hochschulgesetzes und der Verordnung des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales und Verbraucherschutz über die Ausbildung und Prüfung der staatlich geprüften Lebensmittelchemiker (LMChemAPVO) Ziele, Inhalt, Aufbau und Ablauf des Studiums für den Studiengang Lebensmittelchemie an der Technischen Universität Dresden.

§ 2

Ziele des Studiums

(1) Durch das Studium haben die Studierenden die für die Ausübung des Berufs der Lebensmittelchemikerin oder des Lebensmittelchemikers erforderlichen naturwissenschaftlichen und technologischen Kenntnisse und Fähigkeiten sowie die dazu notwendigen Rechtskenntnisse und Bildung für nachhaltige Entwicklung erlangt. Die Studierenden verfügen über die theoretischen und praktischen Grundlagen des Faches Chemie sowie benachbarter Disziplinen wie der Physik, Mathematik und Biologie. Sie sind befähigt, auf Basis naturwissenschaftlicher Herangehensweisen, wissenschaftliche und technische Fragestellungen zu lösen und können wissenschaftliche Fragestellungen erkennen, neue chemische Themengebiete selbstständig erschließen sowie Experimente planen und durchführen. Zudem können sich die Studierenden Wissen durch Recherche und Experiment eigenständig aneignen, eigene wie fremde Ergebnisse und Erkenntnisse vor dem Hintergrund vergleichbarer Arbeiten kritisch bewerten und hinterfragen, wissenschaftlich korrekt darstellen und differenziert diskutieren. Die Studierenden sind in der Lage, ihr Wissen und Verstehen sowie ihre Fähigkeiten zur Problemlösung auch in neuen und ungewohnten Situationen einzusetzen und im Team zu arbeiten. Sie erkennen die Bedeutung der exakten wissenschaftlichen Dokumentation und Darstellung von Ergebnissen, sind der guten wissenschaftlichen Praxis verpflichtet und nehmen ihre Verantwortung als Naturwissenschaftlerin oder Naturwissenschaftler wahr. Zudem verfügen sie über allgemeine Qualifikationen wie Teamfähigkeit, Kommunikations- und Präsentationsfähigkeit, Zeit- und Organisationsmanagement sowie kritischer Selbstreflexion.

(2) Die Absolventinnen und Absolventen sind durch die erworbenen Fachkompetenzen, methodische, personale und soziale Kompetenzen sowie durch ihre praktischen Fähigkeiten und Fertigkeiten für die Aufnahme eines Promotionsstudiums oder zu hochqualifizierten Tätigkeiten beispielsweise an Lehr- und Forschungseinrichtungen, in der Industrie und in Behörden qualifiziert. Sie sind befähigt, in der Berufspraxis vielfältige Aufgabenstellungen in verschiedenen Gebieten wie der Lebensmittelüberwachung, in Prüfinstituten, im Umweltschutz, in Forschung und Entwicklung, in der chemischen Industrie oder Ähnliches zu bewältigen.

§ 3

Zugangsvoraussetzungen

(1) Voraussetzung für die Aufnahme des Studiums ist die allgemeine Hochschulreife, eine fachgebundene Hochschulreife in der entsprechenden Fachrichtung oder eine durch die Hochschule als gleichwertig anerkannte Hochschulzugangsberechtigung.

(2) Des Weiteren werden Englischkenntnisse auf dem Niveau B2 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen vorausgesetzt. Der Nachweis erfolgt beispielsweise durch ein Zeugnis über die allgemeine Hochschulreife, welches die Fremdsprache Englisch umfasst, ein Zeugnis der vollständig in englischer Sprache abgelegten Hochschulreife oder anhand des Ergebnisses eines international angebotenen Tests, beispielsweise TOEFL IBT (mindestens 72), IELTS (mindestens 5.5), UNICert Test mit mindestens Level II.

II. Studienorganisatorische Bestimmungen

§ 4

Studienbeginn und Studiendauer

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

(2) Die Regelstudienzeit beträgt neun Semester und umfasst neben der Präsenz das Selbststudium, die Einzelleistungen der Leistungsnachweise sowie die Prüfungen des Ersten und Zweiten Prüfungsabschnittes der Staatsprüfung für staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker nach der LMChemAPVO.

§ 5

Aufbau und Ablauf des Studiums

(1) Die Ausbildung zur staatlich geprüften Lebensmittelchemikerin oder zum staatlich geprüften Lebensmittelchemiker umfasst das Studium an der TU Dresden sowie die berufspraktische Ausbildung außerhalb der Universität gemäß § 3 LMChemAPVO.

(2) Das Studium an der TU Dresden setzt sich aus zwei Studienabschnitten zusammen, dem Grund- und dem Hauptstudium. Das Lehrangebot verteilt sich auf die einzelnen Semester gemäß Anlage 1 und 2. Im neunten Semester ist die Anfertigung der wissenschaftlichen Abschlussarbeit gemäß § 10 LMChemAPVO vorgesehen.

(3) Nach dem Grundstudium von vier Semestern wird der Erste Prüfungsabschnitt der Staatsprüfung für staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker gemäß § 16 LMChemAPVO abgelegt.

(4) Nach dem Hauptstudium von fünf Semestern wird der Zweite Prüfungsabschnitt der Staatsprüfung für staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker gemäß § 17 LMChemAPVO abgelegt. Nach Bestehen der mündlichen Prüfungen des Zweiten Prüfungsabschnittes der Staatsprüfung für staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker wird das Thema der wissenschaftlichen Abschlussarbeit gemäß § 17 Absatz 2 Satz 2 LMChemAPVO ausgegeben. Das Universitätsstudium ist mit dem Bestehen des Zweiten Prüfungsabschnittes der Staatsprüfung abgeschlossen.

(5) Die Lehrveranstaltungen werden in deutscher oder englischer Sprache abgehalten. Dies wird zu Beginn jedes Semesters in der jeweils üblichen Weise bekannt gegeben.

(6) Das Grundstudium umfasst die naturwissenschaftlichen Grundlagen der Anorganischen und Analytischen Chemie, Organischen Chemie, Physikalischen Chemie, Physik und Biologie.

(7) Darauf aufbauend beinhaltet das Hauptstudium die folgenden Schwerpunkte: Chemie und Analytik der Lebensmittel, der Futtermittel, der Tabakerzeugnisse, der kosmetischen Mittel, der Be-

darfsgegenstände und des Wassers; die Technologie der Lebensmittel, der Futtermittel, der Tabakerzeugnisse, der kosmetischen Mittel, der Bedarfsgegenstände, der Erzeugnisse im Sinne des Weingesetzes und des Wassers; Ernährungslehre und angewandte Biochemie; Mikrobiologie und Lebensmittel- und Futtermittelhygiene sowie Toxikologie und Umweltanalytik.

