

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

### Studien- und Prüfungsplan der Vertiefungsrichtung Lebensmittelproduktmanagement

Modul-kennung	Modulname	Modul-art	Sem.	Lehr-form	SWS	Credits	Prüfung	benotet/ endnotenrelevant
LBT.18.001	Master Project	PM	SoSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT SU	6 4	18	AHA	ja/ja
LBT.18.002	Marketing	PM	SoSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT V	2 2	6	M 30	ja/ja
-	Wahlpflichtmodul 1 wählbar ist: LBT.18.011 Aktuelle Themen der Non-Food- Produkte oder ein Modul aus d. Liste auf S. 4	WPM	SoSe (1. od. 2.Sem.)	* *	2 2	6	*	ja/ja
LBT.18.003	Produktentwicklung	PM	WiSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT SU	2 2	6	M 15	ja/ja
LBT.18.004	Organisation und Management	PM	WiSe (1. od. 2.Sem.)	S V	2 2	6	SCH 120	ja/ja
LBT.18.005	Instrumentelle Analytik	PM	WiSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT V	2 2	6	M 20	ja/ja
LBT.18.006	Methoden des Qualitäts- und Projektmanagements	PM	WiSe (1. od. 2.Sem.)	S V	2 2	6	AHA & AR 10	nein/nein
-	Wahlpflichtmodul 2 wählbar sind: LBT.18.009 Automatisierungstechnik LBT.18.010 Strategien der Haltbarmachung LBT.18.012 Spezielle Biotechnologie LBT.18.013 Aroma- und Duftstoffe oder ein Modul aus d. Liste auf der letzten Seite	WPM	WiSe (1. od. 2.Sem.)	* *	2 2	6	*	ja/ja
LBT.18.007	Master-Arbeit mit Kolloquium	PM	3. Sem.	-	-	30	MT 50 bis 80 & AKQ 30 bis 60	ja/ja
	<b>Summe</b>					<b>38</b>	<b>90</b>	

### Studien- und Prüfungsplan der Vertiefungsrichtung Lebensmittelproduktion

Modul-kennung	Modulname	Modul-art	Sem.	Lehr-form	SWS	Credit	Prüfung	benotet/ endnotenrelevant
LBT.18.001	Master Project	PM	SoSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT SU	6 4	18	AHA	ja/ja
LBT.18.008	Prozessentwicklung	PM	SoSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT SU	2 2	6	M 15	ja/ja
-	Wahlpflichtmodul 1 wählbar sind: LBT.18.002 Marketing LBT.18.011 Aktuelle Themen der Non-Food- Produkte oder ein Modul aus d. Liste auf S. 4	WPM	SoSe (1. od. 2.Sem.)	* *	2 2	6	*	ja/ja
LBT.18.009	Automatisierungstechnik	PM	WiSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT V	2 2	6	M 30	ja/ja
LBT.18.010	Strategien der Haltbarmachung	PM	WiSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT V	2 2	6	M 15	ja/ja
LBT.18.005	Instrumentelle Analytik	PM	WiSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT V	2 2	6	M 20	ja/ja
LBT.18.006		PM	WiSe	S	2	6		nein/nein

	Methoden des Qualitäts- und Projektmanagements		(1. od. 2.Sem.)	V	2		AHA & AR 10	
-	Wahlpflichtmodul 2 wählbar sind: LBT.18.004 Organisation und Management LBT.18.012 Spezielle Biotechnologie LBT.18.013 Aroma- und Duftstoffe <i>oder ein Modul aus d. Liste auf der letzten Seite</i>	WPM	WiSe (1. od. 2.Sem.)	*	2	6	*	ja/ja
				*	2			
LBT.18.007	Master-Arbeit mit Kolloquium	PM	3.Sem.	-	-	30	MT 50 bis 80 & AKQ 30 bis 60	ja/ja
	<b>Summe</b>					<b>38</b>	<b>90</b>	

