

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert April 2021) - 1. & 2. Sem: STJG 2021 / 3. & 4. Sem: STJG 2020

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel - nur für den internen Gebrauch	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
Data Science 1	Daten & Informationen 1 (PM)	René Hauck	n.BA.LM.Daln1.20HS	2	1	Daten & Informationen 1 (PK)	60	100	René Hauck	René Hauck	n.BA.LM.Daln1.20HS.V		60 (100%)	
	Digita literacy (PM)	Robert Vorbürger	n.BA.LM.DiLi.20HS	2	1	Digita literacy (PK)	60	100	Robert Vorbürger	Robert Vorbürger, Stephan Küng, Beatrice Dätwyler, Erich Zbinden und weitere	n.BA.LM.DiLi.20HS.V	Note (100%)		
	Systeme & Modelle 1 (PM)	Sven Hirsch	n.BA.LM.SyMo1.20HS	6	1	Systeme & Modelle 1 (PK)	180	100	Sven Hirsch	Sven Hirsch, René Hauck, Assistierende	n.BA.LM.SyMo1.20HS.V	Note (40%)	120 (60%)	
Lebensmittelherstellung 1	Lebensmitteltechnologie 1 (PM)	Andreas Kilchör	n.BA.LM.LMT1.20HS	4	1	Lebensmitteltechnologie 1 (PK)	120	100	Andreas Kilchör	Andreas Kilchör, Beatrice Baumer, Annette Bongartz, Christoph Lustenberger	n.BA.LM.LMT1.20HS.V	Note (25%)	90 (75%) e-assessment	
	Praktikum Lebensmittelherstellung 1 (PM)	Andreas Kilchör	n.BA.LM.PrLMH1.20HS	2	1	Praktikum Lebensmittelherstellung 1 (PK)	60	100	Andreas Kilchör	Andreas Kilchör, weitere	n.BA.LM.PrLMH1.20HS.P	Prädikat (100%)		
Management, Sprache und Kritik 1	English for Food Technologists 1 (PM)	Darren Mace	n.BA.LM.Eng1Ad.20HS n.BA.LM.Eng1In.20HS n.BA.LM.Eng1Upln.20HS	2	1	English for Food Technologists 1 (PK)	60	100	Darren Mace	Darren Mace, John Bennett, Caroline Hyde-Simon, Keith James Rosborough, Jason Parry, Fenja Talirz	n.BA.LM.Eng1Ad.20HS.V n.BA.LM.Eng1In.20HS.V n.BA.LM.Eng1Upln.20HS.V		120 (100%) e-assessment	
	Gesellschaftlicher Kontext & Sprache 1 (PM)	Stephan Küng	n.BA.LM.GKS1.20HS	3	1	Gesellschaftlicher Kontext & Sprache 1 (PK)	90	100	Stephan Küng	Stephan Küng, Karin Altermatt, Beatrice Dätwyler, Thomas Goetz, Janna Kraus, Claudine Gaibrois	n.BA.LM.GKS1.20HS.V	Note (100%)		
	Management & Rechtskonformität (PM)	Evelyn Kirchsteiger-Meier	n.BA.LM.MaRe.20HS	3	1	Management & Rechtskonformität (PK)	90	100	Evelyn Kirchsteiger-Meier	Evelyn Kirchsteiger-Meier, Jürg Boos, weitere	n.BA.LM.MaRe.20HS.V	Verrechnung abgegebener BWL-Aufgaben mit der QM-Prüfungsnote.	60 (100%)	
Naturwissenschaften 1	Allgemeine Chemie (PM)	Joanna Furchel	n.BA.LM.AiCh.20HS	4	1	Allgemeine Chemie (PK)	120	100	Joanna Furchel	Joanna Furchel	n.BA.LM.AiCh.20HS.V	Note (50%)	60 (50%)	
	Biologie (PM)	Roger Kuhn	n.BA.LM.Bio.20HS	2	1	Biologie (PK)	60	100	Roger Kuhn	Roger Kuhn	n.BA.LM.Bio.20HS.V		60 (100%) e-assessment	

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert April 2021) - 1. & 2. Sem: STJG 2021 / 3. & 4. Sem: STJG 2020

