

Grafische Darstellung des Studienverlaufs Bachelor LT/LW

1. Semester	2. Semester	3. Semester
1.1 Analysis 1 (5 CP)	2.1 Lineare Algebra (5 CP)	3.1 Lebensmittelmikrobiologie (5 CP)
1.2 Physik 2 SWS Vorlesung und 1 SWS Übung (3 CP)	2.2 Analytische Chemie (5 CP)	3.2 Lebensmitteltechnik (incl. Stofftransportprozesse/ Maschinentechnik) (5 CP)
1.3 Allgemeine und Physikalische Chemie (5 CP)	2.3 Grundlagen Mikrobiologie (5 CP)	3.3 (1) Prozess-Hygiene (3 CP) und (2) In-Prozess-Kontrolle (2 CP)
1.4 Einführung in die LT/ LW(2 CP)	2.4 Physik 2 SWS Praktikum (2 CP)	3.7 Buchführung/ Jahresabschluss (5 CP)
1.5 Rohstoffkunde (2 CP)	2.5 Grundlagen Lebensmittelchemie (5 CP)	3.8 Global Food Markets /Intern. Management (5 CP)
1.6 Grundlagen VWL/ BWL (3 CP)	2.6 Ernährungslehre/ Rohstoffkunde (3 CP)	3.4 Qualitätsmanagement (5 CP)
1.7 Rhetorik und soziale Kompetenz (5 CP)	2.7 Grundlagen Lebensmitteltechnik (incl. Wärme-transportprozesse/Apparatechnik) (5 CP)	3.5 Lebensmittelrecht (5 CP)
1.8 Fachsprache Englisch (3 CP)	2.8 Fachsprache Englisch (2 CP)	3.6 Lebensmittelanalytik I (5 CP)
$\Sigma = 28 \text{ CP}$	$\Sigma = 32 \text{ CP}$	$\Sigma = 30 \text{ CP}$

Legende:

Ingenieurtechnisches
Basiswissen

Lebensmittel Basiswissen

Business Kompetenzen

Ergänzungsfächer

Studienrichtung
Lebensmittel-WirtschaftStudienrichtung Lebensmit-
tel-Technologie

Abschlussphase

Pro Studienjahr werden 60 Credit Points erworben.

1 Credit Point entspricht einer studentischen Arbeitsbelastung von 30 Stunden (inklusive Selbstlernzeiten usw.)

Studienrichtung Lebensmittel-Technologie:

4. Semester	5. Semester	6. Semester
4.1 Lebensmittelanalytik 2 (5 CP)	5.1 Sensorik (5 CP)	6.1 Projekt Lebensmittel-technologie (6 CP)
4.2 Lebensmittelphysik (5 CP)	5.2 Lebensmittelverfahrenstechnik (5 CP)	6.3 Praxisphase (12 CP)
4.3 Allgem. Technologie pflanzliche Lebensmittel (5 CP)	5.3 Lebensmittelqualität und -untersuchung (5 CP)	
4.4 Allgem. Technologie tierische Lebensmittel (5 CP)	15CP wahlweise aus: 5.4 Spezielle Techn. pflanzl. LM 5.5 Spez. Kapitel der Bäckertechnologie 5.6 Spezielle Techn. tier. LM 1 5.7 Spez. Techn tier. LM 2 5.8 Spezielle Technologie Seafood 5.9 Spezielle Technologie Convenience Food 5.10 Food Design/Verpackung	6.4 Bachelorarbeit 6.5 Begleitseminar zur Bachelorarbeit (12 CP)
4.5 Allgem. Technologie Convenience Food / Seafood (5 CP)		
4.6 Biotechnologie (5 CP)		
$\Sigma = 30 \text{ CP}$	$\Sigma = 30 \text{ CP}$	$\Sigma = 30 \text{ CP}$

Studienrichtung Lebensmittel-Wirtschaft:

4. Semester	5. Semester	6. Semester	
4.7 Grundlagen der Logistik / Materialwirtschaft (5 CP)	5.1 Sensorik (5 CP)	6.2 Projekt Food Management (6 CP)	
4.8 Investition und Finanzierung (5 CP)	5.11 Projektmanagement (5 CP)	6.3 Praxisphase (12 CP)	
4.9 Food Marketing 1 (5 CP)	5.12 Food Marketing 2 (5 CP)		
4.10 Kosten-Leistungsrechnung (5 CP)	5.13 Produktinnovation/ Marktforschung (5 CP)	6.4 Bachelorarbeit 6.5 Begleitseminar zur Bachelorarbeit (12 CP)	
5 CP wahlweise aus: 4.3 Allgem. Technol. pflanzl. LM 4.4 Allgem. Technol. tier. LM 4.5 Allgem. Technol. Convenience Food / Seefood 4.6 Lebensmittel-Biotechnologie	5.14 Controlling/ Anwenderschulung SAP (5 CP)		
	Wahlweise 5 CP:		
	5.15 Logistik in der Ernährungswirtschaft oder		
	5.16 Externe Rechnungslegung oder		
	5.17 WP 1		
	5.18 WP 2		
	5.19 WP frei wählbar aus FB1 oder 2		
4.11 Personalwesen/ -führung (5 CP)			
Σ = 30 CP	Σ = 30 CP	Σ = 30 CP	