(8) Die sachgerechte Aufteilung des Lehrangebots auf die einzelnen Semester, deren Beachtung den Abschluss des Studiums in der Regelstudienzeit ermöglicht, ebenso Art und Umfang der jeweils umfassten Lehrveranstaltungen sowie Art und Zeitpunkt der erforderlichen Einzelleistungen sind den beigefügten Studienablaufplänen in der Anlage 1 und 2 zu entnehmen. Der jeweilige Studienablaufplan kann auf Vorschlag der Studienkommission durch den Fakultätsrat geändert werden. Die geänderten Studienablaufpläne gelten für die Studierenden, denen sie zu Studienbeginn in der jeweils üblichen Weise bekannt gegeben werden. Über Ausnahmen zu Satz 3 entscheidet der Prüfungsausschuss auf Antrag der oder des Studierenden.

§ 6

Lehrveranstaltungen

(1) Die Studieninhalte werden durch Vorlesungen, Seminare, Praktika, Übungen und Exkursionen vermittelt, gefestigt und vertieft.

(2) Die einzelnen Lehrveranstaltungen nach Absatz 1 sind wie folgt definiert:

1. In Vorlesungen wird theoretisch in die Lehrgebiete eingeführt.
2. Seminare ermöglichen den Studierenden, sich auf der Grundlage von Fachliteratur oder anderen Materialien unter Anleitung selbst über einen ausgewählten Problembereich zu informieren, das Erarbeitete vorzutragen, in der Gruppe zu diskutieren und/oder schriftlich darzustellen.
3. Praktika dienen der Anwendung des vermittelten Lehrstoffes sowie dem Erwerb von praktischen Fertigkeiten in potentiellen Berufsfeldern. In den Praktika werden die Studierenden bei aufsteigendem Schwierigkeitsgrad mit allen wichtigen Arbeitstechniken anhand ausgewählter Aufgaben bis hin zur Lösung von Forschungsaufgaben 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 ausgewerteten 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 Naturwissenschaftlerinnen und Naturwissenschaftler erforderlichen Umweltbewusstseins liefern. Der organisatorische Ablauf wird zu Beginn des jeweiligen Praktikums von der Dozentin oder dem Dozenten in der jeweils üblichen Weise bekannt gegeben.
4. Übungen ermöglichen die Anwendung des Lehrstoffes in exemplarischen Problemstellungen.
5. Exkursionen geben den Studierenden die Möglichkeit, einen Einblick in berufsspezifische sowie allgemeine Aspekte künftiger Tätigkeitsfelder zu erhalten.

§ 7

Studienberatung

(1) Die allgemeine Studienberatung erfolgt durch die Zentrale Studienberatung der Technischen Universität Dresden und erstreckt sich auf Fragen der Studienmöglichkeiten, Einschreibemodalitäten und allgemeine studentische Angelegenheiten. Die studienbegleitende fachliche Beratung obliegt

den entsprechenden Beauftragten der Fakultät Chemie und Lebensmittelchemie. Durch diese erfolgen Detailinformationen über Studienvoraussetzungen, Studienablauf, Prüfungsangelegenheiten sowie berufliche Tätigkeitsfelder und Unterstützung der Studierenden insbesondere in Fragen der Studiengestaltung.

(2) Zu Beginn des 3. Semesters soll jede oder jeder Studierende, die oder der bis zu diesem Zeitpunkt noch keine Einzelleistung erbracht hat, an einer fachlichen Studienberatung teilnehmen.

(3) Studierende, die den Ersten Prüfungsabschnitt der Staatsprüfung für staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker nicht bis zum Beginn des 5. Fachsemesters bestanden haben, müssen im fünften Fachsemester an einer fachlichen Studienberatung teilnehmen.

III. Besondere Bestimmungen

§ 8

Leistungsnachweise

(1) Ein Leistungsnachweis ist der Nachweis über die regelmäßige und erfolgreiche Teilnahme an den in der Anlage 1 der LMChemAPVO vorgegebenen Lehrveranstaltungen. Für einen Leistungsnachweis sind ein oder mehrere Einzelleistungen gemäß der Anlage 1 und 2 zu erbringen. Die jeweiligen Einzelleistungen müssen mit mindestens „ausreichend“ (4,0) oder die unbenoteten Einzelleistungen mit „bestanden“ bewertet worden sein. Die Verteilung der im Grund- und Hauptstudium zu absolvierenden Einzelleistungen sind in den Studienablaufplänen der Anlagen 1 und 2 aufgeführt.

(2) Eine regelmäßige Teilnahme an einer Lehrveranstaltung liegt vor, wenn eine anwesenheitspflichtige Lehrveranstaltung gemäß der Anlage 1 der LMChemAPVO regelmäßig besucht wurde. Regelmäßig besucht wurde eine anwesenheitspflichtige Lehrveranstaltung, wenn nicht mehr als 20 Prozent der Lehrveranstaltung versäumt wurden.

(3) Beträgt die Fehlzeit aus Gründen, die die oder der Studierende nicht selbst zu vertreten hat, mehr als 20 Prozent, ist das Nachholen der Fehlzeit im Rahmen der organisatorischen Möglichkeiten zu gewähren. Sollte aus organisatorischen Gründen kein Nachholen im laufenden Semester möglich sein, ist dies zeitnah in einem späteren Semester zu ermöglichen. Die Gründe für die nicht zu vertretende Fehlzeit sind gegenüber dem Prüfungsausschuss nachzuweisen. Im Krankheitsfall ist die Vorlage eines ärztlichen Attests und in begründeten Zweifelfällen die Vorlage eines amtsärztlichen Attests notwendig. Sofern die Gründe für Fehlzeiten aus dem Risikobereich der Fakultät Chemie und Lebensmittelchemie stammen, ist ihr Nachweis nicht erforderlich.

(4) Ein Leistungsnachweis ist bestanden, wenn alle Einzelleistungen dieses Leistungsnachweises mit mindestens „ausreichend“ (4,0) oder die unbenoteten Einzelleistungen mit „bestanden“ bewertet und der Nachweis über die regelmäßige Teilnahme in den Lehrveranstaltungen erbracht wurden.

(5) Die einzelnen Praktika des Studiums haben aufeinander aufbauenden Charakter. Deshalb sollte ein nachfolgendes Praktikum erst nach regelmäßiger Teilnahme der laut Studienablaufplan gemäß Anlage 1 oder 2 vorgelagerten Praktika begonnen werden.

(6) Der Nachweis der umfassenden Sachkunde für das Inverkehrbringen von gefährlichen Stoffen und Zubereitungen nach § 11 Chemikalien-Verbotsverordnung ist im Fachgebiet Rechtskunde und Toxikologie gemäß Anlage 1 zu erbringen.