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel - nur für den internen Gebrauch	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
Data Science 2	Daten & Informationen 2 (PM)	René Hauck	n.BA.LM.Daln2.20HS	2	2	Daten & Informationen 2 (PK)	60	100	René Hauck	René Hauck	n.BA.LM.Daln2.20HS.V		60 (100%)	
	Systeme & Modelle 2 (PM)	Sven Hirsch	n.BA.LM.SyMo2.20HS	4	2	Systeme & Modelle 2 (PK)	120	100	Sven Hirsch	Sven Hirsch, René Hauck, Assistierende	n.BA.LM.SyMo2.20HS.V	Note (40%)	90 (60%)	
Lebensmittelherstellung 2	Lebensmitteltechnologie 2 (PM)	Christoph Lustenberger	n.BA.LM.LMT2.20HS	2	2	Lebensmitteltechnologie 2 (PK)	60	100	Christoph Lustenberger	Christoph Lustenberger, Michael Kleinert, Thomas Flüeler, Andreas Kilchör	n.BA.LM.LMT2.20HS.V		60 (100%)	
	Lebensmittelverfahrenstechnik 1 (PM)	Marco Loschi	n.BA.LM.LMVT1.20HS	2	2	Lebensmittelverfahrenstechnik 1 (PK)	60	100	Marco Loschi	Marco Loschi, weitere	n.BA.LM.LMVT1.20HS.V		60 (100%) e-assessment	
	Praktikum Lebensmittelherstellung 2 (PM)	Nadina Müller	n.BA.LM.PrLMH2.20HS	2	2	Praktikum Lebensmittelherstellung 2 (PK)	60	100	Marco Loschi	Marco Loschi, weitere	n.BA.LM.PrLMH2.20HS.P	Prädikat (100%)		
Management, Sprache und Kritik 2	English for Food Technologists 2 (PM)	Darren Mace	n.BA.LM.Eng2Ad.20HS n.BA.LM.Eng2In.20HS n.BA.LM.Eng2UpIn.20HS	2	2	English for Food Technologists 2 (PK)	60	100	Darren Mace	Darren Mace, John Bennett, Caroline Hyde-Simon, Keith James Rossborough, Jason Parry, Fenja Talirz	n.BA.LM.Eng2Ad.20HS.V n.BA.LM.Eng2In.20HS.V n.BA.LM.Eng2UpIn.20HS.V	Note (50%)	Mündliche Prüfung (50%): Für 2 Studenten: 30 Min. Für 3 Studenten: 35 Min.	
	Gesellschaftlicher Kontext & Sprache 2 (PM)	Stephan Küng	n.BA.LM.GKS2.20HS	2	2	Gesellschaftlicher Kontext und Sprache 2 (PK)	60	100	Stephan Küng	Karin Altermatt, Beatrice Dätwyler, Thomas Goetz, Stephan Küng, Janna Kraus, Claudine Gaibrois	n.BA.LM.GKS2.20HS.V	Testat (Kulturtag) bestanden	60 (100%)	
	Kosten- und Qualitätsmanagement (PM)	Evelyn Kirchsteiger-Meier	n.BA.LM.KoQM.20HS	4	2	Kosten- und Qualitätsmanagement (PK)	120	100	Evelyn Kirchsteiger-Meier	Evelyn Kirchsteiger-Meier, Jürg Boos, weitere	n.BA.LM.KoQM.20HS.V	Note (50%)	60 (50%)	
Naturwissenschaften 2	Lebensmittelmikrobiologie (PM)	Lars Fieseler	n.BA.LM.LMMB.20HS	2	2	Lebensmittelmikrobiologie (PK)	60	100	Lars Fieseler	Lars Fieseler	n.BA.LM.LMMB.20HS.V	Note (20%)	60 (80%)	
	Lebensmittelsensorik (PM)	Annette Bongartz	n.BA.LM.Lese.20HS	2	2	Lebensmittelsensorik (PK)	60	100	Annette Bongartz	Annette Bongartz, weitere	n.BA.LM.Lese.20HS.V	Note (50%)	30 (50%)	
	Organische Chemie (PM)	Joanna Furchel	n.BA.LM.OrCh.20HS	4	2	Organische Chemie (PK)	120	100	Joanna Furchel	Joanna Furchel	n.BA.LM.OrCh.20HS.V	Note (50%)	60 (50%)	
	Praktikum Biologie (PM)	Roger Kuhn	n.BA.LM.PrBio.20HS	2	2	Praktikum Biologie (PK)	60	100	Roger Kuhn	Roger Kuhn, Barbara Beck-Wörner, Christine Bühler-Traub, Jamal Hanafi	n.BA.LM.PrBio.20HS.P	Note (25%)	60 (75%) e-assessment	

