

Anlage 1b zur Fachstudien- und Fachprüfungsordnung für den Dualen Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie, Variante Praxisintegriert (PI) - 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			
LTE.18.012	Betriebswirtschaftslehre	PM	3	V	4	5	SCH 120	ja/ja
				Ü	2			
LTE.18.013	Englisch für Lebensmitteltechnologien	PM	3	S	2	3	SCH 120	ja/ja
LTE.18.014	Lebensmittelsensorik	PM	3	SU	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.015	Mechanische Verfahrenstechnik	PM	3	V	3	7	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
				PRAKT	2			
LTE.18.016	Grundlagen der Mikrobiologie und Biochemie	PM	3	V	3	6	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.017	Verpackung	PM	3	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.018	Milchtechnologie	PM	4	V	2	6	M 15	ja/ja
				Ü	1			
				PRAKT	2			
LTE.18.019	Qualitätsmanagement und Lebensmittelmikrobiologie	PM	4	V	3	6	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.020	Thermische Verfahrenstechnik	PM	4	V	3	7	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
				PRAKT	2			
LTE.18.021	Ver- und Entsorgung	PM	4	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.030	Unternehmensführung/ Management	PM	4	SU	5	5	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
-	Betriebliches Praxisjahr Es finden im Semester keine Lehrveranstaltungen statt.		5-6 oder 6-7					
LTE.18.032	Industriepraktikum	PM	5-6 oder 6-7	PRAX	16 WO			
	Industriepraktikum	PM	5-6 oder 6-7	SU	3	30	AR 20 + AHA	nein/nein
LTE.18.023	Fleischtechnologie inklusive Fisch	PM		V	2	5	M 15	ja/ja

			5 oder 7	PRAKT	2			
LTE.18.024	2. Studienarbeit	PM	5 oder 7	SU	2	10	AHA	ja/ja
				PRAKT	6			
LTE.18.025	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	PM	5 oder 7	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.026	Süßwaren- und Getränketechnologie	PM	5 oder 7	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.027*	Spezielle Gärungstechnologie	WPM	5 oder 7	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.028*	Technologie biogener Energierohstoffe	WPM	5 oder 7	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	1			
				SU	1			
LTE.18.035*	Interdisziplinäres Projektseminar	WPM	5 oder 7	SU	4	5	AR 10 AHA	ja/ja
LTE.18.029	Getreide- und Backtechnologie	PM	6 oder 8	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.022	Grundlagen der weißen Biotechnologie	PM	6 oder 8	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.031	Lebensmittelchemie	PM	6 oder 8	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.033	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	PM	8	S	3	3	AHA	ja/ja
LTE.18.034	Bachelor-Arbeit	PM	8	-	-	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) Praxisintegriert (PI)

Praxis 5.+6. Sem.

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. 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 <ul style="list-style-type: none"> 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	
2. Sem.	1. Studienarbeit	Chemie	
	Humanernährung und Lebensmittelkunde 2	Physik der Produkte (Messtechnik)	Einführung in die technische Thermodynamik und Strömungslehre
3. Sem.	Lebensmittelrecht		
	Grundlagen der Mikrobiologie und Biochemie	Mechanische Verfahrenstechnik	Englisch für Lebensmitteltechnologien
4. Sem.	Verpackung	Lebensmittelsensorik	Betriebswirtschaftslehre
	Qualitätsmanagement und Lebensmittel-mikrobiologie	Thermische Verfahrenstechnik	Ver- und Entsorgung
5. Sem.		Milchtechnologie	Unternehmensführung/ Management
	Fleischtechnologie inklusive Fisch	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	2. Studienarbeit
6. & 7. Sem.	Süßwaren- und Getränketechnologie	Wahlpflichtmodul	
		<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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	