

## Anlage 1 zur Fachstudien- und Fachprüfungsordnung für den Master-Studiengang „Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie“ - Studien- und Prüfungsplan

### Vertiefungsrichtung Lebensmittelproduktmanagement

| Modul-Nr.    | Modulname  | Modulart | Sem.                     | Typ | SWS | Credits   | Prüfung               | benotet/<br>endnotenrelevant |
|--------------|--|----------|--------------------------|-----|-----|-----------|-----------------------|------------------------------|
| LBT.001      | Master Project   | PM       | SoSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P   | 6   | 18        | AHA                   | ja/ja                        |
|              |  |          |                          | SU  | 4   |           |                       |                              |
| LBT.002      | Marketing  | PM       | SoSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P   | 2   | 6         | M 30                  | ja/ja                        |
|              |  |          |                          | V   | 2   |           |                       |                              |
| -            | Wahlpflichtmodul 1<br>wählbar ist:<br>LBT.011 Aktuelle Themen der Non-Food-Produkte<br>oder ein Modul aus d. Liste auf S. 4  | WPM      | SoSe<br>(1. od. 2. Sem.) | *   | 2   | 6         | *                     | ja/ja                        |
|              |  |          |                          | *   | 2   |           |                       |                              |
| LBT.003      | Produktentwicklung   | PM       | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P   | 2   | 6         | AR 15                 | ja/ja                        |
|              |  |          |                          | V   | 2   |           |                       |                              |
| LBT.004      | Organisation und Management  | PM       | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | S   | 2   | 6         | SCH 120               | ja/ja                        |
|              |  |          |                          | V   | 2   |           |                       |                              |
| LBT.005      | Instrumentelle Analytik  | PM       | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P   | 2   | 6         | M 20                  | ja/ja                        |
|              |  |          |                          | V   | 2   |           |                       |                              |
| LBT.006      | Methoden des Qualitäts- und Projektmanagements   | PM       | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | S   | 2   | 6         | AHA                   | nein/nein                    |
|              |  |          |                          | V   | 2   |           |                       |                              |
| -            | Wahlpflichtmodul 2<br>wählbar sind:<br>LBT.009 Automatisierungstechnik<br>LBT.010 Strategien der Haltbarmachung<br>LBT.012 Spezielle Biotechnologie<br>LBT.013 Aroma- und Duftstoffe<br>oder ein Modul aus d. Liste auf S. 4 | WPM      | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | *   | 2   | 6         | *                     | ja/ja                        |
|              |  |          |                          | *   | 2   |           |                       |                              |
| LBT.007      | Master-Arbeit mit Kolloquium   | PM       | 3. Sem.                  | -   | -   | 30        | MA + AKQ 30 bis<br>60 | ja/ja                        |
| <b>Summe</b> |  |          |                          |     |     | <b>38</b> | <b>90</b>             |                              |

\* s. Angaben zu dem jeweiligen Modul in den anderen Vertiefungsrichtungen bzw. in der Liste auf S. 4

## Vertiefungsrichtung Lebensmittelproduktion

| Modul-Nr.    | Modulname   | Modulart | Sem.                     | Typ     | SWS    | Credits   | Prüfung               | benotet/<br>endnotenrelevant |
|--------------|---|----------|--------------------------|---------|--------|-----------|-----------------------|------------------------------|
| LBT.001      | Master Project  | PM       | SoSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P<br>SU | 6<br>4 | 18        | AHA                   | ja/ja                        |
| LBT.008      | Prozessentwicklung  | PM       | SoSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P<br>V  | 2<br>2 | 6         | AR 15                 | ja/ja                        |
| -            | Wahlpflichtmodul 1<br>wählbar sind:<br>LBT.002 Marketing<br>LBT.011 Aktuelle Themen der Non-Food-Produkte<br>oder ein Modul aus d. Liste auf S. 4                                       | WPM      | SoSe<br>(1. od. 2. Sem.) | *<br>*  | 2<br>2 | 6         | *                     | ja/ja                        |
| LBT.009      | Automatisierungstechnik   | PM       | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P<br>V  | 2<br>2 | 6         | M 30                  | ja/ja                        |
| LBT.010      | Strategien der Haltbarmachung   | PM       | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P<br>V  | 2<br>2 | 6         | M 15                  | ja/ja                        |
| LBT.005      | Instrumentelle Analytik   | PM       | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P<br>V  | 2<br>2 | 6         | M 20                  | ja/ja                        |
| LBT.006      | Methoden des Qualitäts- und Projektmanagements  | PM       | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | S<br>V  | 2<br>2 | 6         | AHA                   | nein/nein                    |
| -            | Wahlpflichtmodul 2<br>wählbar sind:<br>LBT.004 Organisation und Management<br>LBT.012 Spezielle Biotechnologie<br>LBT.013 Aroma- und Duftstoffe<br>oder ein Modul aus d. Liste auf S. 4 | WPM      | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | *<br>*  | 2<br>2 | 6         | *                     | ja/ja                        |
| LBT.007      | Master-Arbeit mit Kolloquium  | PM       | 3. Sem.                  | -       | -      | 30        | MA + AKQ 30 bis<br>60 | ja/ja                        |
| <b>Summe</b> |   |          |                          |         |        | <b>38</b> | <b>90</b>             |                              |

