

Theoretische Lehrveranstaltungen:

Chemie und Analytik der Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, kosmetischen Mittel und Tabakerzeugnisse:

Vorlesungen Lebensmittelchemie 1 bis 9 (2 oder 3 Semesterwochenstunden (SWS) pro Semester, Wiederholung in 2-jährigem Turnus)

Seminar Kosmetische Mittel, Trinkwasser und Bedarfsgegenstände (1 SWS, in 2-jährigem Turnus)

Projektübungen Reaktionsmechanismen und Analytik (je 1 SWS)

Seminare Bioanalytik und Instrumentelle Lebensmittelanalytik (je 1 SWS)

Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene

Vorlesung Allgemeine Mikrobiologie (3 SWS)

Vorlesung Lebensmittelmikrobiologie (2 SWS)

Toxikologie und Umweltanalytik

(Bitte beachten, die Staatsprüfung diesem Fach erfolgt studienbegleitend!)

Vorlesungen Einführung in die Toxikologie und Grundlagen der Gefahrstoffverordnung (je 2 SWS)

Vorlesung Mikromethoden der Forensischen Analytik (1 SWS, 7. Fachsemester)

Technologie der Lebensmittel, Bedarfsgegenstände, kosmetischen Mittel und Tabakerzeugnisse

Vorlesung (2 SWS) und Seminar (1 SWS)

Warenkunde, Technologie und Analytik der Futtermittel

Seminar (1 SWS, in 2-jährigem Turnus)

Angewandte Biochemie einschließlich Ernährungslehre

Vorlesungen Allgemeine Ernährungslehre und Chemosensorik (je 1 SWS)

Seminar Molekulare Physiologie der Lebensmittel (1 SWS, in 2-jährigem Turnus)

Grundlagen des Lebensmittelrechts, Futtermittelrechts, Tabakrechts sowie berührter Rechtsbereiche

(Bitte beachten, die Staatsprüfung diesem Fach erfolgt studienbegleitend!)

Vorlesungen Lebensmittel- und Futtermittel-Recht 1 und 2 (je 1 SWS, in 2-jährigem Turnus)

Seminar Qualitätsmanagement 1, Validierung (1 SWS, 5. Fachsemester)

Seminar Qualitätsmanagement 2, QM-Systeme (1 SWS, ein Teil in jährlichem, ein Teil in 2-jährigem Turnus)

Praktische Lehrveranstaltungen:

Lebensmittelchemische Praktika einschließlich Untersuchung und Beurteilung von kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen, Tabakerzeugnissen und Futtermitteln

Grundpraktikum (14 SWS, 5. Fachsemester)

Projektarbeit Lebensmittelanalytik/Validierung (16 SWS, 6. Fachsemester)

Praktikum Instrumentelle Lebensmittelanalytik (18 SWS, 7. Fachsemester)

Fortgeschrittenenpraktikum (9 SWS, 8. Fachsemester)

Weitere Praktika

Toxikologisch-analytisches Praktikum (4 SWS, 7. Fachsemester)

Übung zum Seminar Lebensmitteltechnologie (3 SWS, 6. Fachsemester)

Praktikum Biochemie und molekulare Physiologie (8 SWS, 7. Fachsemester)

Praktikum Allgemeine Mikrobiologie (3 SWS, im Wintersemester)

Praktikum Lebensmittelmikrobiologie: (3 SWS, 5. Fachsemester)

Exkursionen

Besichtigung einschlägiger Betriebe (2 SWS)