§ 9

Eingangstests

Für die einzelnen Praktika sind die erforderlichen Vorkenntnisse zur sicheren Durchführung durch unbenotete Eingangstests in schriftlicher oder mündlicher Form nachzuweisen. Die oder der Studierende soll nachweisen, dass sie oder er mit den sicherheitstechnischen und stoffchemischen Aspekten vertraut ist, um sich, ihre oder seine Mitmenschen oder die Umwelt nicht zu gefährden. Zudem soll der oder die Studierende nachweisen, dass er oder sie die notwendigen Apparaturen oder Geräte bestimmungsgemäß und sicher bedienen kann. Die Beurteilung der Eingangstests fließt nicht in die Bewertung der jeweiligen Einzelleistung ein. Das betrifft im Grundstudium die Praktika der folgenden Fachgebiete gemäß Anlage 1:

1. Chemie der Hauptgruppenelemente,
2. Chemie der Nebengruppenelemente und Koordinationschemie,
3. Praxis der Instrumentellen Analytik,
4. Reaktionsklassen und Mechanismen der Organischen Chemie,
5. Grundlagen der Physikalischen Chemie: Elektrochemie und Kinetik,
6. Praktische Grundlagen der Physikalischen Chemie,
7. Physik für Chemie und Lebensmittelchemie – Quantenmechanik und Elektrizitätslehre sowie
8. Allgemeine Biologie.

Im Hauptstudium betrifft dies die Praktika der folgenden Fachgebiete gemäß Anlage 2:

1. Lebensmittelchemisches Praktikum I: Grundlegende Analysenmethoden der Lebensmittelchemie,
2. Lebensmittelchemisches Praktikum II: Instrumentelle und biochemische Lebensmittelanalytik
3. Lebensmittelchemisches Praktikum III: Komplexe Analytik zur rechtlichen Beurteilung und Qualitätskontrolle von Lebensmitteln,
4. Lebensmittelmikrobiologie,
5. Chemie der Futtermittel,
6. Chemie und Analytik der Bedarfsgegenstände
7. Chemie und Analytik der kosmetischen Mittel sowie
8. Forschungspraktikum.

§ 10

Einzelleistungen

(1) Einzelleistungen sind

1. Klausurarbeiten,
2. Portfolios,
3. Komplexe Leistungen,
4. Seminarvorträge,
5. Übungsaufgaben.

Schriftliche Einzelleistungen oder einzelne Aufgaben können nach dem Antwortwahlverfahren (Multiple-Choice) durchgeführt werden, wenn dies in einer für den Studiengang geltenden Ordnung geregelt ist. Werden Einzelleistungen oder einzelne Aufgaben nach Satz 2 durchgeführt, soll die oder der Studierende die mit den jeweiligen Einzelleistungen verbundenen Kenntnisse und Fähigkeiten nachweisen.

(2) Klausurarbeiten werden als Präsenzleistung erbracht, das Ergebnis ist eine gegenständliche, beispielsweise schriftliche Arbeit. Klausurarbeiten dienen dem Nachweis, dass auf der Basis des notwendigen Wissens in begrenzter Zeit und mit begrenzten Hilfsmitteln mit den gängigen Methoden des Studienfaches Aufgaben gelöst und Themen bearbeitet werden können. Die Dauer der Klausurarbeiten ist in der Anlage 1 und 2 festgelegt und darf 60 Minuten nicht unterschreiten und 240 Minuten nicht überschreiten.

(3) Portfolios können Präsenz- und Nichtpräsenzleistungen umfassen, das Ergebnis ist eine gegenständliche, beispielsweise schriftliche Arbeit. Portfolios dienen mittels einer Zusammenstellung gleich- oder verschiedenartiger Teilleistungen dem Nachweis, die durch die jeweilige Aufgabenstellung bestimmten Aspekte professionellen, wissenschaftlichen Handelns in einen größeren Zusammenhang stellen zu können. Der zeitliche Umfang der Portfolios ist in der Anlage 1 und 2 festgelegt und darf 300 Stunden nicht überschreiten. Daraus abgeleitet ist die Frist zur Abgabe von Teilleistungen und die Dauer von Teilleistungen im Rahmen der jeweiligen Aufgabenstellung festzulegen.

(4) Komplexe Leistungen können sich aus Präsenz- und Nichtpräsenzleistungen zusammensetzen und neben schriftlichen oder sonstig gegenständlichen Teilleistungen auch mündliche oder andere nicht gegenständliche Teilleistungen umfassen. Komplexe Leistungen dienen dem Nachweis der Fähigkeit zur Entwicklung, Umsetzung und Präsentation von Konzepten. Hierbei soll die Kompetenz nachgewiesen werden, an einer größeren Aufgabe Ziele definieren sowie Lösungsansätze erarbeiten zu können. Der zeitliche Umfang der komplexen Leistungen ist in der Anlage 1 und 2 festgelegt und darf 450 Stunden nicht überschreiten. Daraus abgeleitet sind die Frist zur Abgabe von Teilleistungen und die Dauer von Teilleistungen im Rahmen der jeweiligen Aufgabenstellung festzulegen.

(5) Seminarvorträge werden als Präsenzleistung erbracht, sie sind nicht gegenständlich. Im Fokus stehen die Äußerungen der oder des Studierenden. Seminarvorträge dienen dem Nachweis der Kompetenz, spezielle Fragestellungen aufzubereiten und präsentieren zu können. Die Dauer der Seminarvorträge ist in der Anlage 1 und 2 festgelegt und darf pro Studierenden oder Studierender 15 Minuten nicht unterschreiten und 60 Minuten nicht überschreiten.

(6) Übungsaufgaben können sich aus Präsenz- und Nichtpräsenzleistungen zusammensetzen und neben schriftlichen oder sonstig gegenständlichen Teilleistungen auch mündliche oder andere nicht gegenständliche Teilleistungen umfassen. Übungsaufgaben werden begleitend zu einer Lehrveranstaltung gestellt und sollen die Anwendung des erworbenen Wissens überprüfen. Der zeitliche Umfang der Übungsaufgaben ist in der Anlage 1 und 2 festgelegt und darf 100 Stunden nicht überschreiten.

(7) Einzelleistungen und Leistungsnachweise sind in deutscher oder nach Maßgabe in der Anlage 1 und 2 in englischer Sprache zu erbringen. Einzelleistungen können auf Antrag der oder des Studierenden auch in einer anderen Sprache erbracht werden, wenn der Prüfungsausschuss dem im Einvernehmen mit der Prüferin oder dem Prüfer zustimmt.

§ 11

Regelungen zur Einschreibung zu Einzelleistungen

(1) Zu Einzelleistungen kann nur zugelassen werden, wer im Studiengang Lebensmittelchemie an der Technischen Universität Dresden eingeschrieben ist.

(2) Für die Erbringung von Einzelleistungen hat sich die oder der Studierende anzumelden. Eine Abmeldung ist ohne Angabe von Gründen bis drei Werktage vor dem Prüfungstermin möglich. Die

Frist der Anmeldung sowie die Form der An- und Abmeldung werden vom Prüfungsausschuss festgelegt und zu Beginn jedes Semesters in der jeweils üblichen Weise bekannt gegeben. Die Zulassung zu einer Einzelleistung erfolgt aufgrund der jeweiligen Anmeldung.

(3) Die Zulassung wird abgelehnt, wenn die in Absatz 1 genannten Voraussetzungen oder die Verfahrensvorschriften in Absatz 2 nicht erfüllt sind.

(4) Die Versagung der Zulassung erfolgt durch den Prüfungsausschuss.

