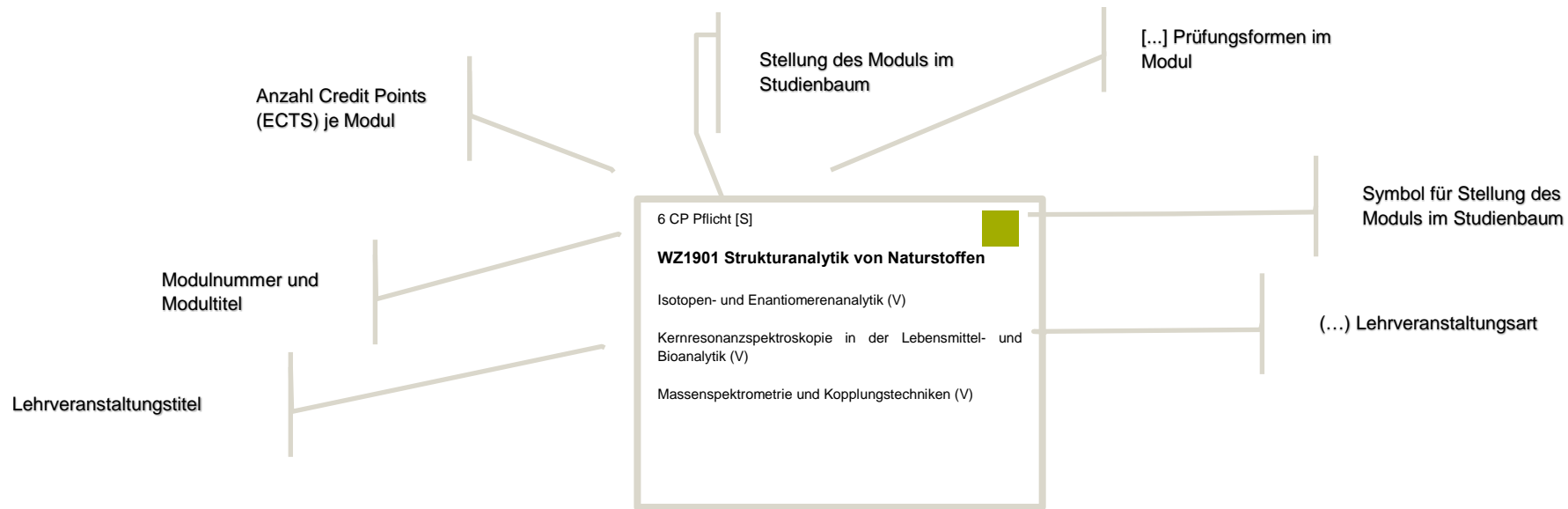




1. Wintersemester	2. Sommersemester	3. Wintersemester	4. Sommersemester
<p>6 CP Pflicht [S] WZ1901 Strukturanalytik von Naturstoffen</p> <p>Isotopen- und Enantiomerenanalytik (V) Kernresonanzspektroskopie in der Lebensmittel- und Bioanalytik (V) Massenspektrometrie und Kopplungstechniken (V)</p>	<p>7 CP Pflicht [LL+S] WZ1905 Praktikum Spezielle Lebensmittelchemie mit Seminar</p> <p>Praktikum spezielle Lebensmittelchemie (P) Seminar zum Praktikum spezielle Lebensmittelchemie (SE)</p>	<p>15 CP Pflicht [LL+W] WZ1911 Projektarbeit / Integriertes Forschungspraktikum</p> <p>Forschungspraktikum (P)</p>	<p>30 CP Pflicht [W + PR] WZ1912 Master's Thesis</p> <p>Gemäß FPSO §46 besteht die Master's Thesis besteht aus</p> <ul style="list-style-type: none"> – einer schriftlichen wissenschaftlichen Ausarbeitung und – einer bewerteten Präsentation im Umfang von mindestens 30 Minuten.
<p>6 CP Pflicht [S] WZ1902 Ernährungsphysiologie und molekulare Biowissenschaften</p> <p>Angewandte Biochemie und Ernährungslehre (V) Experimentelle Methoden der Ernährungsphysiologie (V) Gentechnik und Biotechnologie (V)</p>	<p>5 CP Pflicht [S] WZ1906 Lebensmitteltoxikologie und Umweltchemie</p> <p>Lebensmitteltoxikologie und Umweltchemie (V)</p>		
<p>7 CP Pflicht [LL] WZ1903 Praktikum lebensmittelchemische Bioanalytik</p> <p>Praktikum lebensmittelchemische Bioanalytik (P)</p>	<p>7 CP Pflicht [LL] WZ1907 Lebensmitteltoxikologisches Praktikum</p> <p>Lebensmitteltoxikologisches Praktikum (P)</p>		
<p>5 CP Pflicht [S] WZ1904 Chemie, Technologie und Analytik von Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln, Tabakerzeugnissen, Wasser für den menschlichen Gebrauch und Futtermitteln</p> <p>Chemie, Technologie und Analytik von Bedarfsgegenständen, kosmetischen Mitteln, Tabakerzeugnissen, Wasser und Futtermitteln (V)</p>	<p>8 CP Pflicht [S] WZ1910 Molekulare Sensorik</p> <p>Chemoreception, signalling and cellular function (V) Molekulare Sensorik (V) Psychophysik und experimentelle Sensorik (SE) Übung zur Psychophysik und experimentellen Sensorik (Ü)</p>	<p>5 CP Pflicht [S + SL] WZ1909 Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung, inklusive Besichtigung einschlägiger Betriebe</p> <p>Exkursion: Besichtigung einschlägiger Betriebe (EX) Qualitätsmanagement und Qualitätsmanagementsysteme (V) Qualitätssicherung in der Analytik (V)</p>	
<p>6 CP Pflicht [S] WZ1900 Spezielle Lebensmittelchemie</p> <p>Spezielle Lebensmittelchemie I (V) Spezielle Lebensmittelchemie II (V)</p>		<p>3 CP Wahl Überfachliche Grundlagen (Soft Skills)</p> <p>Studierende wählen aus einem von der Studienfakultät herausgegebenen Katalog an Lehrveranstaltungen im Gesamtumfang von 3 Credits aus. Der Prüfungsausschuss aktualisiert fortlaufend den Lehrveranstaltungskatalog. Änderungen werden spätestens zu Beginn des Semesters bekannt gegeben. Der aktualisierte Lehrveranstaltungskatalog ist in TUMonline abgebildet.</p>	
<p>5 CP Pflicht [M] WZ1908 Recht der Lebensmittel, Kosmetika, Bedarfsgegenstände und Lebensmittelkontaktmaterialien, Futtermittel, Tabakerzeugnisse sowie hiervon berührte Rechtsbereiche</p> <p>Lebensmittel- und Futtermittelrecht I (V) Lebensmittel- und Futtermittelrecht II (V)</p>		<p>5 CP Wahl Wahlmodul</p> <p>Gemäß FPSO Anlage 1 Prüfungsmodul ist ein Modul aus dem Bereich Wahlmodul zu belegen. Der aktualisierte Wahlmodulkatalog ist in TUMonline abgebildet.</p>	
Σ	30	30	30



Legende

 Pflichtmodul

 Wahlmodul

 Master's Thesis

CP = Credit Point (ECTS)

V = Vorlesung

Ü = Übung

P = Praktikum

SE = Seminar

PT = Projekt

VÜ = Vorlesung - Übung

S = schriftlich

M = mündlich

PR = Präsentation

W = wissenschaftliche Ausarbeitung

LL = Laborleistung

SL = Studienleistung