

BSc Lebensmitteltechnologie: 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 Verfahrens-praxis und HACCP 4	Molekulare Lebensmittel-analytik 2	Innovation in Food 2	Marketing and Sales in Food 4	Nachhaltigkeits-bewertung 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 Lebensmittel-analytik 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 Lebensmittel-chemie 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 Lebensmittel-mikrobiologie 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	Lebensmittel-mikrobiologie 2	Lebensmittel-sensorik 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								
										External Effort	Interkulturelle Kompetenz	International Experience	Virtuelle Hochschule			
										1, 2 oder 4	2	1, 2 oder 4	1, 2 oder 4			

* Im 3. und 4. Semester dürfen bereits zusätzliche Wahlpflichtmodule belegt werden

** Finden abwechselnd alle 2 Jahre statt