

**Fachspezifische Bestimmungen für das  
Studienfach Lebensmittelchemie  
mit dem Abschluss Bachelor of Science  
(Erwerb von 180 ECTS-Punkten)  
an der Julius-Maximilians-Universität Würzburg**

**Vom 22. Juli 2010**

(Fundstelle: [http://www.uni-wuerzburg.de/aml\\_veroeffentlichungen/2010-49](http://www.uni-wuerzburg.de/aml_veroeffentlichungen/2010-49))

---

*Der Text dieser Satzung ist nach dem aktuellen Stand sorgfältig erstellt; gleichwohl kann für die Richtigkeit keine Gewähr übernommen werden. Maßgeblich ist stets der Text der amtlichen Veröffentlichung; die Fundstellen sind in der Überschrift angegeben.*

---

Aufgrund von Art. 13 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Art. 58 Abs. 1 und Art. 61 Abs. 2 Satz 1 des Bayerischen Hochschulgesetzes (BayHSchG) vom 23. Mai 2006 (GVBl. S. 245, BayRS 2210-1-1-WFK) in der jeweils geltenden Fassung erlässt die Julius-Maximilians-Universität Würzburg die folgende Satzung:

**Inhaltsübersicht**

<b>1. Teil: Allgemeine Vorschriften</b> .....	2
§ 1 Geltungsbereich .....	2
§ 2 Ziel des Studiums, Zweck der Prüfungen.....	2
§ 3 Studienbeginn, Gliederung des Studiums, Regelstudienzeit .....	4
§ 4 Zugangsvoraussetzungen, empfohlene Grundkenntnisse.....	4
§ 5 Modularisierung, ECTS.....	4
§ 6 Grundlagen- und Orientierungsprüfung, Kontrollprüfungen.....	4
§ 7 Prüfungsausschuss .....	4
§ 8 Anrechnung von Modulen, Studienzeiten, Studien- und Prüfungsleistungen.....	5
§ 9 Studienfachbeschreibung, Studienverlaufsplan, Schlüsselqualifikationspool .....	5
§ 10 Unterrichtssprache.....	5
<b>2. Teil: Durchführung der Prüfungen</b> .....	5
§ 11 Studienbegleitendes Prüfungsverfahren .....	5
§ 12 Anmeldung zu Prüfungen .....	6
§ 13 Bewertung von Prüfungen .....	7
§ 14 Wiederholung von Prüfungen .....	7
§ 15 Einsicht in Prüfungsunterlagen .....	7
§ 16 Abschlussarbeit und Abschlusskolloquium .....	7
§ 17 Bestehen der Bachelor-Prüfung.....	7
§ 18 Bildung der Gesamtnote .....	8
§ 19 Übergabe der Bachelor-Urkunde .....	8
<b>3. Teil: Schlussvorschriften</b> .....	8
§ 20 Inkrafttreten .....	8
 <b>Anlage</b>	
Anlage SFB Studienfachbeschreibung.....	9

## Vorbemerkung

Einzelne, in dieser Satzung verwendete Begriffe werden auch ausführlich im Glossar definiert und können unter <http://www.uni-wuerzburg.de/fuer/studierende/schlagworte-a-z> nachgelesen werden.

## 1. Teil: Allgemeine Vorschriften

### § 1 Geltungsbereich

Diese fachspezifischen Bestimmungen (FSB) ergänzen die Allgemeine Studien- und Prüfungsordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge (ASPO) der Julius-Maximilians-Universität Würzburg (JMU) vom 5. August 2009 in der jeweils geltenden Fassung.

### § 2 Ziel des Studiums, Zweck der Prüfungen

(1) <sup>1</sup>Der Bachelor-Studiengang Lebensmittelchemie wird von der Fakultät für Chemie und Pharmazie der JMU als grundlagenorientierter Studiengang mit dem Abschluss „Bachelor of Science“ (B.Sc.) im Rahmen eines konsekutiven Bachelor- und Master-Studiengangs angeboten. <sup>2</sup>Der Grad des Bachelor of Science stellt einen ersten berufsqualifizierenden Abschluss dar. <sup>3</sup>Die im Rahmen des Bachelor-Studiums erworbene Qualifikation entspricht weder der eines staatlich geprüften Lebensmittelchemikers oder einer staatlich geprüften Lebensmittelchemikerin noch der eines Lebensmittelchemikers oder einer Lebensmittelchemikerin. <sup>4</sup>Der Absolvent oder die Absolventin dieses Bachelor-Studiengangs ist folglich nicht berechtigt, die in Satz 3, Halbsatz 2 genannten Berufsbezeichnungen zu führen.

(2) <sup>1</sup>Das Studium der Lebensmittelchemie vermittelt die in § 17 Abs. 1 Satz 2 APOLmCh (Verordnung über die Ausbildung und Prüfung der Staatlich geprüften Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker vom 5. September 2008) i.V.m. der Anlage 2 zur APOLmCh sowie die in § 20 Abs. 1 i.V.m. der Anlage 2 zur APOLmCh genannten Inhalte. <sup>2</sup>Im Einzelnen handelt es sich um folgende Bereiche:

- Allgemeine, anorganische und analytische Chemie

Grundbegriffe und -gesetze; Nomenklatur; Atombau und Periodensystem; Arten chemischer Bindungen; zwischenmolekulare Bindungskräfte; Lösungen und heterogene Systeme; Grundlagen der Thermodynamik und Kinetik chemischer Reaktionen; chemisches Gleichgewicht; Massenwirkungsgesetz; Säure-Base- und Redoxsysteme; Reaktionsgleichungen und Stöchiometrie (Vorkommen, Darstellung, Eigenschaften, Formeln - Summen-, Struktur- und Stereoformeln -, Reaktionsverhalten der Elemente und Stoffgruppen sowie deren qualitative und quantitative anorganische Analytik unter besonderer Berücksichtigung von häufig in Lebensmitteln vorkommenden, für den Umweltschutz oder aufgrund der Toxikologie relevanten Elementen)..

- Organische Chemie

Grundprinzipien, zum Beispiel Nomenklatur; Bindungsarten; Summen-, Strukturformeln; Reaktionstypen und -mechanismen; Eigenschaften; Reaktionsverhalten und Darstellung der wichtigsten Verbindungsklassen insbesondere auch von Naturstoffen; Chemie funktioneller Gruppen und Stoffklassen; Struktur und Reaktivität; Grundlagen von synthetischen und Biopolymeren; Analytik unter Berücksichtigung physikalischer Trenn- und Messmethoden.

- Physikalische Chemie

Grundlagen chemischer Thermodynamik, der Phasengleichgewichte, chemischer Gleichgewichte, der Elektrochemie, der Reaktionskinetik sowie einfacher Grenzflächenerscheinungen, des Aufbaus der Materie, der chemischen Bindung, der wichtigsten physikalischen und physikalisch-chemischen Messverfahren, zum Beispiel spektroskopischer Methoden und aktueller Verfahren instrumenteller Analytik.