### Studien- und Prüfungsplan der Vertiefungsrichtung Non-Food-Produkte

Modul-kennung	Modulname	Modul-art	Sem.	Lehr-form	SWS	Credit	Prüfung	benotet/ endnotenrelevant
LBT.18.001	Master Project	PM	SoSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT SU	6 4	18	AHA	ja/ja
LBT.18.011	Aktuelle Themen der Non-Food-Produkte	PM	SoSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT V	2 2			
-	Wahlpflichtmodul 1 wählbar sind: LBT.18.002 Marketing <i>oder ein Modul aus d. Liste auf S. 4</i>	WPM	SoSe (1. od. 2.Sem.)	*	2	6	*	ja/ja
				*	2			
LBT.18.012	Spezielle Biotechnologie	PM	WiSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT V	2 2	6	M 20	ja/ja
LBT.18.013	Aroma- und Duftstoffe	PM	WiSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT V	2 2	6	2 Teilprüfungen, jeweils M 10 od. AR 10	ja/ja
LBT.18.005	Instrumentelle Analytik	PM	WiSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT V	2 2	6	M 20	ja/ja
LBT.18.006	Methoden des Qualitäts- und Projektmanagements	PM	WiSe (1. od. 2.Sem.)	S V	2 2	6	AHA & AR 10	nein/nein
-	Wahlpflichtmodul 2 wählbar sind: LBT.18.004 Organisation und Management LBT.18.009 Automatisierungstechnik LBT.18.010 Strategien der Haltbarmachung <i>oder ein Modul aus d. Liste auf der letzten Seite</i>	WPM	WiSe (1. od. 2.Sem.)	*	2	6	*	ja/ja
				*	2			
LBT.18.007	Master-Arbeit mit Kolloquium	PM	3.Sem.	-	-	30	MT 50 bis 80 & AKQ 30 bis 60	ja/ja
	<b>Summe</b>					<b>38</b>	<b>90</b>	

## Liste der weiteren wählbaren Wahlpflichtmodule:

Modul-kennung	Modulname	Modul-art	Sem.	Lehr-form	SWS	Credit	Prüfung	benotet/ endnotenrelevant
LBT.18.014	Diätetische Lebensmittel und spezielle Lebensmittelgruppen	WPF	WiSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT	2	6	M 20	ja/ja
				V	2			
LBT.18.015	Rationelle Energienutzung	WPF	WiSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT	2	6	M 30	ja/ja
				V	2			
LBT.18.016	Aktuelle Themen der Lebensmitteltechnologie	WPF	WiSe od. SoSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT	2	6	M 15 od. AR 15	ja/ja
				V	2			
LBT.18.017	Technologie und Marketing der Verpackung	WPF	SoSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT	2	6	M & AR 15	ja/ja
				V	2			
LBT.18.018	Spezielle Gentechnologie	WPF	WiSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT	2	6	M 20	ja/ja
				V	2			
-	Gründungslehre	WPF	WiSe (1. od. 2.Sem.)	SU	4	6	AR 30 & AHA	ja/ja
LBT.18.020	Rückverfolgbarkeit und Prozessanalyse	WPF	WiSe od. SoSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT	2	6	M 20	ja/ja
				V	2			
LBT.18.021	Spezielle Mikrobiologie	WPF	WiSe od. SoSe (1. od. 2.Sem.)	PRAKT	2	6	M 15	ja/ja
				V	2			

### Erläuterungen:

\* s. Angaben zu dem jeweiligen Modul in den anderen Vertiefungsrichtungen bzw. in der Liste der weiteren wählbaren Wahlpflichtmodule

#### Modulart (Abkürzungen):

PM = Pflichtmodul  
WPM / \* = Wahlpflichtmodul

#### Prüfungen (Abkürzungen):

SCH n = Schriftliche Prüfungsleistung (Klausur) in Minuten  
M n = Mündliche Prüfung in Minuten  
AHA = Alternative Prüfungsleistung - Studienarbeit/ Projektarbeit/ Bachelor-Arbeit  
AR n = Alternative Prüfungsleistung - Referat in Minuten  
MT = Master-Arbeit  
AKQ n = Abschlusskolloquium

#### Lehrformen (Abkürzungen):

V = Vorlesung  
S = Seminar  
SU = seminaristischer Unterricht  
Ü = Übung  
PRAKT = Praktikum

Sem. = Semester

SWS = Semesterwochenstunden

Credits = Leistungspunkte, die in dem Modul bei erfolgreich bestandener Prüfungsleistung vergeben werden; 1 Credits  $\hat{=}$  30 Stunden Workload (studentischer Arbeitsaufwand)