\* s. die Angaben zu dem jeweiligen Modul finden sich bei den anderen Vertiefungsrichtungen bzw. in der Liste auf S. 4

## Vertiefungsrichtung Non-Food-Produkte

| Modul-Nr.    | Modulname  | Modulart | Sem.                     | Typ | SWS | Credits   | Prüfung                                       | benotet/<br>endnotenrelevant |
|--------------|--|----------|--------------------------|-----|-----|-----------|---|------------------------------|
| LBT.001      | Master Project   | PM       | SoSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P   | 6   | 18        | AHA   | ja/ja                        |
|              |  |          |                          | SU  | 4   |           |   |                              |
| LBT.011      | Aktuelle Themen der Non-Food-Produkte  | PM       | SoSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P   | 2   | 6         | M 15 od. AR 15                                | ja/ja                        |
|              |  |          |                          | V   | 2   |           |   |                              |
| -            | Wahlpflichtmodul 1<br>wählbar sind:<br>LBT.002 Marketing<br>oder ein Modul aus d. Liste auf S. 4   | WPM      | SoSe<br>(1. od. 2. Sem.) | *   | 2   | 6         | *   | ja/ja                        |
|              |  |          |                          | *   | 2   |           |   |                              |
| LBT.012      | Spezielle Biotechnologie   | PM       | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P   | 2   | 6         | M 20  | ja/ja                        |
|              |  |          |                          | V   | 2   |           |   |                              |
| LBT.013      | Aroma- und Duftstoffe  | PM       | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P   | 2   | 6         | 2 Teilprüfungen,<br>jeweils M 10 od.<br>AR 10 | ja/ja                        |
|              |  |          |                          | V   | 2   |           |   |                              |
| LBT.005      | Instrumentelle Analytik  | PM       | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P   | 2   | 6         | M 20  | ja/ja                        |
|              |  |          |                          | V   | 2   |           |   |                              |
| LBT.006      | Methoden des Qualitäts- und Projektmanagements   | PM       | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P   | 2   | 6         | AHA   | nein/nein                    |
|              |  |          |                          | V   | 2   |           |   |                              |
| -            | Wahlpflichtmodul 2<br>wählbar sind:<br>LBT.004 Organisation und Management<br>LBT.009 Automatisierungstechnik<br>LBT.010 Strategien der Haltbarmachung<br>oder ein Modul aus d. Liste auf S. 4 | WPM      | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.) | *   | 2   | 6         | *   | ja/ja                        |
|              |  |          |                          | *   | 2   |           |   |                              |
| LBT.007      | Master-Arbeit mit Kolloquium   | PM       | 3. Sem.                  | -   | -   | 30        | MA + AKQ 30 bis<br>60                         | ja/ja                        |
| <b>Summe</b> |  |          |                          |     |     | <b>38</b> | <b>90</b>                                     |                              |

\* s. Angaben zu dem jeweiligen Modul in den anderen Vertiefungsrichtungen bzw. in der Liste auf S. 4

**Liste der weiteren wählbaren Wahlpflichtmodule:**

| Modul-Nr. | Modulname  | Modulart | Sem.                              | Typ | SWS | Credits | Prüfung        | benotet/<br>endnotenrelevant |
|-----------|--|----------|-----------------------------------|-----|-----|---------|----------------|------------------------------|
| LBT.014   | Diätetische Lebensmittel und spezielle Lebensmittelgruppen | WPF      | WiSe od. SoSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P   | 2   | 6       | M 20           | ja/ja                        |
|           |  |          |                                   | V   | 2   |         |                |                              |
| LBT.015   | Rationelle Energienutzung                                  | WPF      | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.)          | P   | 2   | 6       | M 30           | ja/ja                        |
|           |  |          |                                   | V   | 2   |         |                |                              |
| LBT.016   | Aktuelle Themen der Lebensmitteltechnologie                | WPF      | WiSe od. SoSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P   | 2   | 6       | M 15 od. AR 15 | ja/ja                        |
|           |  |          |                                   | V   | 2   |         |                |                              |
| LBT.017   | Technologie und Marketing der Verpackung                   | WPF      | SoSe<br>(1. od. 2. Sem.)          | P   | 2   | 6       | AR 15          | ja/ja                        |
|           |  |          |                                   | V   | 2   |         |                |                              |
| LBT.018   | Spezielle Gentechnologie                                   | WPF      | WiSe<br>(1. od. 2. Sem.)          | P   | 2   | 6       | M 20           | ja/ja                        |
|           |  |          |                                   | V   | 2   |         |                |                              |
| -         | Gründungslehre   | WPF      | WiSe od. SoSe<br>(1. od. 2. Sem.) | SU  | 4   | 6       | AR 30 + AHA    | ja/ja                        |
| LBT.020   | Rückverfolgbarkeit und Prozessanalyse                      | WPF      | WiSe od. SoSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P   | 2   | 6       | M 20           | ja/ja                        |
|           |  |          |                                   | V   | 2   |         |                |                              |
| LBT.021   | Spezielle Mikrobiologie                                    | WPF      | WiSe od. SoSe<br>(1. od. 2. Sem.) | P   | 2   | 6       | M 15           | ja/ja                        |
|           |  |          |                                   | V   | 2   |         |                |                              |