- Physik

Grundbegriffe und Messsysteme der Physik; Grundgesetze der Mechanik, der Wärmelehre, der Elektrizitätslehre, der Atom- und Kernphysik, des Magnetismus, der Optik; physikalische Messmethoden.

- Biologie

Grundlagen der allgemeinen Biologie; Zytologie, Histologie, Genetik und Physiologie, Anatomie, Morphologie und Taxonomie von Tieren und Pflanzen unter besonderer Berücksichtigung der Nutzpflanzen; Grundlagen der mikroskopischen Untersuchungstechniken von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln.

<sup>3</sup>Folgende inhaltliche Schwerpunkte des Zweiten Prüfungsabschnitts i.S.d. APOLmCh werden u. a. im Bachelorstudium der Lebensmittelchemie gemäß § 18 Abs. 1 bis 3 APOLmCh i.V.m. der Anlage 3 zur APOLmCh bereits vollständig oder teilweise behandelt:

Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene

Grundlagen der Systematik, Morphologie, Stoffwechselphysiologie der Mikroorganismen (Bakterien, Viren, Pilze, Mykoplasmen, Chlamydien, Rickettsien); Kenntnisse über die Bedeutung von Mikroorganismen für die Lebensmittelchemie und -technologie (Verderb, Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen), Analytik mit Hilfe von Mikroorganismen sowie Biotechnologie und Kenntnisse der Methoden zum Nachweis und zur Bestimmung, Differenzierung (phänotypisch, genotypisch) von Mikroorganismen.

Toxikologie und Umweltanalytik

Grundlagen der Toxikodynamik (Rezeptor-Theorie, Dosis-Wirkungs-Beziehungen); Toxikokinetik (Aufnahme, Verteilung, Biotransformation, Elimination).

Chemie und Analytik der Lebensmittel einschließlich Wasser für den menschlichen Gebrauch, der kosmetischen Mittel, der Bedarfsgegenstände, der Tabakerzeugnisse nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 APOLmCh und der Futtermittel.

Chemische Zusammensetzung, Gewinnung und Analytik von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 APOLmCh, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln, chemische Veränderungen bei der Be- und Verarbeitung, der Lagerung und dem Transport dieser Produkte, Basiskenntnisse über die Chemie der Lebensmittelbestandteile und über die Methoden der Analytik von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 APOLmCh, einschließlich der Interpretation von Messdaten mit mathematisch-statistischen Methoden.

Technologie der Lebensmittel einschließlich Wasser für den menschlichen Gebrauch, der kosmetischen Mittel, der Bedarfsgegenstände, der Tabakerzeugnisse nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 APOLmCh und der Futtermittel.

Verfahrenstechnische Grundoperationen in Bezug auf die Herstellung, Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen nach § 1 Abs. 1 Satz 1 Nr. 2 APOLmCh, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen und Futtermitteln; zum Beispiel mechanische Grundoperationen (Reinigen, Sortieren, Zerkleinern, Sieben, Mischen, Filtrieren, Pressen, Emulgieren, Zentrifugieren, Extrahieren), thermische Grundoperationen (Erhitzen, Kühlen und Gefrieren, Konzentrieren, Trocknen, Destillieren), biotechnologische Verfahren (zum Beispiel Gärung, Säuerung).

Grundlagen des Lebensmittelrechts und der amtlichen Überwachung von Erzeugnissen und Tabakerzeugnissen nach § 1 Abs.1 Satz 1 Nr. 2 APOLmCh.

<sup>4</sup>Durch die Abschlussarbeit zeigen die Studierenden, dass sie in einem thematisch und zeitlich eng begrenzten Umfang in der Lage sind, eine Aufgabe aus der Lebensmittelchemie insbesondere nach den erlernten Methoden und wissenschaftlichen Gesichtspunkten unter Anleitung weitgehend selbstständig zu bearbeiten.

(3) <sup>1</sup>Durch die Bachelor-Prüfung soll festgestellt werden, ob der Kandidat oder die Kandidatin die grundlegenden Zusammenhänge in der Lebensmittelchemie überblickt und die Fähigkeit besitzt, die verwendeten wissenschaftlichen Methoden anzuwenden. <sup>2</sup>Sie führt zum Erwerb eines international vergleichbaren akademischen Grades auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und stellt einen ersten berufsqualifizierenden Abschluss dar. <sup>3</sup>Im Rahmen eines konsekutiven Bachelorstudiengangs bereitet sie auf ein sich anschließendes Master-Studium vor.

(4) Die erfolgreich abgelegte Bachelor-Prüfung berechtigt nach Maßgabe der FSB der einschlägigen Master-Studiengänge der JMU in ihren jeweils geltenden Fassungen zur Aufnahme eines Master-Studiums.

### **§ 3 Studienbeginn, Gliederung des Studiums, Regelstudienzeit**

(1) Der Bachelor-Studiengang Lebensmittelchemie kann sowohl in einem Sommersemester als auch in einem Wintersemester begonnen werden.

(2) <sup>1</sup>Das Studium gliedert sich in folgende Bereiche:

Bereich bzw. Unterbereich	ECTS-Punkte	
Pflichtbereich	150	
Schlüsselqualifikationsbereich	20	
fachspezifische Schlüsselqualifikation		mind. 15
allgemeine Schlüsselqualifikation		max. 5
Abschlussarbeit	10	
gesamt	180	

<sup>2</sup>Die Zuordnung der Module zu den einzelnen Bereichen ergibt sich aus der Studienfachbeschreibung (SFB), die diesen FSB als Anlage beigefügt ist.

(3) Der Bachelor-Studiengang Lebensmittelchemie hat eine Regelstudienzeit von sechs Semestern, in der insgesamt 180 ECTS-Punkte erworben werden müssen.

#### **§ 4 Zugangsvoraussetzungen, empfohlene Grundkenntnisse**

<sup>1</sup>Außer den in § 5 Abs. 1 ASPO genannten Zugangsvoraussetzungen bestehen keine weiteren Zugangsvoraussetzungen. <sup>2</sup>Allerdings werden gute Kenntnisse der Chemie und Biologie auf Abiturniveau, ein verstärktes Interesse am Umgang mit naturwissenschaftlichen Problemstellungen, sowie solide Kenntnisse der englischen Sprache dringend empfohlen.

#### **§ 5 Modularisierung, ECTS**

(1) <sup>1</sup>Das Bachelor-Studium ist modular aufgebaut. <sup>2</sup>Ein Modul umfasst eine oder mehrere inhaltlich und zeitlich aufeinander abgestimmte Lehrveranstaltungen, deren Vor- und Nachbereitung, sowie die zu erbringenden studienbegleitenden (benoteten oder unbenoteten) Prüfungsleistungen im Kontext dieser Lehrveranstaltungen.

