

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2013 (Aktualisiert August 2019) - 1. & 2. Sem: STJG 2019 / 3. & 4. Sem: STJG 2018 / 5. & 6. Sem: STJG 2017

Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
Gesellschaft & Kommunikation 1 (PM)	Karin Altermatt	n.BA.LM.GeKo1.16HS	5	1	Englisch 1 in Stufen (PK)	60	40	Darren Mace	Darren Mace, John Bennett, Stella Cook, Caroline Hyde-Simon, Keith James Rossborough, Jason Parry	n.BA.LM.Eng1Ad.16HS.V n.BA.LM.Eng1Upln.16HS.V n.BA.LM.Eng1In.16HS.V		120 (100%) e-assessment	
					Kultur, Gesellschaft, Sprache 1 (PK)	90	60	Karin Altermatt	Karin Altermatt, Beatrice Dätwyler, Thomas Goetz, Stephan Küng, Janna Kraus und weitere	n.BA.LM.KGS1.16HS.V	Note (100%)		
Mathematik 1 (PM)	Urs Mürset	n.BA.LM.Mat1.13HS	7	1	Informatik 1 (PK)	90	43	René Hauck	René Hauck	n.BA.LM.Inf1.13HS.V	Note (40%)	120 (60%)	
					Mathematik 1 (PK)	90	43	Urs Mürset	Urs Mürset	n.BA.LM.Mat1.13HS.V	Note (33%)	90 (67%)	Gemeinsame schriftliche Prüfung: Total 150 Minuten
					Statistik 1 (PK)	30	14	Urs Mürset	Urs Mürset	n.BA.LM.Sta1.13HS.V		60 (100%)	
Naturwissenschaften Biologie und Chemie 1 (PM)	Roger Kuhn	n.BA.LM.NWBC1.13HS	5	1	Chemie 1: Allgemeine und anorganische Chemie (PK)	90	60	Joanna Furchel	Joanna Furchel	n.BA.LM.Che1.13HS.V		90 (100%)	
					Mikrobiologie (PK)	60	40	Roger Kuhn	Roger Kuhn	n.BA.LM.Mibi.13HS.V		60 (100%)	
Praktikum 1 (PM)	Joanna Furchel	n.BA.LM.Pr1.13HS	4	1	Praktikum Biologie (PK)	60	50	Roger Kuhn	Roger Kuhn	n.BA.LM.PrBio.13HS.V		60 (100%)	
					Praktikum Chemie (PK)	60	50	Joanna Furchel	Joanna Furchel	n.BA.LM.PrChe.13HS.V	Note (100%)		
Technik 1 (PM)	Andreas Kilchör	n.BA.LM.Tec1.13HS	8	1	Betriebstechnik 1 (PK)	60	25	Jürg Buchli	Jürg Buchli	n.BA.LM.Bete1.13HS.V	Note (10%)	60 (90%)	
					Lebensmittelwissenschaften 1 (PK)	120	50	Andreas Kilchör	Andreas Kilchor, Beatrice Baumer, Annette Bongartz	n.BA.LM.LMW1.13HS.V	Note (25%)		30 (75%)
					Physik 1 (PK)	60	25	Sven Hirsch	Sven Hirsch	n.BA.LM.Phy1.13HS.V		60 (100%)	

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2013 (Aktualisiert August 2019) - 1. & 2. Sem: STJG 2019 / 3. & 4. Sem: STJG 2018 / 5. & 6. Sem: STJG 2017

Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
Gesellschaft & Kommunikation 2 (PM)	Karin Altermatt	n.BA.LM.GeKo2.16HS	6	2	Englisch 2 in Stufen (PK)	60	50	Darren Mace	Darren Mace, John Bennett, Stella Cook, Caroline Hyde-Simon, Keith James Rossborough, Jason Parry	n.BA.LM.Eng2Ad.16HS.V n.BA.LM.Eng2UpIn.16HS.V n.BA.LM.Eng2In.16HS.V	Note (50%)	Mündliche Prüfung (50%) Für 2 Studenten: 15 Min. Für 3 Studenten: 20 Min.	
					Kultur, Gesellschaft, Sprache 2 (PK)	40	50	Karin Altermatt	Karin Altermatt, Beatrice Dätwyler, Thomas Goetz, Stephan Küng, Janna Kraus und weitere	n.BA.LM.KGS2.16HS.V	60 (100%)		
					Kommunikations- und Präsentationstechnik (PK)	60	–	Barbara Peter Rudolphi	Barbara Peter Rudolphi	n.BA.LM.KPT.16HS.P	Prädikat		
					Projektwoche Kulturtag (PK)	20	–	Karin Altermatt	Karin Altermatt, Verschiedene Dozierende aus dem Dept. N. & Externe	n.BA.LM.PWKuta.16HS.P	Prädikat		
Mathematik 2 (PM)	Urs Mürset	n.BA.LM.Mat2.11HS	7	2	Informatik 2 (PK)	90	43	René Hauck	René Hauck	n.BA.LM.Inf2.11HS.V	Note (40%)	120 (60%)	
					Mathematik 2 (PK)	90	43	Urs Mürset	Urs Mürset	n.BA.LM.Mat2.11HS.V	Note (33%)	90 (67%)	Ablauf Prüfung: Zuerst Statistik 2 (60 Min.) und danach Mathe 2 (90 Min.)
					Statistik 2 (PK)	30	14	Urs Mürset	Urs Mürset, Annette Bongartz	n.BA.LM.Sta2.11HS.V		60 (100%)	
Naturwissenschaften Biologie und Chemie 2 (PM)	Corinne Gantenbein-Demarchi	n.BA.LM.NWBC2.11HS	6	2	Chemie 2: Organische Chemie (PK)	90	50	Joanna Furchel	Joanna Furchel	n.BA.LM.Che2.11HS.V	Note (30%)	90 (70%)	
					Lebensmittelmikrobiologie (PK)	90	50	Corinne Gantenbein-Demarchi	Corinne Gantenbein-Demarchi, Lars Fieseler, Susanne Miescher Schwenninger	n.BA.LM.LMMB.11HS.V		90 (100%)	
Praktikum 2 (PM)	Joanna Furchel	n.BA.LM.Pr2.11HS	5	2	Praktikum Organische Chemie (PK)	45	60	Joanna Furchel	Joanna Furchel	n.BA.LM.PrOrCh.11HS.V		90 (100%)	
					Praktikum Organische Chemie Testateil (PK)	45	–	Joanna Furchel	Joanna Furchel	n.BA.LM.PrTiOrCh.11HS.P	Prädikat		
					Praktikum Physik (PK)	30	40	Sven Hirsch	Sven Hirsch	n.BA.LM.PrPhy.11HS.V	Note (100%)		
					Praktikum Physik Testateil (PK)	30	–	Sven Hirsch	Sven Hirsch	n.BA.LM.PrTiPhy.11HS.P	Prädikat		
Technik 2 (PM)	Andreas Kilchör	n.BA.LM.Tec2.11HS	7	2	Betriebstechnik 2 (PK)	60	28	Jürg Buchli	Jürg Buchli	n.BA.LM.Bete2.11HS.V	Note (20%)	60 (80%)	
					Lebensmittelwissenschaften 2 (PK)	90	44	Andreas Kilchör	Andreas Kilchor, Beatrice Baumer, Annette Bongartz	n.BA.LM.LMW2.11HS.V	Note (40%)		20 (60%)
					Physik 2 (PK)	60	28	Sven Hirsch	Sven Hirsch	n.BA.LM.Phy2.11HS.V		60 (100%)	

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2013 (Aktualisiert August 2019) - 1. & 2. Sem: STJG 2019 / 3. & 4. Sem: STJG 2018 / 5. & 6. Sem: STJG 2017

Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
Gesellschaft & Kommunikation 3 (PM)	Darren Mace	n.BA.LM.GeKo3.16HS	4	3	Englisch 3 in Stufen (PK)	60	50	Darren Mace	Darren Mace, John Bennett, Stella Cook, Caroline Hyde-Simon, Keith James Rossborough, Jason Parry	n.BA.LM.Eng3Ad.16HS.V n.BA.LM.Eng3UpIn.16HS.V n.BA.LM.Eng3In.16HS.V		120 (100%) e-assessment	
					Wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben / Academic Study Skills (PK)	30	50	Sandra Burri	Sandra Burri, Stella Cook	n.BA.LM.WAS.16HS.V	Note (100%)		
					Wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben / Academic Study Skills; Testateil (PK)	30	—	Sandra Burri	Sandra Burri, Stella Cook	n.BA.LM.TtWAS.16HS.P	Prädikat		
Management 1 (PM) aS	Evelyn Kirchsteiger-Meier	n.BA.LM.Man1.11HS	7	3	Betriebswirtschaftslehre - Rechnungswesen 1 (PK)	60	33	Jürg Boos	Jürg Boos	n.BA.LM.BWLRW1.11HS.V	Note (100%)		
					Lebensmittelrecht (PK)	60	34	Evelyn Kirchsteiger-Meier	Evelyn Kirchsteiger-Meier, Sonja Kobler-Wehrli, weitere & Externe	n.BA.LM.LMR.11HS.V	Note (20%)	60 (80%)	
					Projektwoche Personalführung (PK)	30	—	Tilo Hühn	Tilo Hühn, Externe	n.BA.LM.PWPefü.11HS.P	Prädikat		
					Qualitätsmanagement 1 (PK)	60	33	Evelyn Kirchsteiger-Meier	Evelyn Kirchsteiger-Meier, weiter & Externe	n.BA.LM.QM1.11HS.V		60 (100%)	
Naturwissenschaften Biologie und Chemie 3 (PM)	Irene Chetschik	n.BA.LM.NWBC3.11HS	4	3	Biochemie (PK)	60	50	Andrea Baier	Andrea Baier	n.BA.LM.Bich.11HS.V		60 (100%)	
					Lebensmittelchemie (PK)	60	50	Irene Chetschik	Irene Chetschik, Vasilisa Pedan, Reinhard Schneller	n.BA.LM.LMC.11HS.V		60 (100%)	
Praktikum 3 (PM)	Giovanna Spielmann	n.BA.LM.Pr3.11HS	8	3	Praktikum Lebensmittel-mikrobiologie (PK)	120	66	Giovanna Spielmann	Giovanna Spielmann, Susanne Miescher Schwenninger	n.BA.LM.PrLMMB.11HS.V		120 (100%)	
					Praktikum Sensorik (PK)	60	34	Annette Bongartz	Annette Bongartz, Marie-Louise Cezanne, Reinhard Schneller	n.BA.LM.PrSen.11HS.V	Note (100%)		
					Praktikum Verfahrenstechnik	60	—	Nadina Müller	Nadina Müller und weitere	n.BA.LM.PrVete.11HS.P	Prädikat		
Technik 3 (PM)	Andreas Kilchör	n.BA.LM.Tec3.11HS	8	3	Lebensmittelverfahrenstechnik (PK)	60	25	Nadina Müller	Nadina Müller	n.BA.LM.LMVT.11HS.V		60 (100%)	
					Lebensmittelwissenschaften 3 (PK)	120	50	Andreas Kilchör	Beatrice Baumer, Selçuk Yildirim, Andreas Kilchör	n.BA.LM.LMW3.11HS.V	Note (30%)		30 (70%)
					Mess- und Automatisierungstechnik 1 (PK)	30	25	Judith Krautwald	Judith Krautwald, Simone Heuri	n.BA.LM.MATe1.11HS.V		60 (100%)	
					Mess- und Automatisierungstechnik 1 Testateil (PK)	30	—	Judith Krautwald	Judith Krautwald, Simone Heuri	n.BA.LM.TtMATe1.11HS.P	Prädikat		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2013 (Aktualisiert August 2019) - 1. & 2. Sem: STJG 2019 / 3. & 4. Sem: STJG 2018 / 5. & 6. Sem: STJG 2017

Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
Gesellschaft & Kommunikation 4 (PM) aS	Darren Mace	n.BA.LM.GeKo4.16HS	6	4	Englisch 4 in Stufen (PK)	60	40	Darren Mace	Darren Mace, John Bennett, Stella Cook, Caroline Hyde-Simon, Keith James Rossborough, Jason Parry	n.BA.LM.Eng4Ad.16HS.V n.BA.LM.Eng4UpIn.16HS.V n.BA.LM.Eng4In.16HS.V	Note (50%)		10 (50%)
					Literaturarbeit (PK)	90	60	Sandra Burri	Dozierende und wissenschaftliche Mitarbeitende der ZHAW, Dept. N	n.BA.LM.LA.16HS.V	Note (100%)		
					Projektwoche Systems Engineering (PK)	30	—	Marcel Burkhard	Marcel Burkhard	n.BA.LM.PWSyEn.16HS.P	Prädikat		
Management 2 (PM)	Evelyn Kirchsteiger-Meier	n.BA.LM.Man2.11HS	6	4	Betriebswirtschaftslehre - Rechnungswesen 2 (PK)	60	33	Jürg Boos	Jürg Boos	n.BA.LM.BWLRW2.11HS.V	Note (100%)		
					Lebensmittelmarketing (PK)	60	34	Tilo Hühn	Tilo Hühn	n.BA.LM.LMM.11HS.V		60 (100%)	
					Qualitätsmanagement 2 (PK)	60	33	Evelyn Kirchsteiger-Meier	Evelyn Kirchsteiger-Meier, Intern & Externe	n.BA.LM.QM2.11HS.V		60 (100%)	
Naturwissenschaften Biologie und Chemie 4 (PM)	Roger Kuhn	n.BA.LM.NWBC4.11HS	4	4	Toxikologie (PK)	30	50	Roger Kuhn	Roger Kuhn, Barbara Beck-Wörner, Beatrice Baumer, Lars Fieseler	n.BA.LM.Tox.11HS.V	Note (25%)	60 (75%)	
					Toxikologie Testatteil (PK)	30	—	Roger Kuhn	Roger Kuhn, Lars Fieseler	n.BA.LM.TiTox.11HS.P	Prädikat		
					Umwelttechnologie (PK)	60	50	Rolf Warthmann	Rolf Warthmann, Interne und Externe	n.BA.LM.Umte.11HS.V	Note (100%)		
Praktikum 4 (PM)	Andreas Kilchör	n.BA.LM.Pr4.11HS	6	4	Praktikum Lebensmittelchemie (PK)	60	34	Vasilisa Pedan	Vasilisa Pedan, Reinhard Schneller, Katrin Jedrys, Petra Huber	n.BA.LM.PrLMC.11HS.V	Note (100%)		
					Praktikum Lebensmitteltechnologie und -verfahrenstechnik (PK)	60	66	Andreas Kilchör	Andreas Kilchör, weitere PostenbetreuerInnen	n.BA.LM.PrLMTVT.11HS.V	Note (100%)		
					Praktikum Lebensmitteltechnologie und -verfahrenstechnik Testatteil (PK)	60	—	Andreas Kilchör	Andreas Kilchör, weitere PostenbetreuerInnen	n.BA.LM.PrTiLMTVT.11HS.P	Prädikat		
Technik 4	Andreas Kilchör	n.BA.LM.Tec4.11HS	7	4	Lebensmittelwissenschaften 4 (PK)	90	44	Andreas Kilchör	Andreas Kilchör, Beatrice Baumer, Iris Poggendorf	n.BA.LM.LMW4.11HS.V			20 (100%)
					Mess- und Automatisierungstechnik 2 (PK)	30	28	Judith Krautwald	Judith Krautwald, Simone Heuri	n.BA.LM.MATe2.11HS.V		60 (100%)	
					Mess- und Automatisierungstechnik 2 Testatteil (PK)	30	—	Judith Krautwald	Judith Krautwald, Simone Heuri	n.BA.LM.TiMAT2.11HS.P	Prädikat		
					Supply Chain Management (PK)	60	28	Marcel Burkhard	Marcel Burkhard, Tatiana Starostina	n.BA.LM.SCM.11HS.V	Note (100%)		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2013 (Aktualisiert August 2019) - 1. & 2. Sem: STJG 2019 / 3. & 4. Sem: STJG 2018 / 5. & 6. Sem: STJG 2017

Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
Wahlmodul													
Ist nicht promotionsrelevant und wird nicht berücksichtigt für den Studienabschluss. Die Bewertung der Leistung und die erworbenen Credits werden nur in der Datenabschrift ausgewiesen.													
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (WM)	Andreas Kilchör	n.BA.LM.ArGe.17HS	2	5 + 6	Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (WK)	60	100	Andreas Kilchör	Andreas Kilchör	n.BA.LM.ArGe.17HS.P	Prädikat		
Produktionsmanagement 1 (PM)	Evelyn Kirchsteiger-Meier	n.BA.LM.Prma1.11HS	8	5	Produktionscontrolling (PK)	120	50	Christoph Lustenberger	Christoph Lustenberger	n.BA.LM.Proc.11HS.V		120 (100%)	
					Qualitätsmanagement/Lebensmittelsicherheit (PK)	90	50	Evelyn Kirchsteiger-Meier	Evelyn Kirchsteiger-Meier, Interne & Externe	n.BA.LM.QMLMS.11HS.V		90 (100%)	
					Qualitätsmanagement/Lebensmittelsicherheit / Testanteil (PK)	30	—	Evelyn Kirchsteiger-Meier	Evelyn Kirchsteiger-Meier, Interne	n.BA.LM.QMLMSt.11HS.P	Prädikat		
Semesterarbeit (PM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.SA.11HS	4	5	Semesterarbeit (PK)	120	100	Anja Schnyder	Interne & Externe	n.BA.LM.SA.11HS.V	Note (100%)		
Vertiefung Ernährung													
Vertiefung Ernährung 1 (WPM)	Beatrice Baumer	n.BA.LM.VTErn1.11HS	8	5	Ernährungsphysiologie (PK/WPK)	60	25	Beatrice Baumer	Beatrice Baumer, Annette Bongartz	n.BA.LM.Erph.11HS.V	Note (100%)		
					Lebenszyklen (PK/WPK)	60	25	Janice Sych	Janice Sych, Stella Cook-Gummary, Externe	n.BA.LM.Lezy.11HS.V	Note (50%)	60 (50%)	
					Methoden der Ernährungswissenschaften (PK/WPK)	60	25	Christine Brombach	Christine Brombach	n.BA.LM.MEW.11HS.V	Note (100%)		
					Nutrition Policy 1 (PK/WPK)	60	25	Annette Bongartz	Annette Bongartz, Christine Brombach	n.BA.LM.NuPo1.11HS.V	Note (50%)	60 (50%)	
Vertiefung Getränke													
Vertiefung Getränke 1 (WPM)	Tilo Hühn	n.BA.LM.VTGet1.11HS	8	5	Getränkechemie & -analytik 1 (PK/WPK)	90	38	Irene Chetschik	Irene Chetschik, Sandra Panarese	n.BA.LM.GCA1.11HS.V	Note (33%)	90 (67%)	
					Getränkegrundstoffe 1 (PK/WPK)	30	12	Tilo Hühn	Tilo Hühn	n.BA.LM.GGS1.11HS.V		30 (100%)	
					Getränkeherstellung 1 (PK/WPK)	90	38	Tilo Hühn	Hilo Hühn, Thomas Flüeler, Martin Häfele, Oliver Gerber, Franco Spescha, Urs Brunner	n.BA.LM.Gehe1.11HS.V		90 (100%)	
					Getränkesensorik 1 (PK/WPK)	30	12	Martin Häfele	Martin Häfele, Thomas Flüeler, weitere	n.BA.LM.Gese1.11HS.V		90 (100%)	

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2013 (Aktualisiert August 2019) - 1. & 2. Sem: STJG 2019 / 3. & 4. Sem: STJG 2018 / 5. & 6. Sem: STJG 2017

Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
Vertiefung Lebensmittel													
Vertiefung Lebensmittel 1 (WPM) aS	Andreas Kilchör	n.BA.LM.VTLemi1.11HS	8	5	Lebensmitteltechnologie 1 (PK/WPK)	90	42	Michael Kleinert	Michael Kleinert, Tilo Hühn	n.BA.LM.LMT1.11HS.V		90 (100%)	
					Projektwoche Backwaren/Schokolade (PK/WPK)	30	—	Mathias Kinner	Mathias Kinner, Ansgar Schlüter, Franco Spescha, Patrick Näf	n.BA.LM.PWBaSc.13HS.P	Prädikat		
					Spezielle Lebensmittel Analytik (PK/WPK)	60	29	Beatrice Baumer	Beatrice Baumer	n.BA.LM.SLMA.11HS.V	Note (100%)		
					Spezielle Lebensmittel Mikrobiologie (PK/WPK)	60	29	Susanne Miescher Schwenninger	Susanne Miescher Schwenninger, Lars Fieseler, Corinne Gantenbein-Demarchi	n.BA.LM.SLMMB.11HS.V		60 (100%)	
Wahlmodul 1 (WM) aS	Beatrice Baumer	n.BA.LM.WM1.11HS	8	5	Ernährungsphysiologie (PK/WPK)	60	—	Beatrice Baumer	Beatrice Baumer, Annette Bongartz	n.BA.LM.Erph.11HS.V	Note (100%)		
					Fit for Market 1 (PK/WPK)	60	—	Stella Cook-Gummery	Stella Cook-Gummery, Externe	n.BA.LM.FiMa1.11HS.V	Note (100%)		
					Getränkechemie & -analytik 1 (PK/WPK)	90	—	Irene Chetschik	Irene Chetschik, Sandra Panarese	n.BA.LM.GCA1.11HS.V	Note (33%)	90 (67%)	
					Getränkegrundstoffe 1 (PK/WPK)	30	—	Tilo Hühn	Tilo Hühn	n.BA.LM.GGS1.11HS.V		30 (100%)	
					Getränkeherstellung 1 (PK/WPK)	90	—	Tilo Hühn	Tilo Hühn, Thomas Flüeler, Martin Häfele, Oliver Gerber, Franco Spescha, Urs Brunner	n.BA.LM.Gehe1.11HS.V		90 (100%)	
					Getränkesensorik 1 (PK/WPK)	30	—	Martin Häfele	Martin Häfele, Thomas Flüeler, weitere	n.BA.LM.Gese1.11HS.V		90 (100%)	
					Grundlagen Allgemeine Kosmetik 1 (WPK)	60	—	Petra Huber	Petra Huber, Externe	n.BA.LM.GLAIKo1.11HS.V		60 (100%)	Gemeinsame Prüfung mit den BT's
					Lebensmitteltechnologie 1 (PK/WPK)	90	—	Michael Kleinert	Michael Kleinert, Tilo Hühn	n.BA.LM.LMT1.11HS.V		90 (100%)	
					Lebenszyklen (PK/WPK)	60	—	Janice Sych	Janice Sych, Stella Cook-Gummery, Externe	n.BA.LM.Lezy.11HS.V	Note (50%)	60 (50%)	
					Marketingplanspiel 1 (WPK)	60	—	Gisela Hühn	Gisela Hühn	n.BA.LM.MPS1.11HS.V	Note (100%)		
					Methoden der Ernährungswissenschaften (PK/WPK)	60	—	Christine Brombach	Christine Brombach	n.BA.LM.MEW.11HS.V	Note (100%)		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2013 (Aktualisiert August 2019) - 1. & 2. Sem: STJG 2019 / 3. & 4. Sem: STJG 2018 / 5. & 6. Sem: STJG 2017

Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
Wahlmodul 1 (WM) aS	Beatrice Baumer	n.BA.LM.WM1.11HS	8	5	Molekularbiologische Lebensmittelanalytik (WPK)	60	—	Lars Fieseler	Lars Fieseler, Susanne Miescher Schwenninger, Roger Kuhn	n.BA.LM.MBLMA.11HS.V		60 (100%)	
					Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette (WPK)	60	—	Claudia Müller	Claudia Müller, externe und interne (AWG, IUNR) Referenten/innen	n.BA.LM.NWSK.11HS.V	Note (100%)		
					Nutrition Policy 1 (PK/WPK)	60	—	Annette Bongartz	Annette Bongartz, Christine Brombach	n.BA.LM.NuPo1.11HS.V	Note (50%)	60 (50%)	
					Projektwoche Backwaren/Schokolade (PK/WPK)	30	—	Mathias Kinner	Mathias Kinner, Ansgar Schlüter, Franco Spescha, Patrick Näf	n.BA.LM.PWBaSc.13HS.P	Prädikat		
					Projektwoche Fleisch (WPK)	30	—	Andreas Kilchör	Andreas Kilchör, Externe	n.BA.LM.PWFle.11HS.P	Prädikat		
					Spezielle Lebensmittel Analytik (PK/WPK)	60	—	Beatrice Baumer	Beatrice Baumer	n.BA.LM.SLMA.11HS.V	Note (100%)		
					Spezielle Lebensmittel Mikrobiologie (PK/WPK)	60	—	Susanne Miescher Schwenninger	Susanne Miescher Schwenninger, Lars Fieseler, Corinne Gantenbein-Demarchi	n.BA.LM.SLMMB.11HS.V		60 (100%)	
					Spezifische Kosmetik 1- Entwicklung von Produktkategorien (Theorie) (WPK)	60	—	Petra Huber	Petra Huber, Externe	n.BA.LM.SpKo1.11HS.V		60 (100%)	Gemeinsame Prüfung mit den BT's
Bachelorarbeit (PM) aS	Anja Schnyder	n.BA.LM.BA.11HS	14	6	Bachelorarbeit (PK)	420	100	Anja Schnyder	Interne und Externe	n.BA.LM.BA.11HS.V	Note (100%)		
Produktionsmanagement 2 (PM)	Corinne Gantenbein-Demarchi	n.BA.LM.Prma2.11HS	6	6	Wertschöpfungskette Getränke (PK)	90	50	Tilo Hühn	Tilo Hühn, Thomas Flüeler, Corinne Gantenbein-Demarchi, Christine Brombach, Martin Häfele, Oliver Gerber, Franco Spescha	n.BA.LM.WSKG.11HS.V		Die Prüfung findet direkt nach dem Blockunterricht statt	15 (100%)
					Wertschöpfungskette Lebensmittel (PK)	90	50	Claudia Müller	Claudia Müller, Mathias Kinner, Susanne Miescher Schwenninger, Martin Popp, Patrick Näf, Sonja Kobler-Wehrli, Urs Baier, Beatrice Baumer, Jürg Boos, Marie-Louise Cezanne, Ramona Rüegg, Externe	n.BA.LM.WSKLM.11HS.V	Note (100%)		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2013 (Aktualisiert August 2019) - 1. & 2. Sem: STJG 2019 / 3. & 4. Sem: STJG 2018 / 5. & 6. Sem: STJG 2017

Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
Vertiefung Ernährung													
Vertiefung Ernährung 2 (WPM)	Beatrice Baumer	n.BA.LM.VTErn2.11HS	8	6	Ernährungsabhängige Krankheiten 1 (PK/WPK)	60	25	Beatrice Baumer	Beatrice Baumer, Andreas Kilchör und weitere	n.BA.LM.EAK1.11HS.V	Note (100%)		
					Ernährungsabhängige Krankheiten 2 (PK/WPK)	60	25	Beatrice Baumer	Beatrice Baumer, Externe	n.BA.LM.EAK2.11HS.V	Note (100%)		
					Nutrition Policy 2 (PK/WPK)	60	25	Christine Brombach	Christine Brombach	n.BA.LM.NuPo2.11HS.V	Note (100%)		
					Spezielle Ernährungsformen (PK/WPK)	60	25	Janice Sych	Janice Sych, Stella Cook-Gummery, Externe	n.BA.LM.SEF.11HS.V	Note (100%)		
Vertiefung Getränke													
Vertiefung Getränke 2 (WPM)	Tilo Hühn	n.BA.LM.VTGet2.11HS	8	6	Getränkechemie & -analytik 2 (PK/WPK)	90	38	Irene Chetschik	Irene Chetschik, Vasilisa Pedan, Markus Kneubühl, Ansgar Schlüter, Sandra Panarese, Katrin Jedrys	n.BA.LM.GCA2.11HS.V	Note (100%)		
					Getränkegrundstoffe 2 (PK/WPK)	60	25	Tilo Hühn	Tilo Hühn, Thomas Flüeler, Karin Chatelain, Oliver Gerber, Irene Chetschik, Rainer Schneller, Urs Brunner	n.BA.LM.GGS2.11HS.V		60 (100%)	
					Getränkeherstellung 2 (PK/WPK)	30	12	Tilo Hühn	Tilo Hühn, Thomas Flüeler, Dieter Eibl, Martin Häfele, Oliver Gerber, Karin Chatelain	n.BA.LM.Gehe2.11HS.V		30 (100%)	
					Getränkesensorik 2 (PK/WPK)	60	25	Annette Bongartz	Annette Bongartz, Martin Häfele, Thomas Flüeler, Oliver Gerber, Karin Chatelain, Nina Julius, Marie-Louise Cezanne und weitere	n.BA.LM.Gese2.11HS.V		90 (100%)	
Vertiefung Lebensmittel													
Vertiefung Lebensmittel 2 (WPM) aS	Andreas Kilchör	n.BA.LM.VTLem2.11HS	8	6	Industriefallstudie (PK/WPK)	90	42	Giovanna Spielmann-Prada	Giovanna Spielmann-Prada, Evelyn Kirchsteiger-Meier, Annette Bongartz, Lars Fieseler, Nadina Müller	n.BA.LM.IFS.11HS.V	Note (100%)		
					Lebensmitteltechnologie 2 (PK/WPK)	60	29	Andreas Kilchör	Andreas Kilchör	n.BA.LM.LMT2.11HS.V			20 (100%)
					Process Design (PK/WPK)	60	29	Jürg Buchli	Jürg Buchli, Externe	n.BA.LM.PrDe.11HS.V	Note (40%)	60 (60%)	

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2013 (Aktualisiert August 2019) - 1. & 2. Sem: STJG 2019 / 3. & 4. Sem: STJG 2018 / 5. & 6. Sem: STJG 2017

Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
					Projektwoche Milch (PK/WPK)	30	–	Andreas Kilchör	Andreas Kilchör, Mitarbeitende des Milchbildungszentrum Sursee	n.BA.LM.PWMil.13HS.P	Prädikat		
Wahlmodul 2 (WM) aS	Beatrice Baumer	n.BA.LM.WM2.11HS	4	6	Ernährungsabhängige Krankheiten 1 (PK/WPK)	60	–	Beatrice Baumer	Beatrice Baumer, Andreas Kilchör, weitere	n.BA.LM.EAK1.11HS.V	Note (100%)		
					Ernährungsabhängige Krankheiten 2 (PK/WPK)	60	–	Beatrice Baumer	Beatrice Baumer, Externe	n.BA.LM.EAK2.11HS.V	Note (100%)		
					Fit for Market 2 (PK/WPK)	60	–	Stella Cook-Gummery	Stella Cook-Gummery, Externe	n.BA.LM.FiMa2.11HS.V	Note (100%)		
					Getränkechemie & -analytik 2 (PK/WPK)	90	–	Irene Chetschik	Irene Chetschik, Vasilisa Pedan, Markus Kneubühl, Ansgar Schlüter, Sandra Panarese, Katrin Jedrys	n.BA.LM.GCA2.11HS.V	Note (100%)		
					Getränkegrundstoffe 2 (PK/WPK)	60	–	Tilo Hühn	Tilo Hühn, Thomas Flüeler, Karin Chatelain, Oliver Gerber, Irene Chetschik, Rainer Schneller, Urs Brunner	n.BA.LM.GGS2.11HS.V		60 (100%)	
					Getränkeherstellung 2 (PK/WPK)	30	–	Tilo Hühn	Tilo Hühn, Thomas Flüeler, Dieter Eibl, Martin Häfele, Oliver Gerber, Karin Chatelain	n.BA.LM.Gehe2.11HS.V		30 (100%)	
					Getränkesensorik 2 (PK/WPK)	60	–	Annette Bongartz	Annette Bongartz, Martin Häfele, Thomas Flüeler, Oliver Gerber, Karin Chatelain, Nina Julius, Marie-Louise Cezanne, weitere	n.BA.LM.Gese2.11HS.V		90 (100%)	
					Industriefallstudie (PK/WPK)	90	–	Giovanna Spielmann-Prada	Giovanna Spielmann-Prada, Evelyn Kirchsteiger-Meier, Annette Bongartz, Lars Fieseler, Nadina Müller	n.BA.LM.IFS.11HS.V	Note (100%)		
					Lebensmitteltechnologie 2 (PK/WPK)	60	–	Andreas Kilchör	Andreas Kilchör	n.BA.LM.LMT2.11HS.V			20 (100%)
					Marketingplanspiel 2 (WPK)	60	–	Gisela Hühn	Gisela Hühn	n.BA.LM.MPS2.11HS.V		60 (100%)	
Nutrition Policy 2 (PK/WPK)	60	–	Christine Brombach	Christine Brombach	n.BA.LM.NuPo2.11HS.V	Note (100%)							
Praktische Kosmetik - Entwicklung von Produktkategorien 2 (Praxis) (WPK)	90	–	Petra Huber	Petra Huber, Externe	n.BA.LM.PraKo2.11HS.V	Note (100%)							

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2013 (Aktualisiert August 2019) - 1. & 2. Sem: STJG 2019 / 3. & 4. Sem: STJG 2018 / 5. & 6. Sem: STJG 2017

Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
					Process Design (PK/WPK)	60	—	Jürg Buchli	Jürg Buchli, Externe	n.BA.LM.PrDe.11HS.V	Note (40%)	60 (60%)	
					Projektwoche Milch (PK/WPK)	30	—	Andreas Kilchör	Andreas Kilchör, Externe	n.BA.LM.PWMil.13HS.P	Prädikat		
Wahlmodul 2 (WM) aS	Beatrice Baumer	n.BA.LM.WM2.11HS			Spezielle Ernährungsformen (PK/WPK)	60	—	Janice Sych	Janice Sych, Stella Cook-Gummery, Externe	n.BA.LM.SEF.11HS.V	Note (100%)		
					Verpackung von Lebensmitteln (PK/WPK)	60	—	Selçuk Yildirim	Selçuk Yildirim, Externe	n.BA.LM.VeLe.11HS.V		60 (100%)	

PM: Pflichtmodul / PK: Pflichtkurs

WPM: Wahlpflichtmodul / WPK: Wahlpflichtkurs

WM: Wahlmodul / WK: Wahlkurs

aS: ausserhalb Studiensemester