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert April 2021) - 1. & 2. Sem: STJG 2021 / 3. & 4. Sem: STJG 2020

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel - nur für den internen Gebrauch	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
Lebensmittelherstellung 3	Lebensmittelbiotechnologie (PM)	Susanne Miescher Schwenninger	n.BA.LM.LMBT.21HS	2	3	Lebensmittelbiotechnologie (PK)	60	100	Susanne Miescher Schwenninger	Susanne Miescher Schwenninger, Susette Freimüller Leischfeld, Lukas Neutsch, weitere	n.BA.LM.LMBT.21HS.V	Note (30%)	60 (70%)	
	Lebensmitteltechnologie 3 (PM)	Beatrice Baumer	n.BA.LM.LMT3.21HS	2	3	Lebensmitteltechnologie 3 (PK)	60	100	Beatrice Baumer	Beatrice Baumer, Andreas Kilchör	n.BA.LM.LMT3.21HS.V	Note (100%)		
	Lebensmittelverfahrenstechnik 2 (PM)	Nadina Müller	n.BA.LM.LMVT2.21HS	2	3	Lebensmittelverfahrenstechnik 2 (PK)	60	100	Nadina Müller	Nadina Müller, Mathias Kinner	n.BA.LM.LMVT2.21HS.V	Note (30%)	60 (70%)	
	Praktikum Lebensmittelherstellung 3 (PM)	Andreas Kilchör	n.BA.LM.PrLMH3.21HS	2	3	Praktikum Lebensmittelherstellung 3 (PK)	60	100	Andreas Kilchör	Andreas Kilchör, weitere	n.BA.LM.PrLMH3.21HS.P	Prädikat		
	Management, Marketing & Kommunikation (PM) aS	Anja Schnyder	n.BA.LM.MaMaKo.21HS	4	3	Management, Marketing & Kommunikation (PK)	120	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, Marco Loschi, Caroline Ruckstuhl, weitere	n.BA.LM.MaMaKo.21HS.V	Note (100%)		
Naturwissenschaften 3	Ernährung (PM)	Beatrice Baumer	n.BA.LM.Em.21HS	2	3	Ernährung (PK)	60	100	Beatrice Baumer	Beatrice Baumer, Andrea Baier	n.BA.LM.Em.21HS.V	Note (100%)		
	Lebensmittelchemie (PM)	Irene Chetschik	n.BA.LM.LMCh.21HS	2	3	Lebensmittelchemie (PK)	60	100	Irene Chetschik	Irene Chetschik, Reinhard Schneller	n.BA.LM.LMCh.21HS.V	Note (20%)	60 (80%)	
	Praktikum Lebensmittelmikrobiologie (PM)	Giovanna Spielmann-Prada	n.BA.LM.PrLMMB.21HS	2	3	Praktikum Lebensmittelmikrobiologie (PK)	60	100	Giovanna Spielmann-Prada	Giovanna Spielmann-Prada	n.BA.LM.PrLMMB.21HS.P		90 (100%) e-assessment	
Lebensmittelherstellung 4	Food Packaging (PM)	Selçuk Yildirim	n.BA.LM.FoPa.21HS	2	4	Food Packaging (PK)	60	100	Selçuk Yildirim	Selçuk Yildirim, weitere	n.BA.LM.FoPa.21HS.V		60 (100%)	
	Lebensmitteltechnologie 4 (PM)	Beatrice Baumer	n.BA.LM.LMT4.21HS	2	4	Lebensmitteltechnologie 4 (PK)	60	100	Beatrice Baumer	Beatrice Baumer, Andreas Kilchör, Externe	n.BA.LM.LMT4.21HS.V	Note (100%)		
	Praktikum Lebensmittelherstellung 4 (PM)	Selçuk Yildirim	n.BA.LM.PrLMH4.21HS	2	4	Praktikum Lebensmittelherstellung 4 (PM)	60	100	Selçuk Yildirim	Selçuk Yildirim, weitere	n.BA.LM.PrLMH4.21HS.P	Prädikat		
Wissenschaftliches Arbeiten	Begleitete Literaturarbeit (PM)	Sandra Burri	n.BA.LM.BeLi.21HS	6	4	Begleitete Literaturarbeit (PK)	180	100	Sandra Burrer	Sandra Burri, Yvonne Perathoner, Carina Burch, weitere	n.BA.LM.BeLi.21HS.V	Note (100%)		
	Datenanalyse (PM)	Ivo Kaelin	n.BA.LM.DaAn.21HS	2	4	Datenanalyse (PK)	60	100	Ivo Kaelin	Ivo Kaelin, Janice Sych, weitere	n.BA.LM.DaAn.21HS.V	Note (30%)	60 (70%)	

