

Lehrveranstaltungen des Hauptstudiums Lebensmittelchemie (Staatsex.) im Wintersemester 2017/18			für Studierende im Hauptstudiumssemester			
			1	2	3	4
theoretische Veranstaltungen						
62-201.1	CHE 201	Lebensmittelchemie I	X	X	X	
62-221.1	CHE 221 A	Ernährungsphysiologie I	X	X	X	
62-203.1	CHE 222 C	Statistik und Chemometrie	X	X		
62-223.2	CHE 223 B	Grundlagen und Anwendung apparativer Methoden in der Lebensmittelanalyse II	X	X		
62-204.1/-225.1	CHE 225 A	Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie	X	X		
62-228.1	CHE 228	Lebensmitteltechnologie	X	X		
62-231.1	CHE 231	Qualitätsmanagement in der Lebensmittelwirtschaft	X	X		
62-229.3	CHE 229 C	Toxikologie für Lebensmittelchemiker III	X	X	X	
62-230.1	CHE 230 A	Einführung in das Lebensmittelrecht I	X	X	X	
62-232.1	CHE 232 A	Kosmetische Mittel inkl. Wasch- und Reinigungsmittel I	X	X		
	BIO-NF-LEMI-2	Mikroskopische und molekulare Diagnostik pflanzlicher Produkte	X	X		
62-235.1		Lebensmittelchemisches Seminar	X	X	X	X
62-090.3		Food & Health Academy	X	X	X	X
praktische Veranstaltungen						
62-240.1	CHE 240 A	Praktikum Lebensmittelanalytik I (Abschnitt A)	X			
62-240.2	CHE 240 B	Praktikum Lebensmittelanalytik II (Abschnitt B)		X		
62-240.5	CHE 240 E	Praktikum Fortgeschrittene instrumentelle Analytik (Abschnitt C)			X	
62-224.1	CHE 224	Seminar über apparative Methoden mit Einweisung (zu A & C)	X		X	
62-240.4	CHE 240 D	Toxikologisches Praktikum				X
62-204.2/3, -240.6	CHE 240 F	Lebensmittelmikrobiologisches Praktikum mit Seminar (* Feb./März 2018)		X*		
62-240.7	CHE 240 G	Lebensmittelsensorik	X	X	X	
62-236.1	CHE 236	Besichtigung von Herstellungsbetrieben für Lebensmittel	X	X	X	
	BIO-NF-LEMI-3	Spezielle Übungen zur mikroskopischen Diagnostik pflanzlicher Produkte	X	X		
		Examens-/Diplomarbeit				X