

BSc Food Science: Übersicht Standardmodule für Teilzeitstudierende im 4-Jahres-Teilzeitmodell

Pflicht

SA / BA

Vertiefungen

Wahlpflicht

In Anlehnung an den aktuellen Stundenplan

Sem 8	Bachelorarbeit 20	Industriefallstudie 4	Nachhaltigkeit in Unternehmen 4	Advanced Process Design 4	Case Study Consumer and Nutrition 2	Cosmetic Science and Technology – Advanced 2	Empfohlene ECTS: 24-26		Zusätzlich folgende Module aus dem 6. Sem: 1. Vertiefungsmodule aus den nicht gewählten Vertiefungen 2. Alle Wahlpflichtmodule						
Sem 7	Semesterarbeit 8	Funktionelle Mikroorganismen für Lebensmittel 2	Gute Verfahrenspraxis und HACCP 4	Molekulare Lebensmittelanalytik 2	Innovation in Food 2	Marketing and Sales in Food 4	Nachhaltigkeitsbewertung 2	Process Engineering 4	Smart Processing 2 4	Applied Consumer Studies 2	Cosmetic Science and Technology – Basics 4	Nutrition Insights 2	Empfohlene ECTS: 20-24	Zusätzlich folgende Module aus dem 5. Sem: 1. Vertiefungsmodule aus den nicht gewählten Vertiefungen 2. Alle Wahlpflichtmodule	
Sem 6	Instrumentelle Lebensmittelanalytik 4	Sensorische Analytik 2	Toxikologie 2	Consumer Research 2	Agricultural Markets and Procurement 4	Nachhaltigkeitskonzepte 2	Factory Management 4	Smart Processing 1 4	Consumer Insights 2	Life Cycle Assessment 5	Empfohlene ECTS: 20-24				
Sem 5	Lebensmittelrecht 2	Praktikum Lebensmittelchemie 2	Consumer and Nutrition 2	Supply Chain Management 2	Processing Basics 2	English Scientific Presentations for Food Technologists 2	Nutrition-related Diseases 2	Physiology and Biochemistry Research 2	Resource Recovery and Reuse in Food Industry 2	Wertschöpfungskette Backwaren** 4	Wertschöpfungskette Früchte 4	Wertschöpfungskette Kakao** 4	Empfohlene ECTS: 20-26	Zusätzlich folgende Module aus dem 7. Sem: 1. Funktionelle Mikroorganismen für LM 2. Molekulare Lebensmittelanalytik 3. Innovation in Food 4. Marketing and Sales in Food	
Sem 4*	Food Packaging 2	Lebensmitteltechnologie 4 2	Praktikum Lebensmittelherstellung 4 2	English for Food Technologists 2 2	Gesellschaftlicher Kontext und Sprache 2 2	Kosten- und Qualitätsmanagement 4	Wissensch. Recherchieren und Schreiben – Advanced 2	Datenanalyse 2	Alternative Proteine** 4	Bier- und Weintechnologie 4	English Scientific Writing for Food Technologists 2	Erfrischungsgetränke 4	Milch- und Fleischtechnologie** 4	Empfohlene ECTS: 22-26	
Sem 3*	Lebensmittelbiotechnologie 2	Lebensmitteltechnologie 3 2	Lebensmittelverfahrenstechnik 2 2	Praktikum Lebensmittelherstellung 3 2	English for Food Technologists 1 2	Gesellschaftlicher Kontext und Sprache 1 2	Management und Rechtskonformität 4	Management, Marketing und Kommunikation 4	Ernährung 2	Lebensmittelchemie 2	Praktikum Lebensmittelmikrobiologie 2	Tutorat Data Science 1 oder 2	Tutorat Naturwissenschaften 1 oder 2	Total ECTS: 26	
Sem 2	Daten und Informationen 2 2	Systeme und Modelle 2 4	Lebensmitteltechnologie 2 2	Lebensmittelverfahrenstechnik 1 2	Praktikum Lebensmittelherstellung 2 2	Lebensmittelmikrobiologie 2	Lebensmittelsensorik 2	Organische Chemie 4	Praktikum Biologie 2	Total ECTS: 22					
Sem 1	Daten und Informationen 1 2	Digital Literacy 2	Systeme und Modelle 1 6	Lebensmitteltechnologie 1 4	Praktikum Lebensmittelherstellung 1 2	Allgemeine Chemie 4	Biologie 2	Total ECTS: 22					Individuelle Studienleistungen 3. - 8. Sem		
Modulgruppen Pflichtteil:			Data Science 1 - 2			Lebensmittelherstellung 1 - 4		Management, Sprache und Kritik 1 - 2		Naturwissenschaften 1 - 3		Wissenschaftliches Arbeiten			
Vertiefungen und Minor:			VT Food Safety & Quality			VT Food Management & Sustainability		VT Food Processing & Automation		Minor Consumer Science & Nutrition					