**Erläuterungen:**

- Sem. = Semester
- PM = Pflichtmodul
- WPM = Wahlpflichtmodul
- SWS = Semesterwochenstunden
- Credits = Leistungspunkte, die in dem Modul bei erfolgreich bestandener Prüfungsleistung vergeben werden; 1 Credits  $\cong$  30 Stunden Workload (studentischer Arbeitsaufwand)
- SCH n = Schriftliche Prüfungsleistung (Klausur) in Minuten
- M n = Mündliche Prüfung in Minuten
- AHA = Alternative Prüfungsleistung – Hausarbeit / Studienarbeit / Projektarbeit
- AR n = Alternative Prüfungsleistung - Referat in Minuten
- MA = Master-Arbeit
- AKQ = Abschluss-Kolloquium
- od. = oder
  
- V = Vorlesung
- S = Seminar
- SU = seminaristischer Unterricht
- Ü = Übung
- E = Exkursion
- P = Laborpraktikum

## Gesamtübersicht

| <b>Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie (Master of Science)</b> |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | <b>Vertiefungsrichtung<br/>Lebensmittel-<br/>produktmanagement</b> | <b>Vertiefungsrichtung<br/>Lebensmittel-<br/>produktion</b> | <b>Vertiefungsrichtung<br/>Non-Food-Produkte</b> |
| <b>Sommersemester</b>  | Marketing  | Prozessentwicklung  | Aktuelle Themen der Non-Food-Produkte            |
|  | Master-Project im Gebiet Lebensmittelproduktmanagement             | Master-Project im Gebiet Lebensmittelproduktion             | Master-Project im Gebiet Non-Food-Produkte       |
|  | Wahlpflichtmodul 1*  |   |  |
| <b>Wintersemester</b>  | Produktentwicklung   | Automatisierungstechnik                                     | Spezielle Biotechnologie                         |
|  | Organisation und Management  | Strategien der Haltbarmachung                               | Aroma- und Duftstoffe                            |
|  | Wahlpflichtmodul 2*  |   |  |
|  | Instrumentelle Analytik  |   |  |
|  | Methoden des Qualitäts- und Projektmanagements                     |   |  |
| <b>3. Sem.</b>   | Master-Thesis im Gebiet Lebensmittelproduktmanagement              | Master-Thesis im Gebiet Lebensmittelproduktion              | Master-Thesis im Gebiet Non-Food-Produkte        |

\* Wahlpflichtmodul wählbar aus:

- M 02 Marketing <sup>1,3</sup>
- M 04 Organisation und Management <sup>1,3</sup>
- M 09 Automatisierungstechnik <sup>2,3</sup>
- M 10 Strategien der Haltbarmachung <sup>2,3</sup>
- M 11 Aktuelle Themen der Non-Food-Produkte <sup>1,2</sup>
- M 12 Spezielle Biotechnologie <sup>1,2</sup>
- M 13 Aroma- und Duftstoffe <sup>1,2</sup>
- M 14 Diätetische Lebensmittel und spezielle Lebensmittelgruppen <sup>1,2,3</sup>
- M 15 Rationelle Energienutzung <sup>1,2,3</sup>
- M 16 Aktuelle Themen der Lebensmitteltechnologie <sup>1,2,3</sup>
- M 17 Technologie und Marketing der Verpackung <sup>1,2,3</sup>
- M 18 Spezielle Gentechnologie <sup>1,2,3</sup>
- M 19 Gründungslehre <sup>1,2,3</sup>
- M 20 Rückverfolgbarkeit und Prozessanalytik <sup>1,2,3</sup>
- M 21 Spezielle Mikrobiologie <sup>1,2,3</sup>

<sup>1</sup> wählbar von Studierenden der Vertiefungsrichtungen Lebensmittelproduktion

<sup>2</sup> wählbar von Studierenden der Vertiefungsrichtung Lebensmittelproduktmanagement

<sup>3</sup> wählbar von Studierenden der Vertiefungsrichtung Non-Food-Produkte