

# Studienplan Lebensmittelchemie (Master of Science) TUM

Semester	Module						Credits
1.	WZ1901 Strukturanalytik von Naturstoffen (Pflicht)	WZ1902 Ernährungsphysiologie und molekulare Biowissenschaften (Pflicht)	WZ1909 Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung, inklusive Besichtigung einschlägiger Betriebe (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)	31
	K 6 CP	K 6 CP	K + SL 5 CP	K 5 CP		M 5 CP	
2.	WZ1905 Praktikum Spezielle Lebensmittelchemie mit Seminar (Pflicht)	WZ1906 Lebensmitteltoxikologie und Umweltchemie (Pflicht)	WZ1907 Lebensmitteltoxikologisches Praktikum (Pflicht)	WZ1910 Molekulare Sensorik (Pflicht)			31
	LL 8 CP	K 5 CP	LL 8 CP	K 8 CP	K 6 CP		
3.	WZ1911 Projektarbeit / integriertes Forschungspraktikum (Pflicht)			LS40003 Wissenschaftliche Projektplanung (Pflicht)	Überfachliche Qualifikation (Wahl)	Wahl	28
	LL + W 12 CP			M 3 CP	Saus der Liste der Überfachlichen Qualifikationen sind 3 Credits in Form von Studienleistungen zu erbringen. 3 CP	Aus dem Wahlbereich sind gemäß FPSO Anlage 1 Wahlmodule im Umfang von mindestens 10 Credits zu erbringen. 10 CP	
4.	LS40002 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			