

1. Sem.	Spezielle Lebensmittelchemie und -analytik I (1701-430) (6 credits)	Lebensmitteltoxikologie, Ökotoxikologie und Umweltanalytik (1701-400) (6 credits)	Lebensmittelchemisches und -toxikologisches Praktikum (1702-400) (9 credits)		Vertiefte Instrumentelle Lebensmittel- und Futtermittelanalytik (1702-410) (6 credits)	1. Sem.	
	Trinkwasser und Mineralwasser, Vorlesung (1701-431)	Biofunktionalität und Sicherheit von Lebensmitteln, Vorlesung (1403-021)	Lebensmittelchemisches und -toxikologisches Praktikum (1702-401)		Einsatz der NMR in der Lebensmittelchemie, Vorlesung (1702-411)		
	Lebensmittelzusatzstoffe, Vorlesung (1701-432)	Lebensmitteltoxikologie, Ökotoxikologie und Umweltanalytik, Vorlesung (1701-402)					
	Spezielle Biochemie für Lebensmittelchemiker/innen, Vorlesung (1701-433)				Einsatz der Massenspektrometrie in der Lebensmittelchemie, Vorlesung (1702-412)		
	Reaktionen in Lebensmitteln bei Verarbeitung und Lagerung, Vorlesung (1701-434)					2. Sem.	
	Spezielles Lebensmittel- und Futtermittelrecht (1701-450) (6 credits)	Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene (1501-210) (6 credits)	Lebensmittelmikrobiologisches Praktikum (6000-400) (3 credits)	Verfahrenstechnik (1503-020) (6 credits)	Wahlpflichtmodule (12 credits)		
	LV-Titel noch nicht bekannt	Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene, Vorlesung (1501-211)	Lebensmittelmikrobiologisches Praktikum (6000-401)	Verfahrenstechnik - Teil: Disperse Systeme, Entkeimen, Trocknen Vorlesung (1503-021)			Chemometrik in der Lebensmittelchemie, Vorlesung (1702-413)
				Verfahrenstechnik - Teil: Wärme- und Stofftransport, Mischen und Rühren Vorlesung (1503-022)			Übungen in NMR und MS für Lebensmittelchemiker (1702-414)
3. Sem.	Spezielle Lebensmittelchemie und -analytik II (6000-480) (7,5 credits)	Forschungspraktikum I (6000-470) (7,5 credits)	Wahlmodule (15 credits)			3. Sem.	
	Aromastoffe, Vorlesung (6000-481)	Forschungspraktikum I (6000-471)					
	Authentifizierung von Lebensmitteln und Futtermitteln, Vorlesung (6000-482)						
	Seminar zur Berufsorientierung für Lebensmittelchemiker/innen (6000-483)						
	Methoden der Authentizitätsprüfung von Lebensmitteln und Futtermitteln, Übung (6000-484)						
4. Sem.	Masterarbeit Lebensmittelchemie (30 credits)					4. Sem.	

Die Module der ersten beiden Semester werden semesterbegleitend, die Module des dritten Semesters in vier Blöcken á 4 Wochen angeboten.

Hohenheim
Stuttgart
Hohenheim oder Stuttgart