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert April 2021) - 1. & 2. Sem: STJG 2021 / 3. & 4. Sem: STJG 2020

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel - nur für den internen Gebrauch	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
Wahlpflichtmodule der Vertiefung Food Safety & Quality														
	Lebensmittelrecht (WPM)	Evelyn Kirchsteiger-Meier	n.BA.LM.LMR.21HS	2	3 (oder 5**)	Lebensmittelrecht (WPK)	60	100	Evelyn Kirchsteiger-Meier	Evelyn Kirchsteiger-Meier, Sonja Kobler-Wehrli, weitere	n.BA.LM.LMR.21HS.V	Note (30%)	60 (70%)	
	Praktikum Lebensmittelchemie (WPM)	Reinhard Schneller	n.BA.LM.PrLMCh.21HS	2	3 (oder 5**)	Praktikum Lebensmittelchemie (WPK)	60	100	Reinhard Schneller	Reinhard Schneller, Petra Huber, Katrin Jedrys, Ansgar Schlüter, Sandra Panarese	n.BA.LM.PrLMCh.21HS.P	Note (100%)		
	Instrumentelle Lebensmittelanalytik (WPM)	Irene Chetschik	n.BA.LM.InLMAn.21HS	4	4 (oder 6**)	Instrumentelle Lebensmittelanalytik (WPK)	120	100	Irene Chetschik	Irene Chetschik, Amandine André, Markus Kneubühl, Sandra Panarese, Katrin Jedrys	n.BA.LM.InLMAn.21HS.V	Note (50%)	60 (50%)	
	Sensorische Analytik (WPM)	Annette Bongartz	n.BA.LM.SeAn.21HS	2	4 (oder 6**)	Sensorische Analytik (WPK)	60	100	Annette Bongartz	Annette Bongartz, Marie-Louise Cezanne, Karin Chatelain, Nina Julius, Martin Popp, weitere	n.BA.LM.SeAn.21HS.V	Note (100%)		
	Toxikologie (WPM)	Roger Kuhn	n.BA.LM.Tox.21HS	2	4 (oder 6**)	Toxikologie (WPK)	60	100	Roger Kuhn	Roger Kuhn, Beatrice Baumer, Barbara Beck-Wörner	n.BA.LM.Tox.21HS.V	Note (25%)	60 (75%)	
Wahlpflichtmodule der Vertiefung Food Management & Sustainability														
	Consumer & Nutrition (WPM)	Christine Brombach	n.BA.LM.CoNu.21HS	2	3 (oder 5**)	Consumer & Nutrition (WPK)	60	100	Christine Brombach	Christine Brombach, weitere	n.BA.LM.CoNu.21HS.V	Note (100%)		
	Supply Chain Management (WPM)	Marcel Burkhard	n.BA.LM.SCM.21HS	2	3 (oder 5**)	Supply Chain Management (WPK)	60	100	Marcel Burkhard	Marcel Burkhard, Tatiana Starostine, Melih Derman	n.BA.LM.SCM.21HS.V	Note (100%)		
	Agrarmärkte und Beschaffung (WPM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.AgBe.21HS	4	4 (oder 6**)	Agrarmärkte und Beschaffung (WPK)	120	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, Marco Loschi, weitere	n.BA.LM.AgBe.21HS.V	Note (100%)		
	Consumer Research (WPM)	Annette Bongartz	n.BA.LM.CoRe.21HS	2	4 (oder 6**)	Consumer Research (WPK)	60	100	Annette Bongartz	Annette Bongartz, Christine Brombach, Marie-Louise Cezanne, Nina Julius, weitere	n.BA.LM.CoRe.21HS.V	Note (100%)		
	Nachhaltigkeitskonzepte (WPM)	Claudia Müller	n.BA.LM.NHK.21HS	2	4 (oder 6**)	Nachhaltigkeitskonzepte (WPK)	60	100	Claudia Müller	Claudia Müller, Patrick Lütolf, Matthias Stucki, weitere	n.BA.LM.NHK.21HS.V	Note (100%)		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert April 2021) - 1. & 2. Sem: STJG 2021 / 3. & 4. Sem: STJG 2020