(2) <sup>1</sup>Der für ein Modul zu erbringende Gesamtarbeitsaufwand der Studierenden wird mit ECTS-Punkten beschrieben. <sup>2</sup>Ein ECTS-Punkt entspricht einer Arbeitszeit von 25 bis 30 Stunden eines oder einer durchschnittlichen Studierenden.

(3) Weitere Einzelheiten finden sich in §§ 7 und 8 ASPO.

#### **§ 6 Grundlagen- und Orientierungsprüfung, Kontrollprüfungen**

(1) <sup>1</sup>Abweichend von § 12 Abs. 4 Sätze 1 und 3 ASPO wird die Grundlagen- und Orientierungsprüfung (GOP) im Bachelor-Studiengang Lebensmittelchemie in folgender Form durchgeführt: <sup>2</sup>Der bzw. die Studierende hat zum Ende des zweiten Fachsemesters das Modul „Quantitative Anorganische Chemie für Studierende der Lebensmittelchemie (08-LMC-AC2)“ sowie eines der beiden Module „Allgemeine Biologie der Nutzpflanzen von Lebens- und Futtermittel (07-LMC-BIO1)“ oder „Einführung in die Physik für Studierende eines physiknahen Nebenfachs (11-EFNF)“ zu bestehen und gegenüber dem Prüfungsamt nachzuweisen. <sup>3</sup>Im Falle des Nichterreichens dieser Vorgabe ist die GOP erstmalig nicht bestanden und kann einmal wiederholt werden, indem der Prüfling diese Module am Ende des dritten Fachsemesters besteht und gegenüber dem Prüfungsamt nachweist. <sup>4</sup>Wird auch diese Vorgabe nicht erreicht, so ist die GOP endgültig nicht bestanden, was zu einem endgültigen Nichtbestehen des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelchemie (Erwerb von 180-ECTS-Punkten) führt. <sup>5</sup>Bezüglich Fristüberschreitungen gilt § 12 Abs. 4 Satz 2 ASPO.

(2) Es werden keine weiteren Kontrollprüfungen gemäß § 12 Abs. 5 ASPO durchgeführt.

#### **§ 7 Prüfungsausschuss**

(1) <sup>1</sup>Der Prüfungsausschuss wird wie in § 13 Abs. 1 Sätze 3 und 7 ASPO gebildet. <sup>2</sup>Er kann beschließen, zu seinen Tätigkeiten beratende Mitglieder ohne Stimmrecht hinzuziehen, insbesondere die Fachstudienberater und -beraterinnen.

(2) <sup>1</sup>Dem Prüfungsausschuss müssen mindestens zwei Professorinnen bzw. Professoren angehören, davon mindestens je eine bzw. einer aus der Fakultät für Chemie und Pharmazie. <sup>2</sup>Der oder die Vorsitzende muss Professor bzw. Professorin sein.

### **§ 8 Anrechnung von Modulen, Studienzeiten, Studien- und Prüfungsleistungen**

(1) <sup>1</sup>Module, Teilmodule, Studienzeiten, Studien- und Prüfungsleistungen, die in anderen Studiengängen oder an anderen Hochschulen erworben wurden, werden vom Prüfungsausschuss in der Regel anerkannt, außer sie sind nicht gleichwertig. <sup>2</sup>Einzelheiten sind dem § 17 ASPO zu entnehmen. <sup>3</sup>In Abweichung von § 17 Abs. 4 ASPO können Module und Teilmodule bis zum Gesamtumfang der zu erreichenden ECTS-Punkte angerechnet werden.

(2) <sup>1</sup>Es besteht die Möglichkeit, einen Teil der in der SFB genannten Leistungen durch Belegung von Kursen der Virtuellen Hochschule Bayern (VHB) zu erbringen. <sup>2</sup>Falls der Erwerb derartiger Leistungen beabsichtigt ist, wird vorab eine Beratung bei der Fachstudienberatung empfohlen.

### **§ 9 Studienfachbeschreibung, Studienverlaufsplan, Schlüsselqualifikationspool**

(1) Die Module des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelchemie sind in der Studienfachbeschreibung (Anlage SFB) genannt.

(2) <sup>1</sup>Die Fakultät für Chemie und Pharmazie gibt die aktuellen Modulbeschreibungen bekannt. <sup>2</sup>Sie gibt durch einen Studienverlaufsplan (SVP) eine Empfehlung für einen idealtypischen Verlauf des Studiums.

(3) Im Rahmen des Bereichs allgemeine Schlüsselqualifikation gemäß § 9 Abs. 4 Satz 3 ASPO können Gruppen von Modulen aus dem von der JMU angebotenen Pool von Allgemeinen Schlüsselqualifikationen gewählt werden, sofern auf diese in der SFB verwiesen wird.

### **§ 10 Unterrichtssprache**

<sup>1</sup>Die Lehrveranstaltungen werden in der Regel in deutscher Sprache abgehalten. <sup>2</sup>Sie können nach Entscheidung des Dozenten oder der Dozentin in Abstimmung mit dem oder der Modulverantwortlichen in englischer oder einer anderen Sprache abgehalten werden, sofern in der Modulbeschreibung diese Möglichkeit vorgesehen ist. <sup>3</sup>Ein Anspruch der Studierenden hierauf besteht aber nicht.

## **2. Teil: Durchführung der Prüfungen**

### **§ 11 Studienbegleitendes Prüfungsverfahren**

(1) <sup>1</sup>Zu jedem Modul findet eine studienbegleitende Erfolgsüberprüfung statt, welche sich auf eine Lehrveranstaltung oder auf eine Gruppe von Lehrveranstaltungen bezieht. <sup>2</sup>Die Erfolgsüberprüfung erfolgt entweder in Form einer benoteten Prüfungsleistung oder durch eine nicht benotete Studienleistung oder in Ausnahmefällen durch eine Kombination beider Leistungsformen. <sup>3</sup>Die Art, Dauer und der Umfang der Erfolgsüberprüfung werden für jedes Modul in der Anlage SFB aufgeführt, Details werden im Modulhandbuch geregelt. <sup>4</sup>Weitere Einzelheiten der studienbegleitenden Erfolgsüberprüfung sind in § 7 ASPO geregelt.

(2) Wenn in einem Modul die Erfolgsüberprüfung aus mehreren Prüfungsleistungen besteht (z.B. aus einer Zwischenklausur, einer Klausur und einer Bewertung der Übungsaufgaben) oder wenn mehrere Prüfungsformen zur Wahl stehen, so ist dies in der SFB sowie in dem die SFB umsetzenden Modulhandbuch zu regeln und die Details sind vom Dozenten bzw. der Dozentin zu Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben.

(3) <sup>1</sup>Die Teilnahme an einer Erfolgsüberprüfung kann vom Erbringen einer oder mehrerer Vorleistungen abhängig gemacht werden. <sup>2</sup>Ob für die Erfolgsüberprüfung in einem Modul solche Vorleistungen erforderlich sind, ist in der SFB angegeben, die Details werden im Modulhandbuch geregelt.

