

Lebensmitteltechnologie dual (Bachelor of Science) Ausbildungsintegriert (AI)

1. Sem.

Grundlagen der Technik	Humanernährung und Lebensmittelkunde 1	Physik
Mathematik und Statistik		

2. Sem.

1. Projektarbeit	Chemie	
Humanernährung und Lebensmittelkunde 2	Lebensmittelphysik	Technische Thermodynamik & Strömungslehre
Lebensmittelrecht	Einführung in die Lebensmitteltechnologie	

3. & 4. Sem.

Betriebliche Ausbildung inkl. Berufsanteile

5. Sem.

Mikrobiologie	Verfahrenstechnik 1	Englisch für Lebensmitteltechnolog*innen
Verpackungstechnologie	Lebensmittelsensorik	Betriebswirtschaftslehre

6. Sem.

Qualitätsmanagement und Lebensmittelhygiene	Verfahrenstechnik 2	Nachhaltige Ressourcennutzung und technischer Umweltschutz
Lebensmittelchemie	Unternehmensführung/ Management	Milchtechnologie

7. & 8. Sem.

Betriebliche Ausbildung inkl. Berufsanteile & Industriepraktikum

9. Sem.

Fleisch- und Fischtechnologie	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	2. Projektarbeit
Süßwaren- und Getränketechnologie	Wahlpflichtmodul <ul style="list-style-type: none"> Gärungstechnologie Nachwachsende Energieträger Interdisziplinäres Projektseminar Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion 	

10. Sem.

Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	Wahlpflichtmodul <ul style="list-style-type: none"> Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion Vegane und vegetarische Lebensmittel 	Bachelor – Arbeit
Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte		
Industrielle Biotechnologie		