

**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.22.001	Chemie	PM	1	V	2	7	SCH120	ja/ja	
				PRAKT	1				
			2	V	2				
				PRAKT	2				
LTE.18.002	Humanernährung und Lebensmittelkunde 1	PM	1	V	2	5	SCH120	ja/ja	
					PRAKT				2
LTE.18.003	Grundlagen der Technik	PM	1	V	3	6	SCH120	ja/ja	
					Ü				1
					PRAKT				1
LTE.22.004	Mathematik und Statistik	PM	1	V	3	8	SCH 120	ja/nein	
					Ü				3
LTE.22.005	Physik	PM	1	V	2	5	SCH120	ja/nein	
					Ü				2
LTE.22.006	1. Projektarbeit	PM	1	Ü	2	5	AHA26	ja/ja	
					SU				1
			2	Ü	1				
LTE.22.008	Lebensmittelphysik	PM	2	V	2	5	M 15	ja/ja	
					PRAKT				2
LTE.22.009	Lebensmittelrecht	PM	2	S	2	5	M 15	ja/ja	
					SU				2
LTE.22.010	Humanernährung und Lebensmittelkunde 2	PM	2	V	2	5	SCH120	ja/ja	
					PRAKT				2
LTE.22.011	Technische Thermodynamik & Strömungslehre	PM	2	V	3	5	SCH120	ja/ja	
					Ü				2
LTE.22.036	Einführung in die Lebensmitteltechnologie	PM	2	V	2	4	SCH 90	ja/nein	
					Ü				1
LTE.22.012	Betriebswirtschaftslehre	PM	3	V	2	5	SCH120	ja/ja	
					Ü				2
LTE.18.013	Englisch für Lebensmitteltechnolog*innen	PM	3	S	2	3	SCH120	ja/nein	
LTE.18.014	Lebensmittelsensorik	PM	3	SU	2	5	M 15	ja/ja	
					PRAKT				2
LTE.22.015	Verfahrenstechnik 1	PM	3	V	3	7	SCH120	ja/ja	
					Ü				1
					PRAKT				2
LTE.22.016	Mikrobiologie	PM	3	V	2	5	SCH120	ja/ja	
					PRAKT				2
LTE.22.017	Verpackungstechnologie	PM	3	V	2	5	M 15	ja/ja	
					PRAKT				2
LTE.22.018	Milchtechnologie	PM	4	V	2	5	M 15	ja/ja	
					PRAKT				2
LTE.22.019	Qualitätsmanagement und Lebensmittelhygiene	PM	4	V	2	5	M 15	ja/ja	
					PRAKT				2
LTE.22.020	Verfahrenstechnik 2	PM	4	V	2	5	SCH120	ja/ja	
					Ü				1
					PRAKT				1
LTE.18.031	Lebensmittelchemie	PM	4	V	2	5	M 20	ja/ja	
					PRAKT				2
LTE.22.030	Unternehmensführung/ Management	PM	4	Ü	1	5	SCH120	ja/ja	
					V				4
LTE.22.021	Nachhaltige Ressourcennutzung und technischer Umweltschutz	PM	4	V	2	5	M 20	ja/ja	
					PRAKT				2
LTE.22.023	Fleisch- und Fischtechnologie	PM	5	V	2	5	M 15	ja/ja	
					PRAKT				2
LTE.22.024	2. Projektarbeit	PM	5	SU	2	10	AHA 20-40	ja/ja	
					PRAKT				6
LTE.22.025	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	PM	5	V	2	5	M 15	ja/ja	
					PRAKT				2
LTE.22.026	Süßwaren- und Getränketechnologie	PM	5	V	2	5	M 15	ja/ja	
					PRAKT				2
LTE.22.027*	Gärungstechnologie	WPM	5	V	2	5	M 20	ja/ja	
					PRAKT				2