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel - nur für den internen Gebrauch	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
Wahlpflichtmodule der Vertiefung Food Processing & Automation														
	Processing Basics (WPM)	Christoph Lustenberger	n.BA.LM.PrBa.21HS	2	3 (oder 5**)	Processing Basics (WPK)	60	100	Christoph Lustenberger	Christoph Lustenberger, Judith Krautwald	n.BA.LM.PrBa.21HS.V	Note (100%)		
	Supply Chain Management (WPM)	Marcel Burkhard	n.BA.LM.SCM.21HS	2	3 (oder 5**)	Supply Chain Management (WPK)	60	100	Marcel Burkhard	Marcel Burkhard, Tatiana Starostine, Melih Derman	n.BA.LM.SCM.21HS.V	Note (100%)		
	Factory Management (WPM)	Christoph Lustenberger	n.BA.LM.FaMa.21HS	4	4 (oder 6**)	Factory Management (WPK)	120	100	Christoph Lustenberger	Christoph Lustenberger, weitere	n.BA.LM.FaMa.21HS.V		120 (100%)	
	Smart Processing 1 (WPM)	Judith Krautwald	n.BA.LM.SmPr1.21HS	4	4 (oder 6**)	Smart Processing 1 (WPK)	120	100	Judith Krautwald	Judith Krautwald, Christoph Lustenberger, Lukas Hollenstein	n.BA.LM.SmPr1.21HS.V	Note (30%)	90 (70%)	
Wahlpflichtmodule alle Vertiefungen														
	Tutoriat Data Science 1 (WPM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.TDS1.21HS	2	3	Tutoriat Data Science 1 (WPK)	60	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, René Hauck, Sven Hirsch	n.BA.LM.TDS1.21HS.S	Prädikat		
	Tutoriat Naturwissenschaften 1 (WPM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.TNW1.21HS	2	3	Tutoriat Naturwissenschaften 1 (WPK)	60	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, Joanna Furchel	n.BA.LM.TNW1.21HS.S	Prädikat		
	Tutoriat Data Science 2 (WPM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.TDS2.21HS	2	4	Tutoriat Data Science 2 (WPK)	60	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, René Hauck, Sven Hirsch	n.BA.LM.TDS2.21HS.S	Prädikat		
	Tutoriat Naturwissenschaften 2 (WPM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.TNW2.21HS	2	4	Tutoriat Naturwissenschaften 2 (WPK)	60	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, Joanna Furchel	n.BA.LM.TNW2.21HS.S	Prädikat		
	English for Food Technologists 3 (WPM)	Darren Mace	n.BA.LM.Eng3Ad.21HS n.BA.LM.Eng3In.21HS n.BA.LM.Eng3Upln.21HS	2	3 oder 5	English for Food Technologists 3 (WPK)	60	100	Darren Mace	Darren Mace, John Bennett, Caroline Hyde-Simon, Keith James Rossborough, Jason Parry, Fenja Talirz	n.BA.LM.Eng3Ad.21HS.V n.BA.LM.Eng3In.21HS.V n.BA.LM.Eng3Upln.21HS.V	Note (100%)		
	Wertschöpfungskette Backwaren (WPM) aS	Claudia Müller	n.BA.LM.WSKBW.21HS	4	3 oder 5	Wertschöpfungskette Backwaren (WPK)	120	100	Claudia Müller	Claudia Müller, Beatrice Baumer, Claudio Beretta, Jürg Boos, Mathias Kinner, Michael Kleinert, Susanne Miescher Schwenninger, Patrick Näf, Martin Popp, Ramona Rüegg, weitere	n.BA.LM.WSKBW.21HS.V	Note (100%)		
	Wertschöpfungskette Früchte (WPM) aS		n.BA.LM.	4	3 oder 5	Wertschöpfungskette Früchte (WPK)	120	100		Wird erstmals im HS22 angeboten	n.BA.LM.			

