

Synopse

Vierter Beschluss des Fachbereichs 08 – Biologie & Chemie - vom 15.06.2011

zur Änderung der Speziellen Ordnung des Bachelor-Studienganges Lebensmittelchemie des Fachbereichs 08 – Biologie & Chemie vom 19.08.2008

- zuletzt geändert durch den 3. Änderungsbeschluss vom 28.01.2011 –

I. in §8 wird die Zahl „11“ durch die Zahl „1“ ersetzt:

§ 8 (zu § 10 Abs. 11 AII B)	§ 8 (zu § 10 Abs. 11 AII B)
--------------------------------	--------------------------------

II. § 17 erhält folgende Fassung:

<p style="text-align: center;">§ 17 (zu § 31 Abs 1 AII B)</p> <p>Von den zu benotenden Modulen werden die folgenden zwölf Module zur Ermittlung der Gesamtnote (= gesamtnotenrelevante Module) berücksichtigt: BLC-11 Botanik der Nutzpflanzen BLC-13 OC 2 BLC-17 AC 2 BLC-19 Analytische Chemie 2 BLC-20 PC 2 BLC-21 Biochemie BLC-22 Lebensmittelchemie 2 BLC-23 Pflanzliche Lebensmittel BLC-25 Allgemeine und molekulare Mikrobiologie BLC-26 Lebensmittelchemie 3 BLC-27 Tierische Lebensmittel BLC-29 Bachelor-Thesis</p> <p>Die Gesamtnote wird errechnet, indem die Summe der gewichteten Notenpunkte (Notenpunkte jedes endnotenrelevanten Moduls multipliziert mit den dem Modul zugewiesenen CP) durch die Gesamtzahl der CP der endnotenrelevanten Module des Studiengangs dividiert wird.</p> $\text{Gesamtnote} = \frac{\sum_{i=1}^{12} [(\text{Notenpunkt } e_i) \times CP_i]}{\sum_{i=1}^{12} CP_i}$	<p style="text-align: center;">§ 17 (zu § 31 Abs 1 AII B)</p> <p>Von den zu benotenden Modulen werden die folgenden zwölf Module zur Ermittlung der Gesamtnote (= gesamtnotenrelevante Module) berücksichtigt: BLC-11 Botanik der Nutzpflanzen BLC-13 OC 2 <u>Organische Chemie 2</u> BLC-17 AC 2 <u>Anorganische Chemie 2</u> BLC-19 Analytische Chemie 2 BLC-20 PC 2 <u>Physikalische Chemie 2</u> BLC-21 Biochemie BLC-22 Lebensmittelchemie 2 BLC-23 Pflanzliche Lebensmittel BLC-25 Allgemeine und molekulare Mikrobiologie BLC-26 Lebensmittelchemie 3 BLC-27 Tierische Lebensmittel BLC-29 Bachelor-Thesis</p> <p>Die Gesamtnote wird errechnet, indem die Summe der gewichteten Notenpunkte (Notenpunkte jedes endnotenrelevanten Moduls multipliziert mit den dem Modul zugewiesenen CP) durch die Gesamtzahl der CP der endnotenrelevanten Module des Studiengangs dividiert wird.</p> $\text{Gesamtnote} = \frac{\sum_{i=1}^{12} ([\text{Notenpunkte}_i] \times CP_i)}{\sum_{i=1}^{12} CP_i}$
--	---

III. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-01 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-01		Allgemeine Chemie		1. Sem.	6 CP	
Verwendet im Studiengang / Semester		B.Sc. Chemie, B.Sc. Materialwissenschaften, B.Sc. Lebensmittelchemie / jeweils 1. Semester				
Lehrveranstaltungsform(en)						
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden		Credit-Points 6 CP		
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V Vorlesung	60	60		24	144
	S Seminar					
	Ü Übung	12	24			36
	Summe	72	84		24	180

Änderung:

BLC-01		Allgemeine Chemie		1. Sem.	6 CP	
Verwendet im Studiengang / Semester		B.Sc. Chemie, B.Sc. Materialwissenschaften, B.Sc. Lebensmittelchemie / jeweils 1. Semester				
Lehrveranstaltungsform(en)		<u>Vorlesung, Übungen</u>				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden		Credit-Points 6 CP		
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V Vorlesung	60	60		24	144
	S Seminar					
	Ü Übung	12	24			36
	Summe	72	84		24	180

IV. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-02 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-02		Praktikum Allgemeine Chemie		1. Sem.	6 CP
Verwendet im Studiengang / Semester		B.Sc. Chemie, B.Sc. Materialwissenschaften, B.Sc. Lebensmittelchemie / jeweils 1. Semester			
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden		Credit-Points 6 CP	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung		Summe
	P Praktikum	56	56		132
	S Seminar	34	34		48
	Summe	90	90		180

Änderung:

BLC-02		Praktikum Allgemeine Chemie		1. Sem.	6 CP
Verwendet im Studiengang / Semester		B.Sc. Chemie, B.Sc. Materialwissenschaften, B.Sc. Lebensmittelchemie / jeweils 1. Semester			
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden		Credit-Points 6 CP	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung		Summe
	P Praktikum	56	56		132 112
	S Seminar	34	34		48 8
	Summe	90	90		180

V. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-03 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-03		Mathematik	1. Sem.	7 CP
FB / Fach / Institut		07 / Physik, FB 08 Chemie		
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	50 % der Übungsaufgaben erfolgreich gelöst		
	Prüfungsform(en) (Umfang)	2 Klausuren (je 2 h)		
	Bildung der Modulnote	Mittelwert der beiden Klausuren: 100 %		
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur		