(4) <sup>1</sup>Gemäß § 22 Abs. 8 ASPO können schriftliche Prüfungen ganz oder teilweise in Form des Multiple-Choice-Verfahrens abgenommen werden. <sup>2</sup>Wird diese Art der Prüfung gewählt, so ist dies den Studierenden rechtzeitig bekannt zu geben. <sup>3</sup>Der Fragen-Antworten-Katalog wird von mindestens zwei Prüfenden im Sinne von § 16 Abs. 1 ASPO erstellt. <sup>4</sup>Dabei ist festzulegen, welche Antworten als zutreffend anerkannt werden. <sup>5</sup>Der Multiple-Choice-Prüfungsteil gilt als bestanden,

a) wenn insgesamt mindestens 60 Prozent der gestellten Fragen zutreffend beantwortet wurden

oder

b) wenn die Zahl der zutreffenden Antworten mindestens 50 Prozent beträgt und die Zahl der vom Prüflingen zutreffend beantworteten Fragen um nicht mehr als 15 Prozent die durchschnittlichen Prüfungsleistungen der Studierenden unterschreitet, die erstmals an der entsprechenden Prüfung teilgenommen haben.

<sup>6</sup>Hat der Prüfling die für das Bestehen der Prüfung nach Satz 5 erforderliche Mindestzahl an zutreffenden beantworteten Prüfungsfragen erreicht, so lautet die Note für den im Multiple-Choice-Verfahren abgefragten Prüfungsteil

„sehr gut“ bei mindestens 75 Prozent,

„gut“ bei mindestens 50 Prozent, aber weniger als 75 Prozent,

„befriedigend“ bei mindestens 25 Prozent, aber weniger als 50 Prozent,

„ausreichend“ bei weniger als 25 Prozent

zutreffender Antworten der darüber hinaus gestellten Prüfungsfragen. <sup>7</sup>Die Bestehensgrenze, die Zahl der gestellten Fragen und der Durchschnitt der Prüfungsleistungen der in Satz 5 Buchst. b) genannten Bezugsgruppe sind bei Bekanntgabe der Prüfungsergebnisse durch Aushang oder auf andere geeignete Weise bekannt zu geben.

(5) <sup>1</sup>Die Prüfungen werden in der Regel in deutscher Sprache abgehalten. <sup>2</sup>Sie können nach Entscheidung des Dozenten oder der Dozentin in Abstimmung mit dem oder der Modulverantwortlichen in englischer oder einer anderen Sprache abgehalten werden, sofern in der SFB diese Möglichkeit vorgesehen ist. <sup>3</sup>Ein Anspruch des Prüflings hierauf besteht aber nicht.

(6) Das Bewertungsverfahren soll in der Regel vier Wochen nicht überschreiten.

## **§ 12 Anmeldung zu Prüfungen**

(1) <sup>1</sup>Der Prüfungsausschuss legt für jede Prüfung Ort und Zeitpunkt fest und macht sie durch Aushang oder geeignete elektronische Systeme bekannt. <sup>2</sup>Er kann diese Aufgabe an die jeweiligen Modulverantwortlichen delegieren. <sup>3</sup>Die Studierenden haben die Aushänge und Veröffentlichungen in elektronischer Form selbstständig zu beachten. <sup>4</sup>Termine für mündliche oder praktische Prüfungen können innerhalb des vom Prüfungsausschuss festgelegten Zeitraums auch in Absprache mit dem jeweiligen Prüfer oder der jeweiligen Prüferin in der durch die betroffene Lehreinheit bestimmten Weise, beispielsweise unter Verwendung hierfür vorgesehener Formblätter, festgelegt werden. <sup>5</sup>Die entsprechenden Vorgaben werden den betroffenen Studierenden in geeigneter Weise bekannt gegeben. <sup>6</sup>Die Abgabetermine für schriftliche Hausarbeiten, Forschungsberichte, Arbeitsberichte, Protokolle, Rezensionen und Portfolios werden von den jeweiligen Dozenten oder Dozentinnen spätestens zwei Wochen nach Beginn der Vorlesungszeit bekannt gegeben. <sup>7</sup>Halten Studierende diesen Termin ohne triftigen Grund (i.d.R. Krankheit, nachzuweisen durch ein ärztliches Attest) nicht ein, so haben sie die Prüfung nicht bestanden.

(2) <sup>1</sup>Wird die Zulassung zu einer Prüfung von Vorleistungen abhängig gemacht, so wird das Belegen der zugehörigen Lehrveranstaltungen durch die Studierenden als Willenserklärung für die Teilnahme an der Prüfung gewertet. <sup>2</sup>Stellen die Modulverantwortlichen anschließend fest, dass die geforderten Vorleistungen erbracht wurden, so vollziehen sie die eigentliche Prüfungsanmeldung. <sup>3</sup>Die Anmeldung erfolgt grundsätzlich mittels der eingesetzten elektronischen Systeme, sofern nicht ausnahmsweise ein schriftliches Verfahren durchgeführt wird. <sup>4</sup>Die Studierenden können sich nur dann erfolgreich zu einer Prüfung anmelden, wenn sie die hierfür erforderlichen Voraussetzungen erfüllen. <sup>5</sup>Bei fehlender Anmeldung ist eine Teilnahme an der betreffenden Prüfung ausgeschlossen bzw. wird die trotzdem erbrachte Prüfungsleistung nicht bewertet.

### **§ 13 Bewertung von Prüfungen**

<sup>1</sup>Abweichend von § 29 Abs. 4 der ASPO gilt: sollte sich ein Modul aus mehreren Teilmodulen mit benoteten Prüfungen zusammensetzen, errechnet sich die Modulnote aus dem nach ECTS-Punkten gewichteten Durchschnitt (gewichtetes arithmetisches Mittel) der Noten der herangezogenen Teilmodule. <sup>2</sup>Die Berechnung der Noten erfolgt auf eine Dezimalstelle hinter dem Komma genau; alle weiteren Stellen werden ohne Rundung gestrichen.

### **§ 14 Wiederholung von Prüfungen**

(1) <sup>1</sup>Unbeschadet der Regelungen in § 32 ASPO können die jeweiligen Prüfer oder Prüferinnen im Rahmen der vorhandenen Kapazitäten für den Fall des Nichtbestehens von Prüfungen mit den Prüflingen zusätzliche Prüfungstermine in demselben Semester oder zu Beginn des folgenden Semesters vereinbaren. <sup>2</sup>Hierbei ist je Prüfung und Prüfling maximal ein zusätzlicher Prüfungstermin zulässig, wobei zwischen den beiden Prüfungsterminen mindestens zwei Wochen liegen sollen. <sup>3</sup>Ein Anspruch der Studierenden auf solche zusätzlichen Prüfungstermine besteht nicht. <sup>4</sup>Die Vorgaben gemäß § 12 sind auch im Rahmen etwaiger zusätzlicher Prüfungstermine einzuhalten.