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert April 2021) - 1. & 2. Sem: STJG 2021 / 3. & 4. Sem: STJG 2020

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel - nur für den internen Gebrauch	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
	Wertschöpfungskette Schokolade (WPM) aS	Ansgar Schlüter	n.BA.LM.WSKS.21HS	4	3 oder 5	Wertschöpfungskette Schokolade (WPK)	120	100	Ansgar Schlüter	Ansgar Schlüter, Karin Chatelain, Susette Freimüller Leischfeld, Tilo Hühn, Susanne Miescher Schwenninger, Irene Chetschik, weitere	n.BA.LM.WSKS.21HS.V	Note (100%)		
	Alternative Proteine (WPM)	Beatrice Baumer	n.BA.LM.AIPr.21HS	4	4 oder 6	Alternative Proteine (WPK)	120	100	Beatrice Baumer	Bearice Baumer, Nadina Müller, weitere	n.BA.LM.AIPr.21HS.V	Note (100%)		
	Applied Consumer Studies (WPM)	Annette Bongartz	n.BA.LM.ACS.21HS	2	4 oder 6	Applied Consumer Studies (WPK)	60	100	Annette Bongartz	Annette Bongartz, Christine Brombach, Marie-Louise Cezanne, Nina Julius, weitere	n.BA.LM.ACS.21HS.V	Note (100%)		
	English for Food Technologists 4 (WPM)	Darren Mace	n.BA.LM.Eng4Ad.21HS n.BA.LM.Eng4In.21HS n.BA.LM.Eng4UpIn.21HS	2	4 oder 6	English for Food Technologists 4 (WPK)	60	100	Darren Mace	Darren Mace, John Bennett, Caroline Hyde-Simon, Keith James Rossborough, Jason Parry, Fenja Talirz	n.BA.LM.Eng4Ad.21HS.V n.BA.LM.Eng4In.21HS.V n.BA.LM.Eng4UpIn.21HS.V	Note (30%)		10 (70%)
	Erfrischungsgetränke (WPM)	Martin Häfele	n.BA.LM.	4	4 oder 6	Erfrischungsgetränke (WPK)	120	100	Martin Häfele	Wird erstmals im FS23 angeboten	n.BA.LM.			
	Milch- und Fleischtechnologie (WPM) aS	Andreas Kilchör	n.BA.LM.MIFIT.21HS	4	4 oder 6	Milch- und Fleischtechnologie (WPK)	120	100	Andreas Kilchör	Andreas Kilchör, weitere	n.BA.LM.MIFIT.21HS.V	Note (100%)		
	External Effort 2 ECTS (WPM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.EE2.21HS	2	3 - 6	External Effort 2 ECTS (WPK)	60	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, Beatrice Baumer, Melanie Hindermann, weitere	n.BA.LM.EE2.21HS.S	Prädikat		
	External Effort 4 ECTS (WPM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.EE4.21HS	4	3 - 6	External Effort 4 ECTS (WPK)	120	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, Beatrice Baumer, Melanie Hindermann, weitere	n.BA.LM.EE4.21HS.S	Prädikat		
	International Experience 2 ECTS (WPM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.IE2.21HS	2	3 - 6	International Experience 2 ECTS (WPK)	60	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, Beatrice Baumer, weitere	n.BA.LM.IE2.21HS.S	Prädikat		
	International Experience 4 ECTS (WPM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.IE4.21HS	4	3 - 6	International Experience 4 ECTS (WPK)	120	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, Beatrice Baumer, weitere	n.BA.LM.IE4.21HS.S	Prädikat		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert April 2021) - 1. & 2. Sem: STJG 2021 / 3. & 4. Sem: STJG 2020