Änderung:

BLC-03		Mathematik	1. Sem.	7 CP
FB / Fach / Institut		07 08 / Physik , FB-08 Chemie / Physikalische Chemie		
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	50 % der Übungsaufgaben erfolgreich gelöst		
	Prüfungsform(en) (Umfang)	2 Klausuren (je 2 h)		
	Bildung der Modulnote	Mittelwert der beiden Klausuren: (100 %)		
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur		

VI. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-04 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-04		Physik für Naturwissenschaftler	1. + 2.Sem.	6 CP
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)			
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Modulbegleitend 2 Klausuren oder mündliche Prüfungen (jeweils 50%) (Zulassung zur 2. Klausur: alle Protokolle müssen angenommen sein)		
	Bildung der Modulnote			
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur		

Änderung:

BLC-04		Physik für Naturwissenschaftler	1. + 2.Sem.	6 CP
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	<u>Zulassung zur 2. Klausur: alle Protokolle müssen angenommen sein</u>		
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Modulbegleitend 2 Klausuren oder mündliche Prüfungen (jeweils 50%) (Zulassung zur 2. Klausur: alle Protokolle müssen angenommen sein)		
	Bildung der Modulnote	<u>Mittelwert der beiden Prüfungsleistungen (100%)</u>		
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur		

VII. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-05 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-05		Biologie	1. Sem.	6 CP
FB / Fach / Institut		08 / Biologie		
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)			
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (100 %, Zulassung: 50 % der Übungsaufgaben erfolgreich gelöst)		
	Bildung der Modulnote			
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur		

Änderung:

BLC-05		Biologie	1. Sem.	6 CP
FB / Fach / Institut		08 / Biologie / Tierökologie und Spezielle Zoologie, Pflanzenökologie		
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	<u>50 % der Übungsaufgaben erfolgreich gelöst</u>		
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (100 %, Zulassung: 50 % der Übungsaufgaben erfolgreich gelöst)		
	Bildung der Modulnote	<u>Klausur (100 %)</u>		
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur		

VIII. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-06 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-06		Grundlagen der EDV	1. Sem.	2 CP
FB / Fach / Institut		07 / Physik, 08 / Chemie		
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)			
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Übungsaufgaben		
	Bildung der Modulnote	Übungsaufgaben: 100%		
	Form der Wiederholungsprüfung	Übungsaufgaben		

Änderung:

BLC-06		Grundlagen der EDV	1. Sem.	2 CP
FB / Fach / Institut		07 / Physik , 08 / Chemie / <u>Physikalische Chemie</u>		
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)			
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Übungsaufgaben		
	Bildung der Modulnote	Übungsaufgaben: <u>(100%)</u>		
	Form der Wiederholungsprüfung	Übungsaufgaben		

IX. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-07 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-07		Organische Chemie 1			2. Sem.	4 CP	
Lehrveranstaltungsform(en)							
Workload in Stunden	Workload insgesamt	120 Stunden			Credit-Points 4 CP		
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
			a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V	Vorlesung	45	45		9	99
	Ü	Übung Titel	7	14			21
			Summe	52	59	9	120

Änderung:

BLC-07		Organische Chemie 1			2. Sem.	4 CP	
Lehrveranstaltungsform(en)		<u>Vorlesung, Übungen</u>					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	120 Stunden			Credit-Points 4 CP		
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
			a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V	Vorlesung	45	45		9	99
	Ü	Übung Titel	7	14			21
			Summe	52	59	9	120

X. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-08 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-08		Anorganische Chemie 1			2. Sem.	4 CP
W	Workload insgesamt	120 Stunden			Credit-Points 4 CP	

Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
	a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
V Vorlesung	45	15	10	10	80
Ü Übung	15	10	10	5	40
S Seminar					0
Pra Praktikum					0
Summe	60	25	20	15	120

Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Aktive Teilnahme an der Übung
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (2 h)
	Bildung der Modulnote	Klausurnote (100 %)
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur (2 h)

Änderung:

BLC-08	Anorganische Chemie 1	2. Sem.	4 CP
Workload insgesamt	120 Stunden	Credit-Points 4 CP	

Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
	a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
V Vorlesung	45	15	10	10	80
Ü Übung	15	10	10	5	40
S Seminar					0
Pra Praktikum					0
Summe	60	25	20	15	120

Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Aktive Teilnahme an der Übung
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (2 h)
	Bildung der Modulnote	Klausurnote (100 %)
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur (2 h)

XI. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-09 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-09		Anorganisch-chemisches Praktikum		2. Sem.	5 CP		
Verwendet im Studiengang / Semester		B.Sc. Chemie / 2. Semester					
Teilnahmevoraussetzungen		Praktikum zur Allgemeinen Chemie, Anorganische Chemie 1					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	150 Stunden		Credit-Points 5 CP			
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	
			a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung		Summe	
	S	Seminar	8	16		24	
	Ü	Übung	7	14		21	
	Pra	Praktikum	63	42		105	
		Summe	78	72	0	0	150

Änderungen:

BLC-09		Anorganisch-chemisches Praktikum		2. Sem.	5 CP		
Verwendet im Studiengang / Semester		B.Sc. Chemie, <u>B.Sc. Lebensmittelchemie</u> / 2. Semester					
Teilnahmevoraussetzungen		Praktikum zur Allgemeinen Chemie, Anorganische Chemie 1					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	150 Stunden		Credit-Points 5 CP			
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	
			a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung		Summe	
	S	Seminar	8	16		24	
	Ü	Übung	7	14		21	
	Pra	Praktikum	63	42		105	
		Summe	78	72	0	0	150