§ 12

Bewertung der Einzelleistungen

(1) Die Bewertung einer Einzelleistung wird von der jeweiligen Prüferin oder dem jeweiligen Prüfer festgesetzt. Bei einer Kollegialprüfung wird die Bewertung von den Prüferinnen und Prüfern gemeinsam festgesetzt. Es sind folgende Noten zu verwenden:

1 = sehr gut	= eine hervorragende Leistung;
2 = gut	= eine Leistung, die erheblich über den durchschnittlichen Anforderungen liegt;
3 = befriedigend	= eine Leistung, die den durchschnittlichen Anforderungen entspricht;
4 = ausreichend	= eine Leistung, die trotz ihrer Mängel noch den Anforderungen genügt;
5 = nicht ausreichend	= eine Leistung, die wegen erheblicher Mängel den Anforderungen nicht mehr genügt.

Zur differenzierten Bewertung können einzelne Noten um 0,3 auf Zwischenwerte angehoben oder abgesenkt werden; die Noten 0,7, 4,3, 4,7 und 5,3 sind dabei ausgeschlossen. Eine Einzelleistung wird lediglich mit „bestanden“ oder „nicht bestanden“ bewertet (unbenotete Einzelleistung), wenn dies entsprechend den Angaben in den Studienablaufplänen gemäß Anlage 1 und 2 ausnahmsweise vorgesehen ist.

(2) Eine Einzelleistung ist bestanden, wenn die Note mindestens „ausreichend“ (4,0) ist oder die unbenotete Einzelleistung mit „bestanden“ bewertet wurde. Eine Einzelleistung ist nicht bestanden, wenn die Note nicht mindestens „ausreichend“ (4,0) ist oder die unbenotete Einzelleistung mit „nicht bestanden“ bewertet wurde.

(3) Die Note einer Einzelleistung entspricht der Bewertung der Prüferin oder des Prüfers oder, im Fall von Absatz 1 Satz 2, der gemeinsamen Bewertung der Prüferinnen und Prüfer. In allen anderen Fällen entspricht die Note einer Einzelleistung bei einer Bewertung durch mehrere Prüferinnen und Prüfer dem Durchschnitt der Einzelbewertungen oder, im Falle einer Bewertung nach Absatz 1 Satz 5, den übereinstimmenden Einzelbewertungen; stimmen die Einzelbewertungen nicht überein, so holt der Prüfungsausschuss eine Bewertung einer weiteren Prüferin oder eines weiteren Prüfers ein.

§ 13

Studium mit Behinderungen und chronischen Erkrankungen sowie mit Familienaufgaben

(1) Macht die oder der Studierende glaubhaft, wegen einer Behinderung oder einer chronischen Erkrankung nicht in der Lage zu sein, Einzelleistungen wie vorgesehen abzulegen, hat sie oder er bei Vorliegen der entsprechenden Voraussetzungen einen Anspruch auf Nachteilsausgleich im Prüfungsverfahren. Die Gewährung eines Nachteilsausgleiches, einschließlich der angestrebten Ausgleichsmaßnahmen, sind beim Prüfungsausschuss zu beantragen und das Vorliegen der Voraussetzungen glaubhaft zu machen. Dazu kann die Vorlage eines ärztlichen Attestes und in Zweifelsfällen eines amtsärztlichen Attestes verlangt werden. Form und Frist des Antrags werden vom Prüfungsausschuss

festgelegt und in der jeweils üblichen Weise bekannt gegeben. Stellt der Prüfungsausschuss fest, dass ein Anspruch nach Satz 1 besteht, entscheidet er nach pflichtgemäßem Ermessen unter Einbeziehung der jeweiligen Prüferinnen und Prüfer über die Gewährung einer angemessenen Ausgleichsmaßnahme. Die Beauftragten für Studierende mit Behinderung und chronischer Erkrankung, die Peer Counselorin (ISL)/Peer-to-Peer-Beraterin oder der Peer Counselor (ISL)/Peer-to-Peer-Berater sowie bei entsprechender Betroffenheit die Arbeitsgruppe Studium für Blinde und Sehbehinderte können hinzugezogen werden; in besonders schwierigen Fällen sollen sie hinzugezogen werden. Als mögliche Ausgleichsmaßnahmen kommen insbesondere verlängerte Bearbeitungszeiten, Bearbeitungspausen, Nutzung anderer Medien, Nutzung anderer Prüfungsräume innerhalb der Hochschule, ein anderer Prüfungstermin oder die Erbringung einer gleichwertigen Einzelleistung in einer anderen Form in Betracht. Ist beabsichtigt, wesentlich von den beantragten Ausgleichsmaßnahmen abzuweichen, soll der oder dem Studierenden vor der Entscheidung die Gelegenheit gegeben werden, sich hierzu zu äußern.

(2) Während der Schwangerschaft, nach der Entbindung und in der Stillzeit gelten die für die Studierenden maßgeblichen Vorschriften des Mutterschutzgesetzes. Insbesondere beginnt in den Mutterschutzfristen nach § 3 des Mutterschutzgesetzes kein Lauf von Prüfungsfristen und sie werden auf laufende Prüfungsfristen nicht angerechnet; Fristen zur Abgabe von Nichtpräsenzleistungen und in Nichtpräsenz zu erbringenden Teilleistungen nach § 10 Absatz 3 Satz 4 und § 10 Absatz 4 Satz 5 sind zu verlängern. Für die entsprechende Inanspruchnahme von Elternzeit nach dem Bundeselterngeld- und Elternzeitgesetz besteht die Möglichkeit der Beurlaubung vom Studium gemäß § 12 Absatz 2 der Immatrikulationsordnung. In den Zeiten der Beurlaubung beginnt kein Lauf von Prüfungsfristen und sie werden auf laufende Prüfungsfristen nicht angerechnet.

(3) Macht die oder der Studierende glaubhaft, wegen der Betreuung eigener Kinder bis zum 14. Lebensjahr oder der Pflege naher Angehöriger Einzelleistungen nicht wie vorgeschrieben erbringen zu können, kann der oder dem Studierenden auf Antrag ein angemessener Ausgleich gestattet werden (erweiterter Nachteilsausgleich). Hierüber entscheidet der Prüfungsausschuss unter Einbeziehung der jeweiligen Prüferinnen und Prüfer. Absatz 1 Satz 2 und 4 bis 8 gilt entsprechend. Nahe Angehörige sind Kinder einschließlich der Schwieger-, Adoptiv- und Pflegekinder sowie der Kinder, Adoptiv- oder Pflegekinder der Ehepartnerin oder des Ehepartners oder der Lebenspartnerin oder des Lebenspartners, Enkelkinder, Eltern, Schwiegereltern, Großeltern, Geschwister, Ehepartnerinnen und Ehepartner, Lebenspartnerinnen und Lebenspartner sowie Partnerinnen und Partner einer eheähnlichen Gemeinschaft.

(4) Die Absätze 1 bis 3 gelten auch für die wissenschaftliche Abschlussarbeit entsprechend.