(2) <sup>1</sup>Wird die Teilnahme an einer Erfolgsüberprüfung von Vorleistungen abhängig gemacht, so ermöglicht eine erfolgreich erbrachte Vorleistung die Teilnahme an Erfolgsüberprüfungen des entsprechenden Semesters sowie, sofern die Prüfung nicht bestanden wurde, auch an den Erfolgsüberprüfungen in späteren Semestern. <sup>2</sup>Abweichungen von dieser Regelung werden in der SFB angegeben.

### **§ 15 Einsicht in Prüfungsunterlagen**

(1) <sup>1</sup>Einsicht in Prüfungsunterlagen wird nach § 37 ASPO gewährt. <sup>2</sup>Der Antrag auf Einsichtnahme ist vom Prüfling bei dem oder der Vorsitzenden des Prüfungsausschusses spätestens binnen eines Monats nach Bekanntgabe des Prüfungsergebnisses zu stellen.

(2) <sup>1</sup>Der oder die Vorsitzende des Prüfungsausschusses bestimmt im Benehmen mit dem Prüfenden Ort, Zeit und Modalitäten der Einsichtnahme. <sup>2</sup>Eine Einsichtnahme in Form eines Sammeltermins ist insbesondere bei schriftlichen Prüfungen möglich. <sup>3</sup>Das Ergebnis einer mündlichen Prüfung wird dem Prüfling unmittelbar nach der Prüfung bekanntgegeben. <sup>4</sup>Bei schriftlichen Hausarbeiten und vergleichbaren Prüfungsformen kann wie in Satz 2 vorgegangen werden oder eine besondere Absprache hinsichtlich der Einsichtnahme getroffen werden.

### **§ 16 Abschlussarbeit und Abschlusskolloquium**

(1) <sup>1</sup>Für die Abschlussarbeit werden 10 ECTS-Punkte vergeben. <sup>2</sup>Die Bearbeitungszeit beträgt acht Wochen. <sup>3</sup>Die Ausgabe des Themas erfolgt über den Vorsitzenden oder die Vorsitzende des Prüfungsausschusses. <sup>4</sup>Das Thema der Abschlussarbeit ist mit dem Betreuer oder der Betreuerin an der Fakultät für Chemie und Pharmazie zu vereinbaren und mit einer entsprechend von dieser Seite unterzeichneten Bestätigung dem Prüfungsausschuss vorzulegen. <sup>5</sup>Die Themenstellung sowie der Zeitpunkt der Vergabe wird beim Prüfungsausschuss aktenkundig gemacht. <sup>6</sup>Das Thema kann nur einmal aus triftigen Gründen und mit Einverständnis des Prüfungsausschusses innerhalb des ersten Drittels der Bearbeitungszeit zurückgegeben werden. <sup>7</sup>Der Prüfling hat die Abschlussarbeit so rechtzeitig beim Prüfungsausschuss abzugeben, dass dieser Zeitpunkt vor das Ende der Frist des § 12 Abs. 3 bzw. Abs. 6 ASPO betreffenden Fiktion des erstmaligen Nichtbestehens fällt. <sup>8</sup>Weitere Details werden in § 23 ASPO geregelt.

(2) Es findet kein Abschlusskolloquium statt.

### **§ 17 Bestehen der Bachelor-Prüfung**

Die Bachelor-Prüfung im Bachelor-Studiengang Lebensmittelchemie ist bestanden, sofern Module im Umfang von mindestens 180 ECTS-Punkten gemäß der in § 3 Abs. 2 genannten Aufteilung in Bereiche bestanden wurden.

### § 18 Bildung der Gesamtnote

<sup>1</sup>Die Gesamtnote wird nach dem in § 34 ASPO beschriebenen Verfahren aus dem nach ECTS-Punkten gewichteten Durchschnitt (gewichtetes arithmetisches Mittel) der Noten der einzelnen Module mit benoteten Prüfungen aus dem in § 3 Abs. 2 Satz 1 angegebenen Pflichtbereich und der Abschlussarbeit gebildet. <sup>2</sup>Im Schlüsselqualifikationsbereich müssen lediglich die in § 3 Abs. 2 Satz 1 angegebenen ECTS-Punkte in den beiden Unterbereichen allgemeine und fachspezifische Schlüsselqualifikation erworben worden sein. <sup>3</sup>Etwaige dort erbrachte benotete Prüfungsleistungen gehen nicht in die Gesamtnote ein. <sup>4</sup>Für die Gesamtnotenbildung ergibt sich damit die nachfolgend angegebene Gewichtung der Teilbereiche:

<i>Bereich bzw. Unterbereich</i>	<i>ECTS-Punkte</i>		<i>Gewichtungsfaktor für</i>	
			<i>Unterbereich</i>	<i>Bereich</i>
Pflichtbereich	150			150/160
Schlüsselqualifikationsbereich	20			0/160
fachspezifische Schlüsselqualifikation		mind. 15	0/20	
allgemeine Schlüsselqualifikation		max. 5	0/20	
Abschlussarbeit	10			10/160
<i>gesamt</i>	180			

### § 19 Übergabe der Bachelor-Urkunde

Unbeschadet der Regelungen von § 35 ASPO erfolgt die Übergabe der Bachelor-Urkunden im Rahmen der jährlich stattfindenden Akademischen Feier der Fakultät für Chemie und Pharmazie.

## 3. Teil: Schlussvorschriften

### § 20 Inkrafttreten

<sup>1</sup>Diese Satzung tritt mit Wirkung vom 01.10.2009 in Kraft. <sup>2</sup>Sie gilt für alle Studierenden des Bachelor-Studiengangs Lebensmittelchemie, die ihr Fachstudium an der JMU ab dem Wintersemester 2009/2010 nach den Bestimmungen der Allgemeinen Studien- und Prüfungsordnung für die Bachelor- und Masterstudiengänge (ASPO) an der JMU vom 5. August 2009 in der jeweils geltenden Fassung aufnehmen oder fortsetzen.

Anlage Studienfachbeschreibung (SFB)

## Anlage SFB: Studienfachbeschreibung für den Bachelor Lebensmittelchemie als Ein-Fach mit 180 ECTS – (Verantwortlich: Inhaber/-in des Lehrstuhls für Lebensmittelchemie)

**Legende:** V = Vorlesung, S = Seminar, Ü = Übung, K= Kolloquium, T = Tutorium, P = Praktikum, R = Projekt, O = Konversatorium, E = Exkursion, A = Abschlussarbeit;  
TM = Teilmodul, PF = Pflicht, WPF = Wahlpflicht, NUM = Numerische Notenvergabe, B/NB = Bestanden/Nicht bestanden

### Anmerkungen:

Allgemeine **Schlüsselqualifikationen** sind im Umfang von 5 ECTS nachzuweisen.