XII. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-10 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-10		Physikalische Chemie 1		2. Sem.	7 CP
Lehrveranstaltungsform(en)					
W	Workload insgesamt	210 Stunden		Credit-Points 7 CP	

Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe	
	a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung				
V Vorlesung	60	20	10	10	100	
Ü Übung	30	50	10	20	110	
S Seminar					0	
Pra Praktikum					0	
	Summe	90	70	20	30	210

Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	50 % der Übungszettel müssen richtig gelöst sein
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (2 h)
	Bildung der Modulnote	Klausurnote (100 %)
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur (2 h)

Änderung:

BLC-10	Physikalische Chemie 1	2. Sem.	7 CP			
Lehrveranstaltungsform(en)	<u>Vorlesung, Übungen</u>					
Workload insgesamt	210 Stunden	Credit-Points 7 CP				
Workload in Stunden	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe	
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V Vorlesung	60	20	10	10	100
	Ü Übung	30	50	10	20	110
	S Seminar					0
	Pra Praktikum					0
		Summe	90	70	20	30
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	50 % der Übungszettel müssen richtig gelöst sein				
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (2 h)				
	Bildung der Modulnote	Klausurnote (100 %)				
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur (2 h)				

XIII. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-11 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-11	Botanik der Nutzpflanzen				2. Sem.	6 CP
FB / Fach / Institut	08 / Biologie					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. C. Müller; PD Dr. H.-W. Koyro					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			Credit-Points 6 CP	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V Vorlesung	30	40		20	90
	Ü Übung	30	60			90
	S Seminar					0
	Pra Praktikum					0
	Summe	60	100		20	180
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)					
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (100%) (Voraussetzung: Übungsprotokolle)				
	Bildung der Modulnote					
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung				

Änderung:

BLC-11	Botanik der Nutzpflanzen				2. Sem.	6 CP
FB / Fach / Institut	08 / Biologie / <u>Pflanzenökologie</u>					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. C. Müller; PD Dr. H.-W. Koyro					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			Credit-Points 6 CP	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V Vorlesung	30	40		20	90
	Ü Übung	30	60			90
	S Seminar					0
	Pra Praktikum					0
	Summe	60	100		20	180
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	<u>Annahme der Übungsprotokolle</u>				
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (100%) (Voraussetzung: Übungsprotokolle)				
	Bildung der Modulnote	<u>Abschlussprüfung (100%)</u>				
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung				

XIV. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-12 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-12	Analytische Chemie 1		3. Sem.	6 CP			
Verwendet im Studiengang / Semester	B.Sc. Chemie / 3. Semester; B.Sc. Lebensmittelchemie / 3. Semester						
Kompetenzziele	Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • die Grundlagen der chemischen Analytik kennenlernen und die • Grundbegriffe des analytischen Gesamtprozesses erlernen • die Prinzipien der analytischen Qualitätssicherung erlernen • einfache Trenn- und Anreicherungsmethoden kennenlernen • klassische Bestimmungsmethoden erlernen 						
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden	Credit-Points 6 CP				
			A Lehrveranstaltungen		B selbst	C Prüfung	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel		a Präsenz-	b Vor- / Nach-	gestaltete	incl. Vor-	
			stunden	bereitung	Arbeit	bereitung	Summe
	V Vorlesung		30	12	0	0	42
	S Seminar		14	42	0	12	68
P Praktikum		30	30	0	10	70	
						0	
	Summe	74	84	0	22	180	
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Praktikum und Seminar sind erfolgreich abgeschlossen					
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (2 h) oder mündliche Prüfung					
	Bildung der Modulnote	Klausurnote (100%)					
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung					

Änderung:

BLC-12	Analytische Chemie 1		3. Sem.	6 CP
Verwendet im Studiengang / Semester	B.Sc. Chemie / 3. Semester ; B.Sc. Lebensmittelchemie / 3. Semester			
Kompetenzziele	Die Studierenden sollen <ul style="list-style-type: none"> • die Grundlagen der chemischen Analytik kennenlernen und die • <u>die</u> Grundbegriffe des analytischen Gesamtprozesses erlernen • die Prinzipien der analytischen Qualitätssicherung erlernen • einfache Trenn- und Anreicherungsmethoden kennenlernen • klassische Bestimmungsmethoden erlernen 			
W	Workload insgesamt	180 Stunden	Credit-Points 6 CP	

Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe	
	a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung				
V Vorlesung	30	12	0	0	42	
S Seminar	14	42	0	12	68	
P Praktikum	30	30	0	10	70	
					0	
	Summe	74	84	0	22	180

Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Praktikum und Seminar sind erfolgreich abgeschlossen
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (2 h) oder mündliche Prüfung
	Bildung der Modulnote	Klausurnote (100%)
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung

XV. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-13 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-13	Organische Chemie 2	3. Sem.	4 CP
Verwendet im Studiengang / Semester	B.Sc. Chemie / 3.Semester; B.Sc. Lebensmittelchemie / 3. Semester		
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. P. R. Schreiner		
Teilnahmevoraussetzungen	OC 1 bestanden		
Lehrveranstaltungsform(en)			

Änderung:

BLC-13	Organische Chemie 2	3. Sem.	4 CP
Verwendet im Studiengang / Semester	B.Sc. Chemie / 3.Semester ; B.Sc. Lebensmittelchemie / 3. Semester		
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. P. R. Schreiner		
Teilnahmevoraussetzungen	OC Organische Chemie 1 bestanden		
Lehrveranstaltungsform(en)	<u>Vorlesung, Übungen</u>		

XVI. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-14 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-14	Organisch-Chemisches Praktikum	3. Sem.	10 CP
Verwendet im Studiengang / Semester	B.Sc. Chemie / 3.Semester; B.Sc. Lebensmittelchemie / 3. Semester		
Teilnahmevoraussetzungen	Praktikum zur Allgemeinen Chemie bestanden, OC-1 bestanden		

Lehrveranstaltungsform(en)						
Workload in Stunden	Workload insgesamt	300 Stunden			Credit-Points 10 CP	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V Praktikum	180	60		15	255
	Ü Seminar	15	30			45
	Summe	195	90		15	300
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Regelmäßige und erfolgreiche Teilnahme am Seminar und Praktikum				
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Präparate und Protokolle				
	Bildung der Modulnote	Keine Benotung, Modul ist bestanden wenn alle Präparate hergestellt und alle Protokolle angenommen wurden				
	Form der Wiederholungsprüfung	Präparate und Protokolle				

Änderung:

BLC-14		Organisch-Chemisches Praktikum			3. Sem.	10 CP
Verwendet im Studiengang / Semester	B.Sc. Chemie / 3. Semester ; B.Sc. Lebensmittelchemie / 3. Semester					
Teilnahmevoraussetzungen	Praktikum zur Allgemeinen Chemie bestanden, OG-Organische Chemie 1 bestanden					
Lehrveranstaltungsform(en)	Praktikum, Übungen					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	300 Stunden			Credit-Points 10 CP	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V Praktikum	180	60		15	255
	Ü Seminar	15	30			45
	Summe	195	90		15	300
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Regelmäßige und erfolgreiche Teilnahme am Seminar und Praktikum				
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Präparate und Protokolle				
	Bildung der Modulnote	Keine Benotung, Modul ist bestanden, wenn alle Präparate hergestellt und alle Protokolle angenommen wurden				
	Form der Wiederholungsprüfung	Präparate und Protokolle				

XVII. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-15 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-15		Physikalisch-chemisches Praktikum		3. Sem.	5 CP		
Teilnahmevoraussetzungen		Praktikum zur Allgemeinen Chemie, Physikalische Chemie 1					
Lehrveranstaltungsform(en)		Praktikum (12 Versuche à 5 h), Seminar (5 x 2 Std., praktikumsbegleitend)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	150 Stunden		Credit-Points 5 CP			
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen a Präsenz- stunden		b Vor- / Nach- bereitung	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vor- bereitung	Summe
	V Vorlesung						0
	Ü Übung						0
	S Seminar	10		10	5	5	30
	Pra Praktikum	60		40	10	10	120
	Summe		70		50	15	15
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Antestat bestanden; Versuch erfolgreich praktisch durchgeführt					
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Protokolle					
	Bildung der Modulnote	Keine Benotung; Modul ist bestanden, wenn alle Protokolle angenommen wurden					
	Form der Wiederholungsprüfung	Protokolle					

Änderung:

BLC-15		Physikalisch-chemisches Praktikum		3. Sem.	5 CP		
Teilnahmevoraussetzungen		Praktikum zur Allgemeinen Chemie, Physikalische Chemie 1					
Lehrveranstaltungsform(en)		Praktikum (12 Versuche à 5 h), Seminar (5 x 2 Std. h, praktikumsbegleitend)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	150 Stunden		Credit-Points 5 CP			
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen a Präsenz- stunden		b Vor- / Nach- bereitung	B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vor- bereitung	Summe
	V Vorlesung						0
	Ü Übung						0
	S Seminar	10		10	5	5	30
	Pra Praktikum	60		40	10	10	120
	Summe		70		50	15	15
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Antestat bestanden; <u>Versuche</u> erfolgreich praktisch durchgeführt					
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Protokolle					
	Bildung der Modulnote	Keine Benotung; Modul ist bestanden, wenn alle Protokolle angenommen wurden					
	Form der Wiederholungsprüfung	Protokolle					

XVIII. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-16 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-16		Toxikologie und Rechtskunde	3. Sem.	2 CP
FB / Fach / Institut		01/ Öffentliches Recht, Völkerrecht und Europarecht 11/ Institut und Poliklinik für Arbeits- und Sozialmedizin		
Lehrveranstaltungsform(en)		Vorlesung		
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Keine		
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur, 120 min		
	Bildung der Modulnote	Klausur 100%		
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mdl. Prüfung		

Änderung:

BLC-16		Toxikologie und Rechtskunde	3. Sem.	2 CP
FB / Fach / Institut		01/ Öffentliches Recht, Völkerrecht und Europarecht 11/ Institut und Poliklinik für Arbeits- und Sozialmedizin		
Lehrveranstaltungsform(en)		Vorlesung		
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Keine		
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur, (120 min)		
	Bildung der Modulnote	Klausur 100%		
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mdl. mündliche Prüfung		

XIX. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-17 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-17		Anorganische Chemie 2	3./5. Sem.	4 CP
Verwendet im Studiengang / Semester		B.Sc. Chemie / B.Sc. Lebensmittelchemie / 3. + 5. Semester		
≙	Workload insgesamt	120 Stunden	Credit-Points 4 CP	

Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
	a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
V Vorlesung	45	15	10	10	80
Ü Übung	15	10	10	5	40
S Seminar					0
Pra Praktikum					0
Summe	60	25	20	15	120

Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Aktive Teilnahme an der Übung
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (2 h)
	Bildung der Modulnote	Klausurnote (100 %)
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur (2 h)

Änderung:

BLC-17	Anorganische Chemie 2	3./5. Sem.	4 CP																																														
Verwendet im Studiengang / Semester	B.Sc. Chemie ₁ / B.Sc. Lebensmittelchemie / 3. + 5. Semester																																																
Workload in Stunden	Workload insgesamt	120 Stunden	Credit-Points 4 CP																																														
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">A Lehrveranstaltungen</th> <th rowspan="2">B selbst gestaltete Arbeit</th> <th rowspan="2">C Prüfung incl. Vorbereitung</th> <th rowspan="2">Summe</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>a Präsenzstunden</th> <th>b Vor- / Nachbereitung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>V</td> <td>Vorlesung</td> <td>45</td> <td>15</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Ü</td> <td>Übung</td> <td>15</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>5</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>S</td> <td>Seminar</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Pra</td> <td>Praktikum</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>0</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Summe</td> <td>60</td> <td>25</td> <td>20</td> <td>15</td> <td>120</td> </tr> </tbody> </table>				A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe			a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung	V	Vorlesung	45	15	10	10	80	Ü	Übung	15	10	10	5	40	S	Seminar					0	Pra	Praktikum					0	Summe		60	25	20	15	120
			A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe																																										
			a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung																																													
	V	Vorlesung	45	15	10	10	80																																										
	Ü	Übung	15	10	10	5	40																																										
	S	Seminar					0																																										
	Pra	Praktikum					0																																										
Summe		60	25	20	15	120																																											
Prüfungsvorleistung(en)	Aktive Teilnahme an der Übung																																																
Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (2 h)																																																
Bildung der Modulnote	Klausurnote (100 %)																																																
Form der Wiederholungsprüfung	Klausur (2 h)																																																

XX. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-18 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-18		Lebensmittelchemie 1			4. Sem.	12 CP
FB / Fach / Institut		08 / Chemie / Institut für Lebensmittelchemie				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	360 Stunden			Credit-Points 12 CP	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V Vorlesung	45	45		45	135
	Ü Übung					
	S Seminar	15	30			45
	Pra Praktikum	90	90			180
	Summe	150	165		45	360
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)					
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur oder mündliche Prüfung (100 %; Praktikum erfolgreich beendet)				
	Bildung der Modulnote	Klausur oder mündliche Prüfung				
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung				

Änderung:

BLC-18		Lebensmittelchemie 1			4. Sem.	12 CP
FB / Fach / Institut		08 / Chemie / Institut für Lebensmittelchemie <u>Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie</u>				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	360 Stunden			Credit-Points 12 CP	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V Vorlesung	45	45		45	135
	Ü Übung					
	S Seminar	15	30			45
	Pra Praktikum	90	90			180
	Summe	150	165		45	360
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	<u>Alle Protokolle angenommen sowie aktive Teilnahme am Seminar</u>				
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur oder mündliche Prüfung (100 %; Praktikum erfolgreich beendet)				
	Bildung der Modulnote	Klausur oder mündliche Prüfung Abschlussprüfung zu Vorlesung und Praktikum (100 %)				

	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder m Mündliche Prüfung
--	-------------------------------	---

XXI. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-19 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-19	Analytische Chemie 2	4. Sem.	6 CP
Verwendet im Studiengang / Semester	B.Sc. Chemie / 4. Semester; B.Sc. Lebensmittelchemie / 4. Semester		
Teilnahmevoraussetzungen	Analytische Chemie I		
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Praktikum und Seminar, sowie Modul „Analytische Chemie I“ sind erfolgreich abgeschlossen	
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (2 h) oder mündliche Prüfung	
	Bildung der Modulnote	Klausurnote (100%)	
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung	

Änderung:

BLC-19	Analytische Chemie 2	4. Sem.	6 CP
Verwendet im Studiengang / Semester	B.Sc. Chemie / 4. Semester ; B.Sc. Lebensmittelchemie / 4. Semester		
Teilnahmevoraussetzungen	Analytische Chemie I 1		
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Praktikum und Seminar, sowie Modul „Analytische Chemie I“ sind erfolgreich abgeschlossen	
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (2 h <u>120 min.</u>) oder mündliche Prüfung	
	Bildung der Modulnote	Klausur note (100%)	
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung	

XXII. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-20 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-20	Physikalische Chemie 2	4. Sem.	5 CP
Lehrveranstaltungsform(en)			
≡	Workload insgesamt	150 Stunden	Credit-Points 5 CP

	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V Vorlesung	24	26	10	10	70
	Ü Übung	12	38	10	20	80
	S Seminar					0
	Pra Praktikum					0
	Summe	36	64	20	30	150

Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	50 % der Übungszettel müssen richtig gelöst sein
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (2 h)
	Bildung der Modulnote	Klausurnote (100 %)
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur (2 h)

Änderung:

BLC-20	Physikalische Chemie 2	4. Sem.	5 CP			
Lehrveranstaltungsform(en)	<u>Vorlesung, Übung</u>					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	150 Stunden	Credit-Points 5 CP			
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit			
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung	C Prüfung incl. Vorbereitung		
				Summe		
	V Vorlesung	24	26	10		
	Ü Übung	12	38	10		
	S Seminar			0		
Pra Praktikum			0			
	Summe	36	64	20	30	150

Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	50 % der Übungszettel müssen richtig gelöst sein
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (2 h 120 min)
	Bildung der Modulnote	Klausurnote (100 %)
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur (2 h)

XXIII. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-21 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-21		Biochemie		4. Sem.	6 CP	
FB / Fach / Institut		08 / Chemie				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden		Credit-Points 6 CP		
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung
			a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung		Summe
	V	Vorlesung	45	55	20	120
	Ü	Übung	30	30		60
	S	Seminar				
	Pra	Praktikum				
		Summe	75	85	20	180
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Klausur: alle Versuchsprotokolle angenommen				
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (2 h)				
	Bildung der Modulnote	Klausurnote (100 %)				
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur bzw. Abschlusskolloquium				

Änderung:

BLC-21		Biochemie		4. Sem.	6 CP	
FB / Fach / Institut		08 / Chemie / <u>Biochemie</u>				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden		Credit-Points 6 CP		
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung
			a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung		Summe
	V	Vorlesung	45	55	20	120
	Ü	Übung	30	30		60
	S	Seminar				
	Pra	Praktikum				
		Summe	75	85	20	180
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	Klausur: alle Versuchsprotokolle angenommen				
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (2 h 120 min)				
	Bildung der Modulnote	Klausurnote (100 %)				
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur bzw. Abschlusskolloquium				

XXIV. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-22 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-22		Lebensmittelchemie 2			5. Sem.	12 CP	
FB / Fach / Institut		08 / Chemie / Institut für Lebensmittelchemie					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung von Lebensmitteln für Analysen • Analyse von Lebensmittel-Inhaltsstoffen (auch Spurenanalyse), z.B. mit Hilfe von HPLC, GC, FPLC und MS, UV-VIS-Spektroskopie • Chemische Reaktionen bei der Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln 						
Workload in Stunden	Workload insgesamt	360 Stunden			Credit-Points 12 CP		
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	
			a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			Summe
	V	Vorlesung	30	30		45	105
	Ü	Übung					
	S	Seminar	15	30			45
	Pra	Praktikum	105	105			210
		Summe	150	165		45	360
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	50 % der Übungszettel müssen richtig gelöst sein					
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur oder mündliche Prüfung (100%) (Zulassung zur Prüfung: Praktikum bestanden, alle Protokolle)					
	Bildung der Modulnote	Klausurnote oder mündliche Prüfung(100 %)					
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung					

Änderung:

BLC-22		Lebensmittelchemie 2			5. Sem.	12 CP
FB / Fach / Institut		08 / Chemie / Institut für <u>Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie</u>				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung von Lebensmitteln für Analysen • Analyse von Lebensmittel-Inhaltsstoffen (auch Spurenanalyse), z.B. mit Hilfe von HPLC, GC, FPLC und MS, UV-VIS-Spektroskopie • <u>Biochemische Analysemethoden z.B. SDS-PAGE, IEF, PCR, SEC</u> • Chemische Reaktionen bei der Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln 					
W	Workload insgesamt	360 Stunden			Credit-Points 12 CP	

	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
V	Vorlesung	30	30		45	105
Ü	Übung					
S	Seminar	15	30			45
Pra	Praktikum	105	105			210
Summe		150	165		45	360

Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	50 % der Übungszettel müssen richtig gelöst sein Alle Praktikumsprotokolle angenommen sowie aktive Teilnahme am Seminar
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur oder mündliche Prüfung (100%) (Zulassung zur Prüfung: Praktikum bestanden, alle Protokolle) Mündliche Prüfung
	Bildung der Modulnote	Klausurnote oder mündliche Prüfung Abschlussprüfung zu Seminar und Praktikum (100 %)
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder m Mündliche Prüfung

XXV. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-23 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-23	Pflanzliche Lebensmittel	5. Sem.	6 CP		
FB / Fach / Institut	09 / Agrarwissen, Ökotroph. und Umwelt. / Institut für Ernährungswissenschaft und Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung I				
Verwendet im Studiengang / Semester	B.Sc. Ernährungswissenschaften / B.Sc. Lebensmittelchemie / 5. Semester				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. H. Zorn, Prof. Dr. B. Honermeier				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden	Credit-Points 6 CP		
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung	B selbst gestaltete Arbeit	
	V Vorlesung	48	48	C Prüfung incl. Vorbereitung 24	
	Ü Übung	12	48		
	S Seminar				
	Pra Praktikum				
	Summe	60	96	24	180
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	50 % der Übungszettel müssen richtig gelöst sein			
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur oder mündliche Prüfung (100%) (Zulassung zur Klausur: 50% der Übungsaufgaben gelöst)			
	Bildung der Modulnote	Klausur oder mündliche Prüfung (100 %)			

Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung
-------------------------------	--------------------------------

Änderung:

BLC-23	Pflanzliche Lebensmittel	5. Sem.	6 CP			
FB / Fach / Institut	09 / Agrarwissen, Ökotroph. und Umwelt. / Institut für Ernährungswissenschaft und Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung I					
Verwendet im Studiengang / Semester	B.Sc. Ernährungswissenschaften ₁ / B.Sc. Lebensmittelchemie / 5. Semester					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. H. Zorn, Prof. Dr. B. Honermeier					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden	Credit-Points 6 CP			
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V Vorlesung	48	48		24	120
	Ü Übung	12	48			60
	S Seminar					
	Pra Praktikum					
	Summe	60	96	24	180	
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	50 % der Übungszettel müssen richtig gelöst sein				
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (90 min) oder mündliche Prüfung (100%) (Zulassung zur Klausur: 50% der Übungsaufgaben gelöst)				
	Bildung der Modulnote	Klausur oder mündliche Prüfung Abschlussprüfung (100 %)				
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung				