§ 14

Rücktritt, Verlängerung von Bearbeitungszeiten

(1) Kann die oder der Studierende einen für sich verbindlichen Prüfungstermin nicht antreten oder einen für sich verbindlichen Abgabetermin einer Einzelleistung nicht einhalten, kann sie oder er aus triftigen Gründen von der Einzelleistung zurücktreten oder für Nichtpräsenzleistungen und in Nichtpräsenz zu erbringende Einzelleistungen nach § 10 Absatz 3 Satz 4 und § 10 Absatz 4 Satz 5 die Verlängerung der Frist zur Abgabe (Bearbeitungszeit) beantragen. Ein triftiger Grund ist beispielsweise die Krankheit eines Kindes einschließlich der Schwieger-, Adoptiv- und Pflegekinder sowie der Kinder, Adoptiv- oder Pflegekinder der Ehepartnerin oder des Ehepartners oder der Lebenspartnerin oder des Lebenspartners. Der Rücktritt ist unverzüglich gegenüber dem zuständigen Prüfungsamt schriftlich zu erklären, die Verlängerung der Bearbeitungszeit ist rechtzeitig zu beantragen. Die geltend gemachten Gründe sind unverzüglich glaubhaft zu machen. Bei Krankheit der oder des Studierenden ist dafür ein ärztliches Attest, in Zweifelsfällen ein amtsärztliches Attest vorzulegen.

(2) Über die Genehmigung des Rücktrittes und die Verlängerung der Bearbeitungszeit entscheidet der Prüfungsausschuss. Ergeht die Ablehnung zeitlich nach dem verbindlichen Abgabetermin, gilt die Einzelleistung als mit „nicht ausreichend“ (5,0) oder „nicht bestanden“ bewertet, sofern die Nichtpräsenzleistung nicht rechtzeitig abgegeben wurde. Andernfalls wird die Nichtpräsenzleistung gemäß § 12 Absatz 1 bewertet. Wird die Bearbeitungszeit verlängert, ist die oder der Studierende über das neue Abgabedatum der Einzelleistung zu informieren. Tritt eine Studierende oder ein Studierender einen für sie oder ihn verbindlichen Prüfungstermin nicht an, ohne zurückgetreten zu sein, wird die Einzelleistung mit „nicht ausreichend“ (5,0) oder „nicht bestanden“ bewertet. Dasselbe gilt, wenn eine Einzelleistung nicht innerhalb der vorgegebenen Bearbeitungszeit erbracht wird.

§ 15

Täuschung, Ordnungsverstoß

(1) Versucht die oder der Studierende, das Ergebnis ihrer oder seiner Einzelleistungen durch Täuschung, beispielsweise durch das Mitführen oder die Benutzung nicht zugelassener Hilfsmittel, zu beeinflussen, gilt aufgrund einer entsprechenden Feststellung durch den Prüfungsausschuss die betreffende Einzelleistung als mit „nicht ausreichend“ (5,0) bewertet. Entsprechend gelten unbenotete Einzelleistungen als mit „nicht bestanden“ bewertet. Eine Studierende oder ein Studierender, die oder der den ordnungsgemäßen Ablauf des Prüfungstermins stört, kann von der jeweiligen Prüferin oder vom jeweiligen Prüfer oder von der oder dem jeweiligen Aufsichtführenden von der Fortsetzung der Einzelleistung ausgeschlossen werden; in diesem Fall gilt die Einzelleistung als mit „nicht ausreichend“ (5,0) oder mit „nicht bestanden“ bewertet. In schwerwiegenden Fällen kann der Prüfungsausschuss die Studierende oder den Studierenden von der Erbringung weiterer Einzelleistungen ausschließen.

(2) Hat die oder der Studierende bei einer Einzelleistung getäuscht und stellt sich diese Tatsache erst nach Bekanntgabe der Bewertung heraus, so kann vom Prüfungsausschuss die Bewertung der Einzelleistung in „nicht ausreichend“ (5,0) oder „nicht bestanden“ abgeändert und daraufhin der erteilte Leistungsnachweis gemäß § 8 Absatz 1 eingezogen werden. Waren die Voraussetzungen für die Erteilung des Leistungsnachweises nicht erfüllt, ohne dass die oder der Studierende hierüber täuschen wollte, so wird dieser Mangel durch die regelmäßige und erfolgreiche Teilnahme an der jeweiligen Lehrveranstaltung geheilt. Hat die oder der Studierende vorsätzlich zu Unrecht die Erteilung eines Leistungsnachweises erwirkt, so kann vom Prüfungsausschuss der erteilte Leistungsnachweis eingezogen werden. In schwerwiegenden Fällen kann der Prüfungsausschuss die Studierende oder den Studierenden von der Erbringung weiterer Einzelleistungen ausschließen.

(3) Eine automatisierte Plagiatsprüfung des Ergebnisses einer gegenständlichen Einzelleistung ist nur zulässig, wenn nach Feststellung durch den Prüfungsausschuss tatsächliche und dokumentierte Anhaltspunkte dafür bestehen, dass das Ergebnis oder Teile hiervon Merkmale eines Plagiates aufweisen. Eine automatisierte Plagiatsprüfung ist nur in anonymisierter Form zulässig. Vor der automatisierten Plagiatsprüfung sind insbesondere alle Merkmale zu entfernen, die Rückschlüsse auf die oder den Studierenden und die Prüferinnen und Prüfer zulassen. Die Bewertung der Einzelleistung darf nicht ausschließlich auf die Ergebnisse einer automatisierten Plagiatsprüfung gestützt werden.

§ 16

Wiederholung nicht bestandener Einzelleistungen

Nicht bestandene Einzelleistungen können unbegrenzt wiederholt werden. Bestandene Einzelleistungen können nicht wiederholt werden.

§ 17

Anrechnung von Einzelleistungen und Leistungsnachweisen, Studienzeiten und außerhalb einer Hochschule erworbene Qualifikationen

(1) Einzelleistungen und Leistungsnachweise, die an einer Hochschule erbracht worden sind, werden auf Antrag der oder des Studierenden angerechnet, es sei denn, es bestehen wesentliche Unterschiede hinsichtlich der erworbenen Kompetenzen. Weitergehende Vereinbarungen der Technischen Universität Dresden sowie solche, die von der Bundesrepublik Deutschland ratifiziert wurden, sind gegebenenfalls zu beachten.

(2) Außerhalb einer Hochschule erworbene Qualifikationen werden auf Antrag der oder des Studierenden angerechnet, soweit sie mindestens gleichwertig sind. Gleichwertigkeit ist gegeben, wenn Inhalt, Umfang und Anforderungen Teilen des Studiengangs im Wesentlichen entsprechen. Dabei ist kein schematischer Vergleich, sondern eine Gesamtbetrachtung und Gesamtbewertung vorzunehmen. Außerhalb einer Hochschule erworbene Qualifikationen können höchstens 50 % des Studiums ersetzen.

(3) Werden Einzelleistungen und Leistungsnachweise oder außerhalb einer Hochschule erworbene Qualifikationen angerechnet, erfolgt von Amts wegen auch die Anrechnung der entsprechenden Studienzeiten. Noten sind, soweit die Notensysteme vergleichbar sind, zu übernehmen und in die weitere Notenbildung einzubeziehen. Bei unvergleichbaren Notensystemen wird der Vermerk „bestanden“ aufgenommen, Noten aus unvergleichbaren Notensystemen gehen nicht in die weitere Notenbildung ein. Die Anrechnung wird im Zeugnis gekennzeichnet.