Die **Prüfungssprache** ist deutsch, sofern hierzu nichts anderes angegeben ist.

Gibt es eine **Auswahl an Prüfungsarten**, so legt der/die Modulverantwortliche mit LV-Beginn fest, welche Form für das Teilmodul im aktuellen Semester zutreffend ist. Sofern nicht anders angegeben, ist der **Prüfungsturnus** der Teilmodule dieser SFB semesterweise.

Kurzbezeichnung	Version	Modul und Teilmodul(e)	Art der LV	ECTS	Dauer (Sem)	TN und Auswahl	Bewertung	Art und Umfang der Erfolgsüberprüfung	Prüfungssprache	Zuvor bestandene Module und Teilmodule	Vorleistungen, Prüfungsorganisation, Bemerkungen
<b>Pflichtbereich (150 ECTS-Punkte)</b>											
10-M-MCB	2010-SS	Mathematik für das Studienfeld Biologie und Chemie		5	1						gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I 2. Buchst. f) der Anlage 1 zur APOLmCh
10-M-MCB-1	2010-SS	Mathematik für das Studienfeld Biologie und Chemie	V+Ü	5	1		NUM	Klausur (ca. 90-120 Min.)			Prüfungsanmeldung und Vorleistungen <sup>1</sup>
07-LMC-BIO1	2009-WS	Allgemeine Biologie der Nutzpflanzen von Lebens- und Futtermittel		7	2						gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 ApoLmCh i.V.m. Nr. I 2. Buchstabe e sowie Nr. II 2. Buchstabe e der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 5 der Anlage 2 zur APOLmCh sowie I Nr. 3 der Anlage 3
07-LMC-BIO1-1	2009-WS	Von der pflanzlichen Zelle zum pflanzlichen Organismus	V+V	2	1		NUM	Klausur (ca. 60 Min.)			Hier kommt „Photosynthese“ mit 3 Lehrinhalten vor

Kurzbezeichnung	Version	Modul und Teilmodul(e)	Art der LV	ECTS	Dauer (Sem.)	TN und Auswahl	Bewertung	Art und Umfang der Erfolgsüberprüfung	Prüfungssprache	Zuvor bestandene Module und Teilmodule	Vorleistungen, Prüfungsorganisation, Bemerkungen
07-LMC-BIO1-2	2009-WS	Allgemeine Biologie sowie Mikroskopie von Nutzpflanzen und mikroskopische Untersuchungen von Lebens- und Futtermitteln	V+Ü	5	1		NUM	Praktische Prüfung (ca. 2-3 Std.) mit Klausur (ca. 60 Min.)			
<b>08-LMC-AC1</b>	<b>2009-WS</b>	<b>Allgemeine und Anorganische Chemie für Studierende der Lebensmittelchemie</b>		<b>14</b>	<b>1</b>						gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I 2. Buchst. a) und Nr. I 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 1 der Anlage 2 zur APOLmCh
08-LMC-AC1-1	2009-WS	Allgemeine und Anorganische Chemie für Studierende der Lebensmittelchemie	V+S +P	14	1		NUM	Klausur (ca. 120 Min.)			
<b>11-EFNF</b>	<b>2007-WS</b>	<b>Einführung in die Physik für Studierende eines physikfernen Nebenfachs</b>		<b>7</b>	<b>2</b>						gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I 2. Buchst. d) und Nr. I 1. Buchst. d) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 4 der Anlage 2 zur APOLmCh
11-EFNF-1	2007-WS	Einführung in die Physik 1 und 2 für Studierende eines physikfernen Nebenfachs	V+V	7	2		NUM	Klausur (ca. 120 Min.)			
<b>11-PFNF</b>	<b>2007-WS</b>	<b>Physikalisches Nebenfachpraktikum für Studierende eines physikfernen Nebenfachs</b>		<b>3</b>	<b>1</b>						gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I 2. Buchst. d) und Nr. I 1. Buchst. d) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 4 der Anlage 2 zur APOLmCh
11-PFNF-1	2007-WS	Physikalisches Praktikum 1 für Studierende eines physikfernen Nebenfachs	P	3	1		B/NB	Mündliche Prüfung während des Versuchs (ca. 15 Min.) und Klausur (ca. 90 Min.)			

Kurzbezeichnung	Version	Modul und Teilmodul(e)	Art der LV	ECTS	Dauer (Sem.)	TN und Auswahl	Bewertung	Art und Umfang der Erfolgsüberprüfung	Prüfungssprache	Zuvor bestandene Module und Teilmodule	Vorleistungen, Prüfungsorganisation, Bemerkungen
<b>08-PC-Bio</b>	<b>2007-WS</b>	<b>Physikalische Chemie für Studierende der Biologie und Lebensmittelchemie</b>		<b>5</b>	<b>1</b>						gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. 1 2. Buchst. c) und Nr. 1 1. Buchst. c) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 3 der Anlage 2 zur APOLmCh
08-PC-Bio-1	2007-WS	Thermodynamik, Kinetik, Elektrochemie für Studierende der Biologie und Lebensmittelchemie	V+Ü	4	1		NUM	Klausur (ca. 60 Min.)			
08-PC-Bio-2	2007-WS	Physikalisch-chemisches Praktikum für Studierende der Biologie und Lebensmittelchemie	P	1	1		B/NB	Vortestate, Nachtestate (jeweils ca. 15 Min.), Bewertung der praktischen Leistungen, Protokoll (ca. 5-10 S.)			Prüfungsturnus: Jährlich, WS
<b>08-LMC-AC2</b>	<b>2009-WS</b>	<b>Quantitative Anorganische Chemie für Studierende der Lebensmittelchemie</b>		<b>5</b>	<b>1</b>					08-LMC-AC1	gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. 1 2. Buchst. a) und Nr. 1 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 1 der Anlage 2 zur APOLmCh
08-LMC-AC2-1	2009-WS	Quantitative Anorganische Chemie für Studierende der Lebensmittelchemie	V+Ü	5	1		NUM	Klausur (ca. 120 Min.)			
<b>08-LMC-AC3</b>	<b>2009-WS</b>	<b>Quantitative Anorganische Analyse für Studierende der Lebensmittelchemie</b>		<b>14</b>	<b>1</b>					08-LMC-AC1	gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. 1 2. Buchst. a) und Nr. 1 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 1 der Anlage 2 zur APOLmCh

Kurzbezeichnung	Version	Modul und Teilmodul(e)	Art der LV	ECTS	Dauer (Sem.)	TN und Auswahl	Bewertung	Art und Umfang der Erfolgsüberprüfung	Prüfungssprache	Zuvor bestandene Module und Teilmodule	Vorleistungen, Prüfungsorganisation, Bemerkungen
-----------------	---------	------------------------	------------	------	--------------	----------------	-----------	---------------------------------------	-----------------	--	--

