

**Informationen zum weiteren Studienverlauf für Studierende,
die das Modul „Allgemeine Chemie“ (BSc Lebensmittelchemie)
im ersten Fachsemester nicht erfolgreich abschließen konnten:**

Der Abschluss des Moduls „Allgemeine Chemie“ ist Voraussetzung für die Teilnahme an mehreren weiteren Praktika sowie vielen weiteren Studien- und Prüfungsleistungen des Studiengangs BSc Lebensmittelchemie. Aus diesem Grund führt es zwangsläufig zu Verzögerungen im weiteren Studienverlauf, wenn dieses Modul nicht wie vorgesehen im ersten Fachsemester abgeschlossen wird. Trotzdem kann in der Zeit bis zur Wiederholung des Moduls im folgenden Wintersemester sinnvoll weiterstudiert werden. **Dabei muss allerdings unterschieden werden, welche Klausur im Modul „Allgemeine Chemie“ Sie nicht bestanden haben.** Informationen zum möglichen weiteren Studienverlauf finden Sie hier. **Der vorgeschlagene Studienverlauf setzt als Voraussetzung, dass Prüfungen im weiteren Verlauf im empfohlenen Semester in der Regel bestanden werden.**

(Bei Veranstaltungen, die nach regulärem Studienverlauf in verschiedenen Fachsemestern stattfindenden, kann es zu Terminüberschneidungen kommen. Bitte überprüfen Sie die aktuellen Veranstaltungszeiten im Vorfeld anhand des Vorlesungsverzeichnisses.)

Sollten Sie weitere Fragen haben, wenden Sie sich bitte an die Fachstudienberatung Chemie unter Studienkoordination.FB12@wwu.de oder Tel. 0251-83-33021 oder an Herrn Dr. Lange-Aperdanner bei Fragen zu Lebensmittelchemischen Modulen unter michael.lange-aperdanner@wwu.de oder Tel. 0251-83-33393.

Studienverlauf bei Nichtbestehen der Klausur zur Vorlesung im Modul „Allgemeine Chemie“ („CEP-Eingangsklausur“)

Semester	Modul, Veranstaltungen	Fachsemester (regulär)	Bemerkungen
2.	„Anorganische Chemie – Grundlagen“ Vorlesung I, Seminar I	2.	Praktikum und Klausur erst im 4. Semester
	„Organische Chemie – Grundlagen“ Vorlesung I (mit Klausur)	2.	---
	„Physikalische Chemie“ Vorlesung und Übungen (mit Klausur)	2.	Praktikum mit Klausur erst im 4. Semester
	„Zusatzkompetenz“ Ggf. Wahlfächer	5. – 6.	Ab dem 2. Fachsemester
3.	„Allgemeine Chemie“ Vorlesung, Seminar, Übungen Praktikum; Seminar zum Praktikum, ggf. Informationskompetenz, Klausuren	1.	Wiederholung der theoretischen Veranstaltungen zur Vorbereitung auf Klausur I
	„Anorganische Chemie – Grundlagen“ Vorlesung II, Seminar II	3.	Modulabschlussprüfung erst nach dem Praktikum im 4. Semester

Semes-ter	Modul, Veranstaltungen	Fachsemes-ter (regu-lär)	Bemerkungen
	„Organische Chemie – Grundla-gen“ (keine Zulassung zu diesem Modul)	3.	Vorlesung II (inkl. Klausur) oder erst im 5. Semester; Praktikum und Modulabschlussprüfung erst im 5. Semester
	„Zusatzkompetenz“ ggf. Vorlesungen Toxikologie und Rechtskunde (mit Klausur) ggf. Wahlpflichtveranstaltungen	3.	Oder im 5. FS
	„Anorganische Chemie – Grundla-gen“ Vorlesung I, Praktikum, Klausur zu Vorlesung und Praktikum Modulabschlussprüfung (mündlich)	2. 3.	Auch wenn die Vorlesung I bereits im 2. Semester gehört wurde, muss diese wiederholt werden. Der Termin für die Modulabschlussprüfung kann individuell mit dem Prüfer abgesprochen werden.
4.	„Organische Chemie – Grundla-gen“ (evtl. Vorlesung I mit Klausur)	2.	Falls Klausur bereits im 2. Semester ggf. Vorlesung wiederholen
	„Physikalische Chemie – Grundla-gen“ Praktikum (mit Klausur)	2.	Vorlesung und Übungen ggf. zur Wiederholung
	„Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene“ Vorlesungen und Praktikum, Modulabschlussprüfung	4.	---
	„Organische Chemie – Grundla-gen“ Vorlesung II mit Klausur, Praktikum, Modulabschlussklausur	3.	---
5.	„Analytische Chemie“ Vorlesung (mit Klausur)	3.	---
	„Zusatzkompetenz“ Ggf. Toxikologie und Rechtskunde; Recherche in Datenbanken	5.	Toxikologie und Rechtskunde: ggf. bereits im 3. Semester Recherche in Datenbanken: ggf. im 7. Semester
	„Analytische Chemie“ Seminar, Praktikum, Modulabschlussprüfung	4.	---
6.	„Biochemie und Biophysikal. Chemie“ Vorlesung I (mit Klausur) und Praktikum	4.	---
	„Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie - Grundlagen“ Vorlesung I, Seminar I und Praktikum I	4.	