(4) Für die Durchführung des Anrechnungsverfahrens hat die oder der Studierende die erforderlichen Unterlagen vorzulegen. Liegen diese vollständig vor, darf das Anrechnungsverfahren die Dauer von drei Monaten nicht mehr überschreiten. Bei Nichtanrechnung gilt § 18 Absatz 2 Satz 1. Absolviert die oder der Studierende während eines laufenden Anrechnungsverfahrens die entsprechende Einzelleistung oder Leistungsnachweis, so gilt statt der Bewertung der absolvierten die Bewertung der angerechneten Einzelleistungen oder des angerechneten Leistungsnachweises, wenn dem Antrag auf Anrechnung stattgegeben wird.

(5) Zuständig für die Anrechnung ist der Prüfungsausschuss.

§ 18

Prüfungsausschuss

(1) Für die Durchführung und Organisation der Einzelleistungen sowie für die durch die Studienordnung zugewiesenen Aufgaben wird für den Studiengang Lebensmittelchemie ein Prüfungsausschuss gebildet, der sich aus den bestellten Mitgliedern des Prüfungsausschusses und deren Vertreterinnen und Vertreter zusammensetzen. Dazu gehören:

1. die oder der Vorsitzende, eine Professorin oder ein Professor der Lebensmittelchemie,
2. vier Personen, die in mindestens einem der Fächer, die Gegenstand der Prüfung im Ersten oder Zweiten Prüfungsabschnitt sind, zur selbstständigen Lehre berechtigt sind, sowie
3. eine studentische Vertreterin oder ein studentischer Vertreter mit beratender Funktion ohne Stimmrecht.

Die Amtszeit beträgt vier Jahre.

(2) Belastende Entscheidungen sind der oder dem betreffenden Studierenden schriftlich oder elektronisch mitzuteilen, zu begründen und mit einer Rechtsbehelfsbelehrung zu versehen. Der Prüfungsausschuss entscheidet als Widerspruchsbehörde über Widersprüche in angemessener Frist und erlässt die Widerspruchsbescheide.

(3) Die Mitglieder des Prüfungsausschusses und deren Stellvertreterinnen und Stellvertreter unterliegen der Amtsverschwiegenheit. Sofern sie nicht im Öffentlichen Dienst stehen, sind sie durch die Vorsitzende oder den Vorsitzenden zur Verschwiegenheit zu verpflichten. Entsprechendes gilt für Gäste.

(4) Das als zuständig zugeordnete Prüfungsamt organisiert die Einzelleistungen und Leistungsnachweise und verwaltet die Prüfungsakten

§ 19

Einsicht in die Prüfungsunterlagen, Akteneinsicht

(1) Nach Bekanntgabe des Ergebnisses von Einzelleistungen wird der oder dem Studierenden die Möglichkeit gewährt, Einsicht in ihre oder seine schriftlichen Prüfungsarbeiten, Bewertungsgutachten und Prüfungsprotokolle zu nehmen. Dafür finden in angemessener Frist, spätestens aber acht Wochen nach Bekanntgabe des Prüfungsergebnisses, in der Regel zentrale Einsichtstermine statt. Ist nach Art der Einzelleistung oder aus organisatorischen Gründen kein zentraler Einsichtstermin möglich oder vorgesehen, wird der oder dem Studierenden auf Antrag ein individueller Einsichtstermin gewährt. Der Antrag ist in diesen Fällen ebenfalls spätestens acht Wochen nach Bekanntgabe des Prüfungsergebnisses bei dem zuständigen Prüfungsamt zu stellen. In jedem Fall ist sicherzustellen, dass die oder der Studierende ausschließlich Einsicht in die sie oder ihn betreffenden Unterlagen erhält.

(2) Ungeachtet der Möglichkeit der Einsicht in die Prüfungsunterlagen nach Absatz 1 hat die oder der Studierende das Recht auf Akteneinsicht in die über sie oder ihn bei dem zuständigen Prüfungsamt geführte Prüfungsakte. Dieses richtet sich nach den gesetzlichen Vorschriften.

IV. Schlussbestimmungen

§ 20

Übergangsvorschriften

(1) Diese Fassung der Studienordnung ist erstmals anzuwenden für die zum Wintersemester 2026/2027 neu in den Studiengang Lebensmittelchemie immatrikulierten Studierenden.

(2) Für Studierende, die vor dem Wintersemester 2026/2027 in den Studiengang Lebensmittelchemie immatrikuliert wurden, ist die jeweils für sie bislang geltende Fassung der Studienordnung für den Studiengang Lebensmittelchemie vom 3. Dezember 2002 (Amtliche Bekanntmachungen der TU Dresden Nr. 2/2003 vom 3. Februar 2002, S. 6), die zuletzt durch Satzung vom **xx. Monat 2026** geändert worden ist, bis einschließlich 30. September 2027 weiter anzuwenden. Danach ist diese Studienordnung auch für Studierende nach Satz 1 anzuwenden. Zudem werden die Leistungsnachweise und nachrangig auch die einzelnen Einzelleistungen auf der Basis von Äquivalenztabelle, die durch den Prüfungsausschuss festgelegt und in der jeweils üblichen Weise bekannt gegeben werden, von Amts wegen überleitet.

§ 21
Inkrafttreten

Diese Studienordnung tritt am 1. Juli 2026 in Kraft.

Die vorstehende Satzung wird hiermit ausgefertigt. Sie ist in den Amtlichen Bekanntmachungen der TU Dresden öffentlich bekannt zu machen.

Dresden, den xx. Monat 2026

Die Rektorin
der Technischen Universität Dresden

Prof. Dr. Ursula M. Staudinger

Anlage 1:

Studienablaufplan (Grundstudium) zu den Lehrveranstaltungen und Einzelleistungen der Fachgebiete