LTE.22.028*	Nachwachsende Energieträger	WPM	5	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	1			
				SU	1			
LTE.22.035*	Interdisziplinäres Projektseminar	WPM	5	S	4	5	AR 10 +AHA 15	ja/ja
LTE.22.037**	Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion	WPM	6	SU	3	5	AP	ja/ja
LTE.22.038**	Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion	WPM	6	S	3	5	AP	ja/ja
LTE.22.039**	Vegane und vegetarische Lebensmittel	WPM	6	SU	3	5	AP	ja/ja
LTE.22.022	Industrielle Biotechnologie	PM	6	V	2	5	SCH120	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.029	Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte	PM	6	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.032	Industriepraktikum	PM	6.	PRAX	8 Wo	30	AR 15+AR 20 + AHA 20	nein/nein
				SU	1,5			
			7.	Prax	8 Wo			
				SU	1,5			
LTE.22.033	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	PM	7	S	3	3	AHA 6 od. AP od. AR15 + M15	ja/ja
LTE.18.034	Bachelor-Arbeit	PM	7	-	-	12	BA 30-40 Seiten	ja/ja
<b>Summe</b>						<b>142</b>	<b>210</b>	

#### 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/ Projektbericht  
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)

Wo = Wochen

+ = und

od. = oder

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

\*\* Wahlmöglichkeit für LTE.22.037, LTE.32.038 oder LTE.22.039

Liste der für die Spezialisierung „vegetarische und vegane Lebensmittel“ geeigneten Module

<b>Modul-Nr.</b>	<b>Modulname</b>	<b>Semester</b>	<b>credits</b>
LTE.18.001	Chemie	1.-2.	7
LTE.18.009	Lebensmittelrecht	2	5
LTE.22.017	Verpackungstechnologie	3	5
LTE.22.018	Milchtechnologie	4	5
LTE.22.019	Qualitätsmanagement und Lebensmittelhygiene	4	5
LTE.22.023	Fleisch- und Fischtechnologie	5	5
LTE.18.024	2. Projektarbeit	5	10
LTE.18.025	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	5	5
LTE.18.026	Süßwaren- und Getränketechnologie	5	5
LTE.18.027*	Gärungstechnologie	5	5
LTE.22.039**	Vegane und vegetarische Lebensmittel	6	5
LTE.22.029	Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte	6	5
LTE.22.022	Industrielle Biotechnologie	6	5
LTE.22.032	Industriepraktikum	6.-7.	30
LTE.22.033	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	7	3
LTE.18.034	Bachelor-Arbeit	7	12

Liste der für die Spezialisierung „Qualitätsmanagement“ geeigneten Module

<b>Modul-Nr.</b>	<b>Modulname</b>	<b>Semester</b>	<b>credits</b>
LTE.18.001	Chemie	1.-2.	7
LTE.22.004	Mathematik und Statistik	1	8
LTE.18.009	Lebensmittelrecht	2	5
LTE.22.017	Verpackungstechnologie	3	5
LTE.22.019	Qualitätsmanagement und Lebensmittelhygiene	4	5
LTE.22.023	Fleisch- und Fischtechnologie	5	5
LTE.18.024	2. Projektarbeit	5	10
LTE.18.025	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	5	5
LTE.18.027*	Gärungstechnologie	5	5
LTE.22.037**	Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion	6	5
LTE.22.029	Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte	6	5
LTE.22.022	Industrielle Biotechnologie	6	5
LTE.22.032	Industriepraktikum	6.-7.	30
LTE.22.033	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	7	3
LTE.18.034	Bachelor-Arbeit	7	12

Liste der für die Spezialisierung „Nachhaltige Lebensmittelproduktion“ geeigneten Module

<b>Modul-Nr.</b>	<b>Modulname</b>	<b>Semester</b>	<b>credits</b>
LTE.18.001	Chemie	1.-2.	7
LTE.18.003	Grundlagen der Technik	1	6
LTE.18.009	Lebensmittelrecht	2	5
LTE.22.017	Verpackungstechnologie	3	5
LTE.22.018	Milchtechnologie	4	5
LTE.22.021	Nachhaltige Ressourcennutzung und technischer Umweltschutz	4	5
LTE.22.023	Fleisch- und Fischtechnologie	5	5
LTE.18.024	2. Projektarbeit	5	10
LTE.18.025	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	5	5
LTE.18.026	Süßwaren- und Getränketechnologie	5	5
LTE.18.027*	Gärungstechnologie	5	5
LTE.18.028*	Nachwachsende Energieträger	5	5
LTE.22.038**	Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion	6	5
LTE.22.029	Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte	6	5
LTE.22.022	Industrielle Biotechnologie	6	5
LTE.22.032	Industriepraktikum	6.-7.	30
LTE.22.033	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	7	3
LTE.18.034	Bachelor-Arbeit	7	12