

Anlage 2: Exemplarischer Studienverlaufsplan für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie StuPO 2014

Stand 28.04.2015

	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
3	Analysis I und Lineare Algebra (12LP)	Analysis II (9LP)	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie (9LP)	Lebensmittelchemie und analytik (9LP)	Mechanische Verfahren (6LP)	Chemische & Biotechnische Verfahren (6LP)
6						
9				Lebensmittelmikrobiologie (9LP)	Bachelorarbeit (12LP)	
12		Fachübergreifende Grundlagen* (6LP)				Biochemie (3LP)
15		Fachübergreifende Grundlagen* (6LP)	Thermodynamik I (9LP)	Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht (3LP)	Lebensmittel- verfahrenstechnik (6LP)	
18						Energie-, Impuls-, und Stofftransport I C (6LP)
21		PIW (3LP)		Energie-, Impuls-, und Stofftransport II B (3LP)		
24		Fachübergreifende Wahlpflicht** (6LP)				Freie Wahl (6LP)
27			Konstruktion und Werkstoffe (6LP)	Automatisierungstechnik (6LP)	Industriepraktikum (6LP)	
30	Freie Wahl (3LP)					Spezifische Wahlpflicht*** (3LP)
Summe	30	30	30	30	30	30

* ein Modul aus Allgemeiner und Anorganischer oder Organischer Chemie und ein Modul aus Klassischer oder Moderner Physik für Ingenieure (je 6 LP)

** ein Modul aus Wirtschaftswissenschaften, Informatik (4 Wahlmöglichkeiten) oder Statistik für Prozesswissenschaften (je 6LP)

*** ein Modul aus Technologie der Milchverarbeitung, Fette und Öle, Fleischtechnologie oder Fruchtsafttechnologie (je 3 LP)

Hinweise

Ein Auslandsaufenthalt ist grundsätzlich zwischen dem zweiten und sechsten Semester möglich, wird aber im fünften Semester empfohlen.

Der Studiengang kann als Teilzeitstudium absolviert werden. Bei der Erstellung eines individuellen Studienverlaufsplanes sind die entsprechenden Beratungsstellen behilflich.