XXVI. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-25 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-25	Allgemeine und Molekulare Mikrobiologie	5. Sem.	6 CP
FB / Fach / Institut	09 / Agrarwissen, Ökotroph. und Umwelt. / Inst. Angewandte Mikrobiologie		
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. H. Zorn, Prof. Dr. S. Schnell		
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (4 SWS), praktische Übungen (2 SWS)		
∑	Workload insgesamt	180 Stunden	Credit-Points 6 CP

Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
	a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
V Vorlesung	60	30		30	120
Ü Übung	30	30			60
S Seminar					
Pra Praktikum					
Summe					180

Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (100%) (Voraussetzung: praktische Übungen)
	Bildung der Modulnote	Klausur (100%) (Voraussetzung: praktische Übungen)
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung

Änderung:

BLC-25	Allgemeine und Molekulare Mikrobiologie	5. Sem.	6 CP	
FB / Fach / Institut	09 / Agrarwissen, Ökotrop. und Umwelt. / Inst. Angewandte Mikrobiologie			
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. H. Zorn, Prof. Dr. S. Schnell			
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (4 SWS), praktische Übungen (2 SWS)			
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden	Credit-Points 6 CP	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen	B selbst gestaltete Arbeit	
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung	C Prüfung incl. Vorbereitung
	V Vorlesung	60	30	30
	Ü Übung	30	30	
	S Seminar			
	Pra Praktikum			
Summe			180	
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	<u>Erfolgreicher Abschluss der praktischen Übungen</u>		
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur (100%) (Voraussetzung: praktische Übungen)		
	Bildung der Modulnote	Klausur Abschlussprüfung (100%) (Voraussetzung: praktische Übungen)		
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung		

XXVII. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-26 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-26		Lebensmittelchemie 3			6. Sem.	8 CP	
FB / Fach / Institut		FB 08 / Chemie / Institut für Lebensmittelchemie					
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Chemie und Technologie von Aromen und Geschmacksstoffen • Neuartige Lebensmittel / Gentechnik • Erlernen neuer anwendungsorientierter Methoden • Erläuterung von anwendungsorientierten Problemstellungen und Lösungsansätzen in Form eines Seminarvortrags (20-30min.) 						
	Workload insgesamt		240 Stunden		Credit-Points 8 CP		
Workload in Stunden	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	
			a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			Summe
	V	Vorlesung	15	15		30	60
	Ü	Übung					
	S	Seminar	15	45			60
	Pra	Praktikum	60	60			120
	Summe		90	120		30	240
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)						
	Prüfungsform(en) (Umfang)		Klausur oder mündliche Prüfung (100%) (Zulassung zur Prüfung: Praktikum bestanden, alle Protokolle, erfolgreicher Seminarvortrag)				
	Bildung der Modulnote		Klausur oder mündliche Prüfung				
	Form der Wiederholungsprüfung		Klausur oder mündliche Prüfung				

Änderung:

BLC-26		Lebensmittelchemie 3			6. Sem.	8 CP
FB / Fach / Institut		FB 08 / Chemie / Institut für Lebensmittelchemie <u>und Lebensmittelbiotechnologie</u>				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Chemie und Technologie von Aromen und Geschmacksstoffen • Neuartige Lebensmittel / Gentechnik • Erlernen neuer anwendungsorientierter Methoden • Erläuterung von anwendungsorientierten Problemstellungen und Lösungsansätzen in Form eines Seminarvortrags (20-30min<u>15-20 min.</u>) 					
	W Workload insgesamt		240 Stunden		Credit-Points 8 CP	

Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
	a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
V Vorlesung	15	15		30	60
Ü Übung					
S Seminar	15	45			60
Pra Praktikum	60	60			120
	Summe	90	120	30	240

Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	<u>Alle Praktikumsprotokolle angenommen sowie aktive Teilnahme am Seminar</u>
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur oder mündliche Prüfung (100%) (Zulassung zur Prüfung: Praktikum bestanden, alle Protokolle, erfolgreicher Seminarvortrag) <u>Mündliche Prüfung</u>
	Bildung der Modulnote	Klausur oder mündliche Prüfung <u>Abschlussprüfung (100 %)</u>
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder m <u>Mündliche Prüfung</u>

XXVIII. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-27 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-27	Tierische Lebensmittel	6. Sem.	5 CP			
FB / Fach / Institut	10 / Veterinärmedizin					
Verwendet im Studiengang / Semester	Veterinärmedizin 8. Semester, B.Sc. Lebensmittelchemie / 6. Semester					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. M. Bülte / Dr. W. Zens					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	150 Stunden	Credit-Points 5 CP			
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V Vorlesung	56	56		38	150
	Ü Übung					
	S Seminar					
	Pra Praktikum					
	Summe	56	56	38	150	

Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)	
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur oder mündliche Prüfung (100%)
	Bildung der Modulnote	Klausur oder mündliche Prüfung
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder mündliche Prüfung

Änderung:

BLC-27		Tierische Lebensmittel			6. Sem.	5 CP
FB / Fach / Institut		10 / Veterinärmedizin / Tierärztliche Nahrungsmittelkunde				
Verwendet im Studiengang / Semester		Veterinärmedizin / 8. Semester, B.Sc. Lebensmittelchemie / 6. Semester				
Modulverantwortliche/r		Prof. Dr. M. Bülte, / Dr. W. Zens				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	150 Stunden			Credit-Points 5 CP	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	V Vorlesung	56	56		38	150
	Ü Übung					
	S Seminar					
	Pra Praktikum					
	Summe	56	56		38	150
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)					
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Klausur oder m Mündliche Prüfung (100%)				
	Bildung der Modulnote	Klausur oder mündliche Prüfung Abschlussprüfung (100%)				
	Form der Wiederholungsprüfung	Klausur oder m Mündliche Prüfung				

XXIX. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) erhält das Modul BLC-29 folgende Fassung:

Bestehend:

BLC-29		Bachelor Thesis			6. Sem.	12 CP
Modulcode		BLC-28				
FB / Fach / Institut		08 / Chemie / Institut für Lebensmittelchemie				
Modulverantwortliche/r		Prof. Dr. H. Zorn, Prof. Dr. G. Hamscher				
Teilnahmevoraussetzungen		BLC-01 bis BLC-24 erfolgreich absolviert				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	360 Stunden			Credit-Points 12 CP	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung incl. Vorbereitung	Summe
		a Präsenzstunden	b Vor- / Nachbereitung			
	W Wissenschaftliche Arbeit	360				360
	Ü Übung					
	S Seminar					
	Pra Praktikum					
	Summe	360				360
M	Prüfungsvorleistung(en)					

	Prüfungsform(en) (Umfang)	Gutachten zur Thesis (70%)/ Verteidigung (30%)
	Bildung der Modulnote	
	Form der Wiederholungsprüfung	Bei nicht bestandener Thesis Neuanfertigung gemäß § 34 Abs.2 Satz 2 AllB.
Unterrichtssprache		Deutsch und englisch

Änderung:

BLC-29	Bachelor Thesis	6. Sem.	12 CP	
Modulcode	BLC-289			
FB / Fach / Institut	08 / Chemie / Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie			
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. H. Zorn, Prof. Dr. G. Hamscher			
Teilnahmevoraussetzungen	BLC-01 bis BLC-245 erfolgreich absolviert			
Workload in Stunden	Workload insgesamt	360 Stunden	Credit-Points 12 CP	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen		
		a Präsenz- stunden	b Vor- / Nach- bereitung	C selbst gestaltete Arbeit
				C Prüfung incl. Vor- bereitung
				Summe
	W Wissenschaftliche Arbeit	360		360
	Ü Übung			
	S Seminar			
Pra Praktikum				
	Summe	360	360	
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)			
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Gutachten zur Thesis (70%)/ Verteidigung (30%)		
	Bildung der Modulnote	Gutachten zur Thesis (70%)/ Verteidigung (30%)		
	Form der Wiederholungsprüfung	Bei nicht bestandener Thesis Neuanfertigung gemäß § 34 Abs.2 Satz 2 AllB.		
Unterrichtssprache		Deutsch und e Englisch		

XXX. In der Anlage 2 (Modulbeschreibungen) wird das Modul BLC-30 neu aufgenommen:

BLC-30	<u>Wahlpflichtmodul 2 – Methodenentwicklung in der Lebensmittel- und Umweltanalytik</u>		6 CP
Modulbezeichnung	<u>Wahlpflichtmodul 2 – Methodenentwicklung in der Lebensmittel- und Umweltanalytik</u>		
Modulcode	<u>BLC-30</u>		
FB / Fach / Institut	<u>08 / Chemie / Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie</u>		
Verwendet im Studiengang / Semester	<u>B.Sc. Lebensmittelchemie, B.Sc. Chemie / 5. Semester</u>		
Modulverantwortliche/r	<u>Dozenten des Instituts für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie</u>		
Teilnahmevoraussetzungen	<u>Zulassung zum B.Sc.-Studiengang Lebensmittelchemie oder Chemie</u>		

Kompetenzziele	<u>Die Studierenden</u> <ul style="list-style-type: none"> erlernen Analysen- und Arbeitstechniken in den Arbeitskreisen der Lebensmittelchemie & Lebensmittelbiotechnologie erarbeiten neue Praktikumsversuche erwerben fundierte Kenntnisse der analytischen Qualitätssicherung und der GLP präsentieren ihre Ergebnisse in Form eines Protokolls 		
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> grundlegende Methoden der modernen Lebensmittelanalytik gravimetrische, photometrische, chromatographische & titrimetrische Verfahren Auswertung verfügbarer Literatur & Datenbanken (z.B. „Analytical Abstracts“) 		
Lehrveranstaltungsform(en)		Praktikum (7 SWS), Seminar (0,4 SWS)	
Workload in Stunden	Workload insgesamt	30 Stunden = 1 ECTS-Credit 6 CP	
	Veranstaltungsart und Veranstaltungstitel	A Lehrveranstaltungen a Präsenz- stunden	B selbst gestaltete Arbeit C Prüfung incl. Vor- bereitung Summe
	V		
	S Seminar	6	12 18
	P		
	Praktikum	108	54 162
	Summe	114	66 180
Modulprüfung	Prüfungsvorleistung(en)		
	Prüfungsform(en) (Umfang)	Abschlussprotokoll	
	Bildung der Modulnote	Abschlussprotokoll (100%)	
	Form der Wiederholungsprüfung	Abschlussprotokoll	
Angebotsrhythmus		WiSe / SoSe	Dauer: 1 Semester
Aufnahmekapazität		6	
Unterrichtssprache		Deutsch	
Hinweise		Modulberatung und Literatur: siehe Semesteraushang / Termin: siehe Vorlesungsverzeichnis	