

Studienplan Lebensmittelchemie (Master of Science) TUM (FPSO 01.02.2021)

Semester	Module						Credits
1.	WZ1901 Strukturanalytik von Naturstoffen (Pflicht)	WZ1902 Ernährungsphysiologie und molekulare Biowissenschaften (Pflicht)	WZ1903 Praktikum Lebensmittelchemische Bioanalytik (Pflicht)	WZ1904 Chemie, Technologie u. Analytik von Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln, Tabakerzeugnisse, Wasser für den menschlichen Gebrauch u. Futtermitteln (Pflicht)	WZ1900 Spezielle Lebensmittelchemie (Pflicht)	WZ1908 Recht der Lebensmittel, Kosmetika, Bedarfsgegenstände u. Lebensmittelkontaktmaterialien, Futtermittel, Tabakerzeugnisse sowie hiervon berührte Rechtsbereiche (Pflicht)	30
	K 6 CP	K 6 CP	LL 7 CP	K 5 CP			
2.	WZ1905 Praktikum Spezielle Lebensmittelchemie mit SE (Pflicht)	WZ1906 Lebensmitteltoxikologie und Umweltchemie (Pflicht)	WZ1907 Lebensmitteltoxikologisches Praktikum (Pflicht)	WZ1910 Molekulare Sensorik (Pflicht)			32
	K + LL 7 CP	K 5 CP	LL 7 CP	K 8 CP	K 6 CP	M 5 CP	
3.	WZ1911 Projektarbeit / integriertes Forschungspraktikum (Pflicht)			WZ1909 Qualitätsmanagement u. Qualitätssicherung, inkl. Besichtigung einschlägiger Betriebe (Pflicht)	Überfachliche Grundlagen (Wahl)	Wahl	28
	LL + W 15 CP			K (SL) 5 CP	Studierende wählen aus einem von der Studienfakultät herausgegebenen Katalog an Lehrveranstaltungen im Gesamtumfang von 3 Credits aus. 3 CP	Gemäß FPSO Anlage 1 Prüfungsmodulare ist ein Modul aus dem Bereich Wahlmodul zu belegen. Der aktualisierte Wahlmodulkatalog ist in TUMonline abgebildet. 5 CP	
4.	WZ1912 Master's Thesis						30
	W + PRÄ 30 CP						
Legende	Dunkelblau = Pflichtmodul Master's Thesis Hellblau = Wahlmodule Grau = Pflichtmodule			PR = Praktikum; SE= Seminar; CP = Credit Points; SL = Studienleistung; K = Klausur (schriftlich) ; M = mündliche Prüfung; LL = Laborleistung; W = wissenschaftliche Ausarbeitung			