

Lebensmitteltechnologie dual (Bachelor of Science) Praxisintegriert (PI)

Praxis 5.+6. Sem.

1. Sem.	Grundlagen der Technik	Humanernährung und Lebensmittelkunde 1	Grundlagen der Physik
	Statistik und Versuchsplanung	Mathematik	
	1. Studienarbeit	Chemie	
2. Sem.	Humanernährung und Lebensmittelkunde 2	Physik der Produkte (Messtechnik)	Einführung in die technische Thermodynamik und Strömungslehre
	Lebensmittelrecht		
3. Sem.	Grundlagen der Mikrobiologie und Biochemie	Mechanische Verfahrenstechnik	Englisch für Lebensmitteltechnologien
	Verpackung	Lebensmittelsensorik	Betriebswirtschaftslehre
4. Sem.	Qualitätsmanagement und Lebensmittel-mikrobiologie	Thermische Verfahrenstechnik	Ver- und Entsorgung
		Milchtechnologie	Unternehmensführung/ Management
5. & 6. Sem.	Betriebliche Ausbildung mit Industriepraktikum		
7. Sem.	Fleischtechnologie inklusive Fisch	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	2. Studienarbeit
	Süßwaren- und Getränketechnologie	Wahlpflichtmodul • Spezielle Gärungstechnologie • Technologie biogener Energierohstoffe • Interdisziplinäres Projektseminar	
8. Sem.	Lebensmittelchemie	Grundlagen der weißen Biotechnologie	Getreide- und Backtechnologie
	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	Bachelor - Arbeit	

Lebensmitteltechnologie dual (Bachelor of Science) Praxisintegriert (PI)

Praxis 6.+7. Sem.

1. Sem.	Grundlagen der Technik	Humanernährung und Lebensmittelkunde 1	Grundlagen der Physik
	Statistik und Versuchsplanung	Mathematik	
	1. Studienarbeit	Chemie	
2. Sem.	Humanernährung und Lebensmittelkunde 2	Physik der Produkte (Messtechnik)	Einführung in die technische Thermodynamik und Strömungslehre
	Lebensmittelrecht		
3. Sem.	Grundlagen der Mikrobiologie und Biochemie	Mechanische Verfahrenstechnik	Englisch für Lebensmitteltechnologien
	Verpackung	Lebensmittelsensorik	Betriebswirtschaftslehre
4. Sem.	Qualitätsmanagement und Lebensmittel-mikrobiologie	Thermische Verfahrenstechnik	Ver- und Entsorgung
		Milchtechnologie	Unternehmensführung/ Management
5. Sem.	Fleischtechnologie inklusive Fisch	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	2. Studienarbeit
	Süßwaren- und Getränketechnologie	Wahlpflichtmodul • Spezielle Gärungstechnologie • Technologie biogener Energierohstoffe • Interdisziplinäres Projektseminar	
6. & 7. Sem.	Betriebliche Ausbildung mit Industriepraktikum		
8. Sem.	Lebensmittelchemie	Grundlagen der weißen Biotechnologie	Getreide- und Backtechnologie
	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	Bachelor - Arbeit	

Lebensmitteltechnologie dual (Bachelor of Science) Praxisintegriert (PI)

Praxis 6.-8. Sem.

1. Sem.	Grundlagen der Technik	Humanernährung und Lebensmittelkunde 1	Grundlagen der Physik
	Statistik und Versuchsplanung	Mathematik	
	1. Studienarbeit	Chemie	
2. Sem.	Humanernährung und Lebensmittelkunde 2	Physik der Produkte (Messtechnik)	Einführung in die technische Thermodynamik und Strömungslehre
	Lebensmittelrecht		
3. Sem.	Grundlagen der Mikrobiologie und Biochemie	Mechanische Verfahrenstechnik	Englisch für Lebensmitteltechnologien
	Verpackung	Lebensmittelsensorik	Betriebswirtschaftslehre
4. Sem.	Qualitätsmanagement und Lebensmittel-mikrobiologie	Thermische Verfahrenstechnik	Ver- und Entsorgung
		Milchtechnologie	Unternehmensführung/ Management
5. Sem.	Fleischtechnologie inklusive Fisch	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	2. Studienarbeit
	Süßwaren- und Getränketechnologie	Wahlpflichtmodul <ul style="list-style-type: none"> • Spezielle Gärungstechnologie • Technologie biogener Energierohstoffe • Interdisziplinäres Projektseminar 	
6. Sem.	Lebensmittelchemie	Grundlagen der weißen Biotechnologie	Getreide- und Backtechnologie
7. Sem.	Betriebliche Ausbildung mit Industriepraktikum		
8. Sem.	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	Bachelor - Arbeit	