Fachgebiet		Anzahl SWS	1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.	Einzelleistungen (EL)*
			V/S/Pr/Ü	V/S/Pr	V/S/Pr/Ü	V/S/Pr	
Anorganische und Analytische Chemie	Chemie der Hauptgruppenelemente (AC1)	12	4/2/6/0				EL 1: Klausurarbeit von 180 Minuten EL 2: Portfolio von 20 Stunden
	Chemie der Nebengruppenelemente und Koordinationschemie (AC2)	13		3/2/8			EL 1: Klausurarbeit von 180 Minuten EL 2: Portfolio von 20 Stunden
	Allgemeine und Analytische Chemie (AN1)	5	4/1/0/0				EL: Klausurarbeit von 180 Minuten
	Instrumentelle Analytik (AN2)	5		5/0/0			EL: Klausurarbeit von 90 Minuten
	Praxis der Instrumentellen Analytik (AN3)	6			0/2/4/0		EL 1: Klausurarbeit von 90 Minuten EL 2: Komplexe Leistung von 55 Stunden
Organische Chemie	Grundlagen der Organischen Chemie (OC1)	5			3/2/0/0		EL: Klausurarbeit von 90 Minuten
	Reaktionsklassen und Mechanismen der Organischen Chemie (OC2)	21				3/2/16	EL 1: Klausurarbeit von 90 Minuten EL 2: Portfolio von 10 Stunden
Physikalische Chemie	Grundlagen der Physikalischen Chemie: Thermodynamik (PC1)	6	4/2/0/0				EL: Klausurarbeit von 120 Minuten
	Grundlagen der Physikalischen Chemie: Elektrochemie und Kinetik (PC2)	10		4/2/4			EL: Komplexe Leistung von 20 Stunden
	Praktische Grundlagen der Physikalischen Chemie ¹ (PC4)	4			0/0/4/0		EL: Komplexe Leistung von 36 Stunden
Physik	Physik für Chemie und Lebensmittelchemie – Mechanik, Hydrodynamik und Thermodynamik (PH1)	4	2/2/0/0				EL: Klausurarbeit von 180 Minuten
	Physik für Chemie und Lebensmittelchemie – Quantenmechanik und Elektrizitätslehre (PH2)	6		2/2/2			EL 1: Klausurarbeit von 180 Minuten EL 2: Portfolio von 5 Stunden
Mathematik	Mathematik für Chemie und Lebensmittelchemie (MAT)	7	3/0/0/4				EL: Klausurarbeit von 120 Minuten
Lebensmittelchemie	Allgemeine Lebensmittelchemie (ALC)	2				2/0/0	EL: unbenotetes Portfolio von 1 Stunde
Biologie	Allgemeine Biologie (Bio)	6			0/0/3 ³ /0 EL1	3/0/0 EL2	EL1: Portfolio von 10 Stunden EL 2: Klausurarbeit von 90 Minuten
Allgemeine Qualifikation	Rechtskunde und Toxikologie (AQ1)	2		2/0/0			EL: Klausurarbeit von 90 Minuten ²
	Informatik und Datenbanken (AQ2)	4			0/2/0/2 ³		EL 1: Klausurarbeit 1 von 90 Minuten EL 2: Klausurarbeit 2 von 90 Minuten
Gesamt		118	34	36	22	26	

V: Vorlesung S: Seminar Pr: Laborpraktikum Ü: Übung SWS: Semesterwochenstunden Sem.: Semester

* Die Einzelleistungen sind in der Regel in dem Semester zu erbringen, in dem das Fachgebiet durchgeführt wird. Insofern sich das Fachgebiet auf mehrere Semester erstreckt, ist in der Tabelle angegeben, wann die jeweilige Einzelleistung zu absolvieren ist.

¹ ohne den Teil der Theoretischen Chemie

² Hierbei handelt es sich um die Sachkundeprüfung gemäß § 11 Chemikalienverbots-Verordnung.

³ Die Lehrveranstaltung findet geblockt in der vorlesungsfreien Zeit statt.

Anlage 2:
Studienablaufplan (Hauptstudium) zu den Lehrveranstaltungen und Einzelleistungen der Fachgebiete

Fachgebiet	Anzahl SWS	5. Sem.	6. Sem.	7. Sem.	8. Sem.	9. Sem	Einzelleistungen (EL)*
		V/S/Pr/Ü	V/S/Pr	V/S/Pr/E	V/S/Pr		
Lebensmittelchemie (LC)	13	4/0/0/0 EL 1	2/0/0 EL 2	2/1 ⁴ /0/2 ³ EL 3 ⁵	0/2/0 EL 4		EL 1: Klausurarbeit 1 von 90 Minuten EL 2: Klausurarbeit 2 von 90 Minuten EL 3: unbenotete Komplexe Leistung von 10 Stunden EL 4: unbenoteter Seminarvortrag von 15 Minuten
Lebensmittelchemisches Praktikum I: Grundlegende Analysemethoden der Lebensmittelchemie (LCPr I)	18	0/2/16/0					EL: unbenotete Komplexe Leistung von 50 Stunden
Lebensmittelchemisches Praktikum II: Instrumentelle und biochemische Lebensmittelanalytik (LCPr II)	18		0/2/16				EL: Komplexe Leistung von 50 Stunden
Lebensmittelchemisches Praktikum III: Komplexe Analytik zur rechtlichen Beurteilung und Qualitätskontrolle von	15			0/1/14/0			EL: Komplexe Leistung von 75 Stunden
Lebensmitteltechnologie (LT)	4	2/0/0/0 EL 1	2/0/0 EL 2				EL 1: Klausurarbeit 1 von 90 Minuten EL 2: Klausurarbeit 2 von 90 Minuten
Lebensmittelanalytik (LAN)	4	2/0/0/0 EL 1	2/0/0 EL 2				EL 1: Klausurarbeit 1 von 90 Minuten EL 2: Klausurarbeit 2 von 90 Minuten
Chemometrie (CHEM)	3	2/0/0/1					EL 1: unbenotete Übungsaufgabe von 5 Stunden EL 2: Klausurarbeit von 120 Minuten
Ernährungslehre und angewandte Biochemie (ERN)	4		2/0/0 EL 1	2/0/0/0 EL 2			EL 1: Klausurarbeit 1 von 90 Minuten EL 2: Klausurarbeit 2 von 90 Minuten
Lebensmittelmikrobiologie (MiBi)	6		3/0/3 ³				EL: Portfolio von 10 Stunden
Lebensmittelrecht und -hygiene (RE)	3				3/0/0		EL: Klausurarbeit von 90 Minuten
Sensorik und Warenkunde (SEN)	3			3 ³ /0/0/0			EL: Klausurarbeit von 90 Minuten
Chemie der Futtermittel (FM)	6		2/0/0 EL 1	0/0/4/0 EL 2			EL 1: Klausurarbeit von 90 Minuten EL 2: Komplexe Leistung von 12 Stunden
Chemie und Analytik der Bedarfsgegenstände (BG)	7			2/0/0/0	1/0/4 EL 1, EL 2		EL 1: Klausurarbeit von 90 Minuten EL 2: Komplexe Leistung von 30 Stunden
Chemie und Analytik der kosmetischen Mittel (KM)	7			2/0/0/0	1/0/4 EL 1, EL 2		EL 1: Klausurarbeit von 60 Minuten EL 2: unbenotetes Portfolio von 30 Stunden
Lebensmitteltoxikologie und Umweltanalytik (TOX)	5			3/0/0/0 EL	2/0/0		EL: Klausurarbeit von 90 Minuten
Forschungspraktikum (FP)	5				0/2/3		EL: Komplexe Leistung von 20 Stunden
Wissenschaftliche Abschlussarbeit (WA)						WA	Wissenschaftliche Abschlussarbeit
Gesamt	121	29	34	36	22	0	

V: Vorlesung S: Seminar Pr: Laborpraktikum E: Exkursion SWS: Semesterwochenstunden Sem.: Semester

* Die Einzelleistungen sind in der Regel in dem Semester zu erbringen, in dem das Fachgebiet durchgeführt wird. Insofern sich das Fachgebiet auf mehrere Semester erstreckt, ist in der Tabelle angegeben, wann die jeweilige Einzelleistung zu absolvieren ist.