7.	„Biochemie und Biophysikal. Chemie“ Vorlesung II (mit Klausur zu Vorlesung und Praktikum)	5.	---
	„Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie - Grundlagen“ Vorlesung II, Seminar II und Praktikum II	5.	---
	„Zusatzkompetenz“ Recherche in Datenbanken	5.	Oder im 5. Semester.
	„Instrumentelle Lebens- und Futtermittelanalytik“ Seminar, Praktikum	5.	
	„Biologie der Nutzpflanzen und Bioaktivität“ Vorlesung Cytologie und Praktikum Mikroskopische und phytochemische Untersuchungen, praktische Abschlussprüfung	5.	---
8.	„Angewandte Lebensmittelchemie“ Seminar, Praktikum	6.	---
	„Biologie der Nutzpflanzen und Bioaktivität“ Vorlesung Nutzpflanzen und Bioaktivität; Praktikum Botanik der Nutzpflanzen; Modulteilprüfung	6.	---
	Bachelorarbeit	6.	---

Studienverlauf bei Nichtbestehen der Klausur zum Praktikum im Modul „Allgemeine Chemie“ („CEP-Ausgangsklausur“)

Semester	Modul, Veranstaltungen	Fachsemester (regulär)	Bemerkungen
2.	„Anorganische Chemie – Grundlagen“ Vorlesung I, Seminar I	2.	Praktikum und Klausur erst im 4. Semester
	„Organische Chemie – Grundlagen“ Vorlesung I (mit Klausur)	2.	---
	„Physikalische Chemie“ Vorlesung und Übungen (mit Klausur)	2.	Praktikum mit Klausur erst im 4. Semester
	„Zusatzkompetenz“ Ggf. Wahlfächer	5. – 6.	Ab dem 2. Fachsemester

3.	„Allgemeine Chemie Seminar zum Praktikum, ggf. Informati- onskompetenz, Klausur II	1.	Seminar zum Praktikum wieder- holen
	„Anorganische Chemie – Grundla- gen“ Vorlesung II, Seminar II	3.	Modulabschlussprüfung erst nach dem Praktikum im 4. Se- mester
	„Organische Chemie – Grundla- gen“ Vorlesung II (inkl. Klausur), Praktikum, Modulabschlussprüfung	3.	---
	„Zusatzkompetenzen“ ggf. Vorlesungen Toxikologie und Rechtskunde (mit Klausur)	3	Oder im 5. Semester
4.	„Anorganische Chemie – Grundla- gen“ Vorlesung I, Praktikum, Klausur zu Vor- lesung und Praktikum Modulabschlussprüfung (mündlich)	2. 3.	Auch wenn die Vorlesung I be- reits im 2. Semester gehört wurde, muss diese wiederholt werden. Der Termin für die Modulab- schlussprüfung kann individuell mit dem Prüfer abgesprochen werden. Der Termin für die Modulab- schlussprüfung kann individuell mit dem Prüfer abgesprochen werden.
	„Physikalische Chemie – Grundla- gen“ Praktikum (mit Klausur)	2.	Vorlesung und Übungen ggf. zur Wiederholung
	„Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene“ Vorlesungen und Praktikum, Modulab- schlussprüfung	4.	
	„Biochemie und Biophysikalische Chemie“ Vorlesung I (inkl. Klausur), Praktikum	4.	Oder im 6. Semester
5.	„Biochemie und Biophysikalische Chemie“ Vorlesung II (inkl. Klausur zu Vorlesung II und Praktikum)	5.	Oder im 7. Semester (Bioche- mie I und Praktikum sollten im 4. FS absolviert worden sein. An- sonsten kann die Klausur zu Bio- chemie II und Praktikum erst im 7. FS geschrieben werden.)
	„Analytische Chemie“ Vorlesung (mit Klausur)	3.	---
	„Zusatzkompetenz“ Recherche in Datenbanken	5.	Oder im 7. Semester

6.	„Analytische Chemie“ Seminar, Praktikum, Modulabschlussprüfung	4.	---
	„Biochemie und Biophysikalische Chemie“ Vorlesung I (inkl. Klausur), Praktikum	4.	Oder im 4. Semester
	„Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie - Grundlagen“ Vorlesung I, Seminar I und Praktikum I	4.	---
7.	„Biochemie und Biophysikal. Chemie“ Vorlesung II (mit Klausur)	5.	Ggf. bereits im 5. Semester
	„Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie - Grundlagen“ Vorlesung II, Seminar II und Praktikum II, Modulabschlussprüfung	5.	In Ausnahmefällen kann das Modul nach Rücksprache mit der Fachstudienberatung bereits im 5. Sem. begonnen werden.
	„Instrumentelle Lebensmittel- und Futtermittelanalytik“ Seminar, Praktikum, Modulabschlussprüfung (mündlich)	5.	---
	„Zusatzkompetenz“ Recherche in Datenbanken	5.	Oder im 5. Semester.
	„Biologie der Nutzpflanzen und Bioaktivität“ Vorlesung Cytologie und Praktikum Mikroskopsche und phytochemische Untersuchungen, praktische Abschlussprüfung	7.	—
8.	„Angewandte Lebensmittelchemie“ Seminar, Praktikum, Modulabschlussprüfung (mündlich)	6.	---
	„Biologie der Nutzpflanzen und Bioaktivität“ Vorlesung Nutzpflanzen und Bioaktivität; Praktikum Botanik der Nutzpflanzen, Modulteilprüfung	6.	---
	Bachelorarbeit	6.	---