

Anlage 1a zur Fachstudien- und Fachprüfungsordnung für den Dualen Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie Variante Ausbildungsintegriert (AI) - Studien- und Prüfungsplan

Modulkennung	Modulname	Modulart	Sem.	Lehrform	SWS	Credits	Prüfung	benotet/ endnotenrelevant
LTE.18.001 (1. Teil)	Chemie	PM	1	V	1	2	-	-
				PRAKT	1			
LTE.18.002	Humanernährung und Lebensmittelkunde 1	PM	1	V	2	5	SCH 120	ja/nein
				PRAKT	2			
LTE.18.003	Grundlagen der Technik	PM	1	V	3	6	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
				PRAKT	1			
LTE.18.004	Mathematik	PM	1	V	2	5	SCH 90	ja/nein
				Ü	2			
LTE.18.005	Grundlagen der Physik	PM	1	V	2	5	SCH 120	ja/nein
				Ü	2			
LTE.18.006 (1. Teil)	1. Studienarbeit	PM	1	Ü	1	2	-	-
				SU	1			
LTE.18.007	Statistik und Versuchsplanung	PM	1	V	2	5	SCH 60	ja/nein
				Ü	2			
LTE.18.001 (2. Teil)	Chemie	PM	2	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.006 (2. Teil)	1. Studienarbeit	PM	2	Ü	2	3	AHA	ja/ja
				SU	1			
LTE.18.008	Physik der Produkte (Messtechnik)	PM	2	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.009	Lebensmittelrecht	PM	2	S	2	5	M 20	ja/ja
				SU	2			
LTE.18.010	Humanernährung und Lebensmittelkunde 2	PM	2	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.011	Einführung in die technische Thermodynamik & Strömungslehre	PM	2	V	4	7	SCH 120	ja/ja
				Ü	2			
-	Betriebliche Ausbildung Es finden im Semester keine Lehrveranstaltungen statt.		3					
-	Betriebliche Ausbildung Es finden im Semester keine Lehrveranstaltungen statt.		4					
LTE.18.012	Betriebswirtschaftslehre	PM	5	V	4	5	SCH 120	ja/ja
				Ü	2			
LTE.18.013	Englisch für Lebensmitteltechnologien	PM	5	S	2	3	SCH 120	ja/ja
LTE.18.014	Lebensmittelsensorik	PM	5	SU	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.015	Mechanische Verfahrenstechnik	PM	5	V	3	7	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
				PRAKT	2			
LTE.18.016	Grundlagen der Mikrobiologie und Biochemie	PM	5	V	3	6	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.017	Verpackung	PM	5	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.018	Milchtechnologie	PM	6	V	2	6	M 15	ja/ja
				Ü	1			
				PRAKT	2			
LTE.18.019	Qualitätsmanagement und Lebensmittelmikrobiologie	PM	6	V	3	6	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.020	Thermische Verfahrenstechnik	PM	6	V	3	7	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
				PRAKT	2			
LTE.18.021	Ver- und Entsorgung	PM	6	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.030	Unternehmensführung/ Management	PM	6	SU	5	5	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
-	Betriebliche Ausbildung Es finden im Semester keine Lehrveranstaltungen statt.		7/8					

LTE.18.032	Industriepraktikum	PM	7/8	PRAX	16 WO			
	Industriepraktikum	PM	7/8	SU	3	30	AR 20 + AHA	nein/nein
LTE.18.023	Fleischtechnologie inklusive Fisch	PM	9	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.024	2. Studienarbeit	PM	9	SU	2	10	AHA	ja/ja
				PRAKT	6			
LTE.18.025	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	PM	9	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.026	Süßwaren- und Getränketechnologie	PM	9	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.027*	Spezielle Gärungstechnologie	WPM	9	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.028*	Technologie biogener Energie- rohstoffe	WPM	9	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	1			
				SU	1			
LTE.18.035*	Interdisziplinäres Projektseminar	WPM	9	SU	4	5	AR 10 AHA	ja/ja
LTE.18.029	Getreide- und Backtechnologie	PM	10	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.022	Grundlagen der weißen Biotechnologie	PM	10	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.031	Lebensmittelchemie	PM	10	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.033	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	PM	10	S	3	3	AHA	ja/ja
LTE.18.034	Bachelor-Arbeit	PM	10	-	-	12	BA 30-40 Seiten	ja/ja
Summe					145	210		

Erläuterungen:

Modulart (Abkürzungen):

PM = Pflichtmodul

WPM = Wahlpflichtmodul

Prüfungen (Abkürzungen):

SCH n = Schriftliche Prüfungsleistung (Klausur) in Minuten

M n = Mündliche Prüfung in Minuten

AHA = Alternative Prüfungsleistung - Hausarbeit/Praxisbericht/Studienarbeit/ Projektarbeit/

AR n = Alternative Prüfungsleistung - Referat in Minuten

BA = Bachelorarbeit im Umfang von ... bis ... Seiten

Lehrformen (Abkürzungen):

V = Vorlesung

S = Seminar

SU = seminaristischer Unterricht

Ü = Übung

PRAKT = Praktikum

Sem. = Semester

SWS = Semesterwochenstunden

Credits = Leistungspunkte (ECTS-Punkte), die in dem Modul bei erfolgreich bestandener Prüfungsleistung vergeben werden; 1 Credit \approx 30 Stunden Workload (studentischer Arbeitsaufwand)

* Wahlmöglichkeit für LTE.027, LTE.028 oder LTE.035

Lebensmitteltechnologie dual (Bachelor of Science) Ausbildungsintegriert (AI)

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