³ Die Lehrveranstaltung findet geblockt in der vorlesungsfreien Zeit statt.

⁴ Die Lehrsprache ist Englisch

⁵ Die Prüfungssprache ist Englisch.

Anlage 3:
Prüfungsfächer, Leistungsnachweise und Einzelleistungen im Studiengang Lebensmittelchemie

Prüfungsfach gemäß Anlage 2 und 3 LMChemAPVO	Leistungsnachweise gemäß Anlage 1 LMChemAPVO	Zuordnung zu den Einzelleistungen gemäß der Studienordnung
Erster Prüfungsabschnitt		
Anorganische und Analytische Chemie	Lehrgebiet Anorganische und Analytische Chemie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Klausurarbeit Chemie der Hauptgruppenelemente (AC1) 2. Klausurarbeit Chemie der Nebengruppenelemente und Koordinationschemie (AC2) 3. Klausurarbeit Allgemeine und Analytische Chemie (AN1) 4. Klausurarbeit Instrumentelle Analytik (AN2) 5. Klausurarbeit Praxis der Instrumentellen Analytik (AN3)
	Praktika Anorganische und Analytische Chemie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Portfolio Chemie der Hauptgruppenelemente (AC1) 2. Portfolio Chemie der Nebengruppenelemente und Koordinationschemie (AC2) 3. Komplexe Leistung Praxis der Instrumentellen Analytik (AN3)
Organische Chemie	Lehrgebiet Organische Chemie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Klausurarbeit Grundlagen der Organischen Chemie (OC1) 2. Klausurarbeit Reaktionsklassen und Mechanismen der Organischen Chemie (OC2) 3. Portfolio Allgemeine Lebensmittelchemie (ALC)
	Praktika Organische Chemie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Portfolio Reaktionsklassen und Mechanismen der Organischen Chemie (OC2) 2. Klausurarbeit 1 Informatik und Datenbanken (AQ2) 3. Klausurarbeit 2 Informatik und Datenbanken (AQ2)
Physikalische Chemie	Lehrgebiet Physikalische Chemie	Klausurarbeit Grundlagen der Physikalischen Chemie: Thermodynamik (PC1)
	Praktika Physikalische Chemie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Komplexe Leistung Grundlagen der Physikalischen Chemie: Elektrochemie und Kinetik (PC2) 2. Komplexe Leistung Praktische Grundlagen der Physikalischen Chemie (PC4)
Physik	Lehrgebiet Physik	<ol style="list-style-type: none"> 1. Klausurarbeit Physik für Chemie und Lebensmittelchemie – Mechanik, Hydrodynamik und Thermodynamik (PH1) 2. Klausurarbeit Physik für Chemie und Lebensmittelchemie – Quantenmechanik und Elektrizitätslehre (PH2)
	Praktika Physik	Portfolio Physik für Chemie und Lebensmittelchemie – Quantenmechanik und Elektrizitätslehre (PH2)
Biologie	Praktika Biologie	Klausurarbeit Allgemeine Biologie (Bio)
		Portfolio Allgemeine Biologie (Bio)
-	Lehrgebiet Mathematik	Klausurarbeit Mathematik für Chemie und Lebensmittelchemie (MAT)
-	Lehrgebiet spezielle Rechtsgebiete für Chemiker und Naturwissenschaftler	Klausurarbeit Rechtskunde und Toxikologie (AQ1)

Prüfungsfach gemäß Anlage 2 und 3 LMChemAPVO	Leistungsnachweise gemäß Anlage 1 LMChemAPVO	Zuordnung zu den Einzelleistungen gemäß der Studienordnung
Zweiter Prüfungsabschnitt		
Chemie und Analytik der Lebensmittel, der Futtermittel, der Tabakerzeugnisse, der kosmetischen Mittel, sonstiger Bedarfsgegenstände und des Wassers	lebensmittelchemische Praktika I bis IV einschließlich Untersuchung und Beurteilung von kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen, mikroskopische Untersuchung von Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen sowie chemisch-toxikologische Untersuchungen mikroskopische Untersuchungen von Lebensmitteln und Futtermitteln	<ol style="list-style-type: none"> 1. Klausurarbeit 1 Lebensmittelchemie (LC) 2. Klausurarbeit 2 Lebensmittelchemie (LC) 3. Seminarvortrag Lebensmittelchemie (LC) 4. Komplexe Leistung Lebensmittelchemisches Praktikum I (LCPr I) 5. Komplexe Leistung Lebensmittelchemisches Praktikum II (LCPr II) 6. Komplexe Leistung Lebensmittelchemisches Praktikum III (LCPr III) 7. Klausurarbeit 1 Lebensmittelanalytik (LAN) 8. Klausurarbeit 2 Lebensmittelanalytik (LAN) 9. Übungsaufgabe Chemometrie (CHEM) 10. Klausurarbeit Chemometrie (CHEM) 11. Klausurarbeit Sensorik und Warenkunde (SEN) 12. Klausurarbeit Chemie der Futtermittel (FM) 13. Komplexe Leistung Chemie der Futtermittel (FM) 14. Klausurarbeit Chemie und Analytik der Bedarfsgegenstände (BG) 15. Komplexe Leistung Chemie und Analytik der Bedarfsgegenstände (BG) 16. Klausurarbeit Chemie und Analytik der kosmetischen Mittel (KM) 17. Portfolio Chemie und Analytik der kosmetischen Mittel (KM) 18. Komplexe Leistung Forschungspraktikum (FP)
Technologie der Lebensmittel, der Futtermittel, der Tabakerzeugnisse, der kosmetischen Mittel, sonstiger Bedarfsgegenstände, Erzeugnissen im Sinne des Weingesetzes und des Wassers		<ol style="list-style-type: none"> 1. Klausurarbeit 1 Lebensmitteltechnologie (LT) 2. Klausurarbeit 2 Lebensmitteltechnologie (LT)
Toxikologie und Umweltanalytik		Klausurarbeit Lebensmitteltoxikologie und Umweltanalytik (TOX)
Ernährungslehre und angewandte Biochemie		<ol style="list-style-type: none"> 1. Klausurarbeit 1 Ernährungslehre und angewandte Biochemie (ERN) 2. Klausurarbeit 2 Ernährungslehre und angewandte Biochemie (ERN)
Mikrobiologie und Lebensmittel- und Futtermittelhygiene	mikrobiologisches Praktikum	Portfolio Lebensmittelmikrobiologie (MiBi)
Wissenschaftliche Abschlussarbeit	-	Wissenschaftliche Abschlussarbeit (WA)
-	Grundzüge des Lebensmittel-, Futtermittel- und Bedarfsgegenständerechts, unter Berücksichtigung der Schnittstelle Tierschutz und Tiergesundheitsrecht	Klausurarbeit Lebensmittelrecht und -hygiene (RE)
-	Besichtigung einschlägiger Betriebe im Rahmen der Lehrveranstaltungen	Komplexe Leistung Lebensmittelchemie (LC)