

# Vorschlag zum Studienplan (Hauptstudium Lebensmittelchemie)

Woche 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26

1. Sem.	Block A															Sensorik Seminar <sup>1</sup>	MiBi Praktikum <sup>2</sup>
	Grundpraktikum LC															62-240.7	62-240.6
	TK1	TK 2	TK 3	TK 4	TK 5												
	62-240.1																

2. Sem.	Block B															Sensorik Seminar <sup>1</sup>	MiBi Praktikum <sup>2</sup>
	Praktikum Lebensmittel															62-240.7	62-240.6
	Probe 1	Probe 2	Probe 3														
	62-240.2																

3. Sem.	Block C															Diplomarbeit	
	Praktikum Bedarfsgegenstände und Kosmetika																
	Probe 1	Probe 2	SOP	Probe 3													
	62-240.5																

4. Sem.	Diplomarbeit														Toxikologie Praktikum	Toxikologie Prüfung	Abgabe Diplomarbeit
															62-240.4		

5. Sem.	Examenssemester (im Falle einer Diplomarbeit)																									
			praktische Prüfung <sup>3</sup>		praktische Prüfung <sup>3</sup>						mündliche Prüfung <sup>4</sup>		mündliche Prüfung <sup>4</sup>				mündliche Prüfung									
			MiBi/Bot		MiBi/Bot						MiBi/Bot		MiBi/Bot				LC									

<sup>1</sup> das Blockseminar Lebensmittelsensorik kann im 1. oder 2. Semester durchgeführt werden

<sup>2</sup> das Praktikum in Mikrobiologie findet zu Beginn der vorlesungsfreien Zeit im Frühjahr bzw. zum Ende der vorlesungsfreien Zeit im Herbst statt und kann im 1. oder 2. Semester (je nach Platzanzahl) durchgeführt werden

<sup>3</sup> die Reihenfolge der Prüfungen ist jeweils nach Verfügbarkeit der Laborplätze (u.a.) abzusprechen

<sup>4</sup> die Reihenfolge der Prüfungen ist je nach Verfügbarkeit der Prüfungstermine mit den Prüfern abzusprechen