08-LMC-AC3-1	2009-WS	Quantitative Anorganische Analyse für Studierende der Lebensmittelchemie	P+S +S	14	1		NUM	Praktikumsbegleitende mündliche Einzelprüfungen (ca. 15 Min.), mündlicher Vortrag (ca. 20 Min.), Nachweis der Richtigkeit und Reproduzierbarkeit der Analysen, dokumentiert im Laborjournal durch Analyseprotokolle (ca. 8 Seiten/Analyse, gesamt ca. 80 Seiten)			
03-TR	2007-WS	Toxikologie und Rechtskunde		3	1						gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II 2. Buchst. g) bis j) und Nr. II 1. Buchst. d) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nrn. 5 und 6 der Anlage 3 zur APOLmCh
03-TR-1	2007-WS	Toxikologie und Rechtskunde	V+V	3	1		NUM	Klausur (ca. 90 Min.)			
08-LMC-BC	2009-WS	Biochemie für Studierende der Lebensmittelchemie		6	2					08-LMC-LMA	gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II 2. Buchst. e) und Nr. II 1. Buchst. c) der Anlage 1 zur APOLmCh und I Nr. 3 der Anlage 3 zur APOLmCh
08-LMC-BC-1	2009-WS	Grundlagen der Biochemie für Studierende der Lebensmittelchemie	V+Ü V+Ü	6	2		NUM	Klausur (ca. 120 Min.) oder mündliche Prüfung (ca. 30 Min.)			Hier kommen „Energiegewinnung; biologische Oxidation, Enzyme und Biokatalyse“ mit zusammen 15 Lehreinheiten vor

08-LMC-IA	2009-WS	Einführung in die Instrumentelle Analytik für Studierende der Lebensmittelchemie		5	1					08-LMC-OC0, 08-LMC-OC1, 08-LMC-OC2	gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I 2. Buchst. a) und Nr. I 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 1 der Anlage 2 zur APOLmCh
08-LMC-IA-1	2009-WS	Einführung in die Instrumentelle Analytik für Studierende der Lebensmittelchemie	V	5	1		NUM	Klausur (Ca. 120 Min.)			
08-LMC-LMA	2009-WS	Instrumentelle Analytik für Studierende der Lebensmittelchemie		12	1					08-LMC-OC0, 08-LMC-OC1, 08-LMC-OC2	gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I 2. Buchst. a) und Nr. I 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 1 der Anlage 2 zur APOLmCh
08-LMC-LMA-1	2009-WS	Instrumentelle Analytik für Studierende der Lebensmittelchemie	V+S +P	12	1		NUM	Praktikumsbegleitende mündliche Einzelprüfungen (ca. 15 Min.), Lösen von schriftlichen theoretischen Aufgaben (2 x 180 min), Lösen der von dem Dozenten oder der Dozentin ausgegebenen praktisch zu bearbeitenden Aufgaben, dokumentiert im Laborjournal durch Analyseprotokolle (ca. 12 Seiten / Aufgabe, gesamt ca. 72 Seiten)			
08-LMC-LMC0	2009-WS	Einführung in die Lebensmittelchemie		5	1					08-LMC-OC0, 08-LMC-OC1, 08-LMC-OC2	gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. I 2. Buchst. a) und Nr. I 1. Buchst. a) der Anlage 1 zur APOLmCh
08-LMC-LMC0-1	2009-WS	Einführung in die Lebensmittelchemie	V+S	5	1		NUM	Klausur (ca. 120 Min.)			

Kurzbezeichnung	Version	Modul und Teilmodul(e)	Art der LV	ECTS	Dauer (Sem.)	TN und Auswahl	Bewertung	Art und Umfang der Erfolgsüberprüfung	Prüfungssprache	Zuvor bestandene Module und Teilmodule	Vorleistungen, Prüfungsorganisation, Bemerkungen
<b>08-LMC-LMC1</b>	<b>2009-WS</b>	<b>Lebensmittelchemie 1</b>		<b>17</b>	<b>1</b>					08-LMC-OC0, 08-LMC-OC1, 08-LMC-OC2	gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 ApoLmCh i.V.m. Nr. II 1. Buchstabe a, sowie Nr. II 2. Buchstaben a, c und d der Anlage 1 zur APOLmCh
08-LMC-LMC1-1	2009-WS	Lebensmittelchemie 1	V+S + P+S	17	1		NUM	Mündlicher Vortrag (ca. 45 min), praktikumsbegleitende mündliche Einzelprüfungen (ca. 15 Min.), Nachweis der Richtigkeit und Reproduzierbarkeit der Analysen, dokumentiert im Laborjournal durch Analyseprotokolle (ca. 6 Seiten/Analyse, gesamt ca. 60 Seiten), zusammenfassende warenkundliche Beurteilung (ca. 15- 20 S.)			
<b>08-LMC-LMC2</b>	<b>2009-WS</b>	<b>Lebensmittelchemie 2</b>		<b>12</b>	<b>1</b>						gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 ApoLmCh i.V.m. Nr. II 1. Buchstabe a, sowie Nr. II 2. Buchstaben a, c und d der Anlage 1 zur APOLmCh
08-LMC-LMC2-1	2009-WS	Lebensmittelchemie 2	S+V +P+S	12	1		NUM	Mündlicher Vortrag (ca. 45 min), praktikumsbegleitende mündliche Einzelprüfungen (ca. 15 Min.), Nachweis der Richtigkeit und Reproduzierbarkeit der Analysen, dokumentiert im Labor-			

Kurzbezeichnung	Version	Modul und Teilmodul(e)	Art der LV	ECTS	Dauer (Sem.)	TN und Auswahl	Bewertung	Art und Umfang der Erfolgsüberprüfung	Prüfungssprache	Zuvor bestandene Module und Teilmodule	Vorleistungen, Prüfungsorganisation, Bemerkungen
								journal durch Analyseprotokolle (ca. 6 Seiten/Analyse, gesamt ca. 60 Seiten), zusammenfassende warenkundliche Beurteilung (ca. 15- 20 S.)			
<b>08-LMC-OC0</b>	<b>2009-WS</b>	<b>Organische Chemie 0 (Nomenklatur und Stereochemie) für Studierende der Lebensmittelchemie</b>		<b>5</b>	<b>1</b>						gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. 1 2. Buchst. b) und Nr. 1 1. Buchst. b) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 2 der Anlage 2 zur APOLmCh
08-LMC-OC0-1	2009-WS	Stereochemie und Nomenklatur für Studierende der Lebensmittelchemie	S+S +Ü	5	1		NUM	Klausur (ca. 60 Min.)		08-LMC-AC2 und 08-LMC-AC3	
<b>08-LMC-OC1</b>	<b>2009-WS</b>	<b>Organische Chemie für Studierende der Lebensmittelchemie</b>		<b>5</b>	<b>1</b>						gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. 1 2. Buchst. b) und Nr. 1 1. Buchst. b) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 2 der Anlage 2 zur APOLmCh
08-LMC-OC1-1	2009-WS	Organische Chemie für Studierende der Lebensmittelchemie	V+Ü	5	1		NUM	Klausur (ca. 120 Min.)		08-LMC-AC2 und 08-LMC-AC3	
<b>08-LMC-OC2</b>	<b>2009-WS</b>	<b>Praktikum der Organischen Chemie für Studierende der Lebensmittelchemie</b>		<b>10</b>	<b>1</b>						gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. 1 2. Buchst. b) und Nr. 1 1. Buchst. b) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 2 der Anlage 2 zur APOLmCh

