

# Lebensmitteltechnologie (Bachelor of Science)

1. Sem.

Grundlagen der Technik

Humanernährung und Lebensmittelkunde 1

Physik

1. Projektarbeit

Chemie

Mathematik und Statistik

2. Sem.

Humanernährung und Lebensmittelkunde 2

Einführung in die Lebensmitteltechnologie

Technische Thermodynamik und Strömungslehre

Lebensmittelphysik

Lebensmittelrecht

3. Sem.

Mikrobiologie

Englisch für Lebensmitteltechnolog\*innen

Verfahrenstechnik 1

Lebensmittelsensorik

Verpackungstechnologie

Betriebswirtschaftslehre

4. Sem.

Qualitätsmanagement und Lebensmittelhygiene

Nachhaltige Ressourcennutzung und technischer Umweltschutz

Unternehmensführung/Management

Milchtechnologie

Verfahrenstechnik 2

Lebensmittelchemie

5. Sem.

Fleisch- und Fischtechnologie

Technologie der Gemüse, Früchte, Öle

Süßwaren- und Getränketechnologie

Wahlpflichtmodul

- Gärungstechnologie
- Nachwachsende Energieträger
- Interdisziplinäres Projektseminar

2. Projektarbeit

6. Sem.

Industrielle Biotechnologie

Wahlpflichtmodul

- Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion
- Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion
- Vegane und vegetarische Lebensmittel

Technologie der Getreide und veganen Ersatzprodukte

7. Sem.

Industriepraktikum

Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten

Bachelor - Arbeit