

Anlage 1 zur Fachstudien- und Fachprüfungsordnung für den Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ - Studien- und Prüfungsplan

Modul-Nr.	Modulname	Modulart	Sem.	Typ	SWS	Credits	Prüfung	benotet/ endnotenrelevant
LTE.001 (1. Teil)	Chemie	PM	1	V	1	2	-	-
				P	1			
LTE.002	Humanernährung und Lebensmittelkunde 1	PM	1	V	2	5	SCH 120	ja/nein
				P	2			
LTE.003	Grundlagen der Technik	PM	1	V	3	6	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
				P	1			
LTE004	Mathematik	PM	1	V	2	5	SCH 90	ja/nein
				Ü	2			
LTE.005	Grundlagen der Physik	PM	1	V	2	5	SCH 120	ja/nein
				Ü	2			
LTE.006 (1. Teil)	1. Studienarbeit	PM	1	Ü	1	2	-	-
				SU	1			
LTE.007	Statistik und Versuchsplanung	PM	1	V	2	5	SCH 60	ja/nein
				Ü	2			
LTE.001 (2. Teil)	Chemie	PM	2	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				P	2			
LTE.006 (2. Teil)	1. Studienarbeit	PM	2	Ü	2	3	AHA	ja/ja
				SU	1			
LTE.008	Physik der Produkte (Messtechnik)	PM	2	V	2	5	M 15	ja/ja
				P	2			
LTE.009	Lebensmittelrecht	PM	2	S	2	5	M 20	ja/ja
				SU	2			
LTE.010	Humanernährung und Lebensmittelkunde 2	PM	2	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				P	2			
LTE.011	Einführung in die technische Thermodynamik & Strömungslehre	PM	2	V	4	7	SCH 120	ja/ja
				Ü	2			
LTE.012	Betriebswirtschaftslehre 1	PM	3	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				Ü	2			
LTE.013	Englisch für Lebensmitteltechnologien	PM	3	SU	2	3	SCH 120	ja/ja
LTE.014	Lebensmittelsensorik	PM	3	SU	2	5	M 15	ja/ja
				P	2			
LTE.015	Mechanische Verfahrenstechnik	PM	3	V	3	7	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
				P	2			
LTE.016	Grundlagen der Mikrobiologie und Biochemie	PM	3	V	3	6	SCH 120	ja/ja
				P	2			

Modul-Nr.	Modulname	Modulart	Sem.	Typ	SWS	Credits	Prüfung	benotet/ endnotenrelevant
LTE.017	Verpackung	PM	3	V P	2 2	5	M 15	ja/ja
LTE.018	Milchtechnologie	PM	4	V Ü P	2 1 2	6	M 15	ja/ja
LTE.019	Qualitätsmanagement und Lebensmittelmikrobiologie	PM	4	V P	3 2	6	M 15	ja/ja
LTE.020	Thermische Verfahrenstechnik	PM	4	V Ü P	3 1 2	7	SCH 120	ja/ja
LTE.021	Ver- und Entsorgung	PM	4	V P	2 2	5	M 20	ja/ja
LTE.022	Grundlagen der weißen Biotechnologie	PM	4	V P	2 2	5	SCH 120	ja/ja
LTE.023	Fleischtechnologie inklusive Fisch	PM	5	V P	2 2	5	M 15	ja/ja
LTE.024	2. Studienarbeit	PM	5	SU P	2 6	10	AHA	ja/ja
LTE.025	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	PM	5	V P	2 2	5	M 15	ja/ja
LTE.026	Süßwaren- und Getränketechnologie	PM	5	V P	2 2	5	M 15	ja/ja
LTE.027*	Spezielle Gärungstechnologie	WPM	5	V P	2 2	5	M 20	ja/ja
LTE.028*	Technologie biogener Energierohstoffe	WPM	5	V P SU	2 1 1	5	M 20	ja/ja
LTE.029	Getreide- und Backtechnologie	PM	6	V P	2 2	5	M 15	ja/ja
LTE.030	Betriebswirtschaftslehre und Managementlehre	PM	6	SU	4	5	SCH 120	ja/ja
LTE.031	Lebensmittelchemie	PM	6	V P	2 2	5	M 20	ja/ja
LTE.032	Industriepraktikum 1. Teil	PM	6	SU	1,5	15	AR 15	nein/nein
LTE.032	Industriepraktikum 2. Teil	PM	7	SU	1,5	15	AR 20 + AHA	nein/nein
LTE.033	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	PM	7	S	3	3	AHA	ja/ja
LTE.034	Bachelor-Arbeit	PM	7	-	-	12	BA	ja/ja
Summe						144	210	

Erläuterungen:

Sem.	=	Semester
PM	=	Pflichtmodul
WPM	=	Wahlpflichtmodul
SWS	=	Semesterwochenstunden
Credits	=	Leistungspunkte, die in dem Modul bei erfolgreich bestandener Prüfungsleistung vergeben werden; 1 Credits \triangleq 30 Stunden Workload (studentischer Arbeitsaufwand)
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
BA	=	Bachelor-Arbeit
V	=	Vorlesung
S	=	Seminar
SU	=	seminaristischer Unterricht (eine Sonderform des seminaristischen Unterrichts sind Exkursionen)
Ü	=	Übung
E	=	Exkursion
P	=	Laborpraktikum

* Wahlmöglichkeit für LTE.027 oder LTE.028