Kurzbezeichnung	Version	Modul und Teilmodul(e)	Art der LV	ECTS	Dauer (Sem.)	TN und Auswahl	Bewertung	Art und Umfang der Erfolgsüberprüfung	Prüfungssprache	Zuvor bestandene Module und Teilmodule	Vorleistungen, Prüfungsorganisation, Bemerkungen
-----------------	---------	------------------------	------------	------	--------------	----------------	-----------	---------------------------------------	-----------------	--	--

08-LMC-OC2-1	2009-WS	Organische Chemie für Studierende der Lebensmittelchemie	P	10	1		B/NB	mündliche Prüfungen (je ca. 15 Min.) und Protokolle (ca. 65 S.)		08-LMC-AC2 und 08-LMC-AC3	
<b>07-LMC-BIO2</b>	<b>2009-WS</b>	<b>Mikrobiologie für Studierende der Lebensmittelchemie</b>		<b>5</b>	<b>1</b>						gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II 2. Buchst. f) und Nr. II 1. Buchst. b) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 4 der Anlage 3 zur APOLmCh
07-LMC-BIO2-1	2009-WS	Mikrobiologie für Studierende der Lebensmittelchemie	V+Ü	5	1		B/NB	Protokoll (ca. 30 S.)			
<b>03-LMC-HYG</b>	<b>2009-WS</b>	<b>Mikrobiologie der Lebensmittel und Hygiene für Studierende der Lebensmittelchemie</b>		<b>5</b>	<b>1</b>					<b>07-LMC-BIO1</b>	gemäß § 2 Abs. 2 Satz 2 APOLmCh i.V.m. Nr. II 2. Buchst. f) und Nr. II 1. Buchst. b) der Anlage 1 zur APOLmCh und Nr. 4 der Anlage 3 zur APOLmCh
03-LMC-HYG-1	2009-WS	Mikrobiologie der Lebensmittel und Hygiene für Studierende der Lebensmittelchemie	V+P	5	1		NUM	Klausur (ca. 60 Min.)			

#### Schlüsselqualifikationen (20 ECTS-Punkte)

#### Allgemeine Schlüsselqualifikationen (5 ECTS-Punkte)

Die Allgemeinen Schlüsselqualifikationen können aus dem Pool der JMU für allgemeine Schlüsselqualifikationen frei gewählt werden.

#### Fachspezifische Schlüsselqualifikationen (15 ECTS-Punkte)

<b>08-LMC-FSQ 1</b>	<b>2009-WS</b>	<b>Analysestrategien</b>		<b>5</b>	<b>1</b>						
---------------------	----------------	--------------------------	--	----------	----------	--	--	--	--	--	--

Kurzbezeichnung	Version	Modul und Teilmodul(e)	Art der LV	ECTS	Dauer (Sem.)	TN und Auswahl	Bewertung	Art und Umfang der Erfolgsüberprüfung	Prüfungssprache	Zuvor bestandene Module und Teilmodule	Vorleistungen, Prüfungsorganisation, Bemerkungen
08-LMC-FSQ 1-1	2009-WS	Analysestrategien	R+S	5	1		B/NB	Projektbericht (ca. 15 S.)			
<b>08-LMC-FSQ 2</b>	<b>2009-WS</b>	<b>Qualitätsmanagement</b>		<b>5</b>	<b>1</b>						
08-LMC-FSQ 2-1	2009-WS	Qualitätsmanagement	V+Ü	5	1		NUM	Hausarbeit (ca. 10 S.) mit Präsentation (ca. 15 min.)		08-LMC-IA	
<b>08-LMC-MBA</b>	<b>2009-WS</b>	<b>Einführung in die molekularbiologische Analytik für Studierende der Lebensmittelchemie</b>		<b>5</b>	<b>1</b>						
08-LMC-MBA-1	2009-WS	Einführung in die molekularbiologische Analytik für Studierende der Lebensmittelchemie	P+S	5	1		NUM	Lösen von schriftlichen theoretischen Aufgaben (4-5 x 30 min), Lösen der von dem Dozenten oder dem Dozenten ausgegebenen praktisch zu bearbeitenden Aufgaben, dokumentiert im Laborjournal durch Analyseprotokolle (gesamt ca. 20 Seiten)		08-LMC-IA, 08-LMC-LMA, 08-LMC-LM0, Praktikum von Modul 08-LMC-LMC2	
<b>Abschlussarbeit (10 ECTS-Punkte)</b>											
<b>08-LMC-BA</b>	<b>2009-WS</b>	<b>Bachelorarbeit Lebensmittelchemie</b>		10	8 Wo						
08-LMC-BA-1	2009-WS	Bachelorarbeit Lebensmittelchemie	A	10	8 Wo		NUM	Bachelorarbeit (Lösen einer praktischen Aufgabe, und schriftliche Arbeit ca. 20-30 S.)			

Kurzbezeichnung	Version	Modul und Teilmodul(e)	Art der LV	ECTS	Dauer (Sem.)	TN und Auswahl	Bewertung	Art und Umfang der Erfolgsüberprüfung	Prüfungssprache	Zuvor bestandene Module und Teilmodule	Vorleistungen, Prüfungsorganisation, Bemerkungen
-----------------	---------	------------------------	------------	------	--------------	----------------	-----------	---------------------------------------	-----------------	--	--

<sup>1</sup> Übungsanmeldung zu Vorlesungsbeginn via SB@Home oder wie vom Dozenten bzw. der Dozentin angekündigt zu den angegebenen Anmeldefristen erforderlich. Die Teilnahme an der Prüfung setzt das Erbringen von Prüfungsvorleistungen (z.B. das Lösen eines bestimmten Anteils der Übungsaufgaben) voraus. Details werden zu Veranstaltungsbeginn vom Dozenten bzw. von der Dozentin bekanntgegeben. Die Übungsanmeldung wird als Willenskundgebung zur Teilnahme an der Prüfung gewertet. Wurden im Semesterverlauf die geforderten Prüfungsvorleistungen erbracht, so vollzieht der Dozent bzw. die Dozentin die Prüfungsanmeldung. Die erbrachten Prüfungsvorleistungen erlauben die Prüfungsteilnahme im aktuellen Semester sowie, jeweils nach erneuter Anmeldung wie vom Dozenten bzw. der Dozentin angegeben, in den Folgesemestern.