

**Anlage 1 zur Fachstudien- und Fachprüfungsordnung für den Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie
- 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	Ü	2	5	SCH 120	ja/ja
				V	3			
LTE.18.023	Fleischtechnologie inklusive Fisch	PM	5	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.024	2. Studienarbeit	PM	5	SU	2	10	AHA	ja/ja
				PRAKT	6			
LTE.18.025	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	PM	5	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.026	Süßwaren- und Getränketechnologie	PM	5	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.027*	Spezielle Gärungstechnologie	WPM	5	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			

LTE.18.028*	Technologie biogener Energierohstoffe	WPM	5	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	1			
				SU	1			
LTE.18.035*	Interdisziplinäres Projektseminar	WPM	5	SU	4	5	AR 10 AHA	ja/ja
LTE.18.029	Getreide- und Backtechnologie	PM	6	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.022	Grundlagen der weißen Biotechnologie	PM	6	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.031	Lebensmittelchemie	PM	6	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.032	Industriepraktikum	PM	6/7	PRAX	16 WO			
	Industriepraktikum 1. Teil	PM	6	SU	1,5	15	AR 15	nein/nein nein/nein
	Industriepraktikum 2. Teil	PM	7	SU	1,5	15	AR 20 + AHA	
LTE.18.033	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	PM	7	S	3	3	AHA	ja/ja
LTE.18.034	Bachelor-Arbeit	PM	7	-	-	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
PRAX = Praxis
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