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel - nur für den internen Gebrauch	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
	Semesterarbeit (PM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.	8	5 oder 6	Semesterarbeit (PK)	240	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, weitere Interne & Externe	n.BA.LM.	Note (100%)		
	Bachelorarbeit (PM) aS	Anja Schnyder	n.BA.LM.	20	HS / FS	Bachelorarbeit (PK)	600	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, weitere Interne & Externe	n.BA.LM.			
Wahlpflichtmodule der Vertiefung Food Safety & Quality														
	Funktionelle Mikroorganismen für Lebensmittel (WPM)	Susanna Miescher	n.BA.LM.	2	5	Funktionelle Mikroorganismen für Lebensmittel (WPK/PK)	60	100	Susanna Miescher		n.BA.LM.			
	Gute Verfahrens-praxis und HACCP (WPM)	Evelyn Kirchsteiger-Meier	n.BA.LM.	4	5	Gute Verfahrens-praxis und HACCP (WPK/PK)	120	100	Evelyn Kirchsteiger-Meier		n.BA.LM.			
	Molekulare Lebensmittelanalytik (WPM)	Lars Fieseler	n.BA.LM.	2	5	Molekulare Lebensmittelanalytik (WPK/PK)	60	100	Lars Fieseler		n.BA.LM.			
	Industriefallstudie (WPM)	Giovanna Spielmann-Prada	n.BA.LM.	4	6	Industriefallstudie (WPK/PK)	120	100	Giovanna Spielmann-Prada		n.BA.LM.			
Wahlpflichtmodule der Vertiefung Food Management & Sustainability														
	Innovation in Food (WPM)	Nadine Müller	n.BA.LM.	2	5	Innovation in Food (WPK/PK)	60	100	Nadine Müller		n.BA.LM.			
	Marketing & Sales in Food (WPM)		n.BA.LM.	4	5	Marketing & Sales in Food (WPK /PK))	120	100			n.BA.LM.			
	Nachhaltigkeitsbewertung (WPM)	Nadine Müller	n.BA.LM.	2	5	Nachhaltigkeitsbewertung (WPK/PK)	60	100	Nadine Müller		n.BA.LM.			
	Fit for Market (WPM)	Thomas Bratschi	n.BA.LM.	4	6	Fit for Market (WPK/PK)	120	100	Thomas Bratschi		n.BA.LM.			
Wahlpflichtmodule der Vertiefung Food Processing & Automation														
	Process Engineering (WPM)		n.BA.LM.	4	5	Process Engineering (WPK/PK)	120	100			n.BA.LM.			
	Smart Processing 2 (WPM)	Christoph Lustenberger	n.BA.LM.	4	5	Smart Processing 2 (WPK/PK)	120	100	Christoph Lustenberger		n.BA.LM.			
	Advanced Process Design (WPM)	Tilo Hühn	n.BA.LM.	4	6	Advanced Process Design (WPK/PK)	120	100	Tilo Hühn		n.BA.LM.			

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert April 2021) - 1. & 2. Sem: STJG 2021 / 3. & 4. Sem: STJG 2020

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel - nur für den internen Gebrauch	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
Wahlpflichtmodule alle Vertiefungen														
	Bier- und Weintechnologie (WPM) aS		n.BA.LM.	4	5	Bier- und Weintechnologie (WPK)	120	100			n.BA.LM.			
	Consumer Insights (WPM)	Christine Brombach	n.BA.LM.	2	5	Consumer Insights (WPM)	60	100	Christine Brombach		n.BA.LM.			
	Cosmetic Science & Technology - Basics and theoretical principles (WPM) aS	Petra Huber	n.BA.LM.	4	5	Cosmetic Science & Technology - Basics and theoretical principles (WPK)	120	100	Petra Huber		n.BA.LM.			
	Nutrition Insights (WPM)	Janice Marie Sych	n.BA.LM.	2	5	Nutrition Insights (WPM)	60	100	Janice Marie Sych		n.BA.LM.			
	Nutrition-related Diseases (WPM)	Beatrice Baumer	n.BA.LM.	2	5	Nutrition-related Diseases (WPK)	60	100	Beatrice Baumer		n.BA.LM.			
	Physiology & Biochemistry Research (WPM) aS	Beatrice Baumer	n.BA.LM.	2	5	Physiology & Biochemistry Research (WPK)	60	100	Beatrice Baumer		n.BA.LM.			
	Resource Recovery and Reuse in Food Industry (WPM)	Rolf Warthmann	n.BA.LM.	2	5	Resource Recovery and Reuse in Food Industry (WPK)	60	100	Rolf Warthmann		n.BA.LM.			
	Cosmetic Science & Technology - Advanced with Applications (WPM) aS	Petra Huber	n.BA.LM.	2	6	Cosmetic Science & Technology - Advanced with Applications (WPK)	60	100	Petra Huber		n.BA.LM.			
	Case Study Consumer & Nutrition (WPM)	Beatrice Baumer	n.BA.LM.	2	6	Case Study Consumer & Nutrition (WPM)	60	100	Beatrice Baumer		n.BA.LM.			
	External Effort 2 ECTS (WPM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.EE2.21HS	2	3 - 6	External Effort 2 ECTS (WPK)	60	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, Beatrice Baumer, Melanie Hindermann, weitere	n.BA.LM.EE2.21HS.S	Prädikat		
	External Effort 4 ECTS (WPM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.EE4.21HS	4	3 - 6	External Effort 4 ECTS (WPK)	120	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, Beatrice Baumer, Melanie Hindermann, weitere	n.BA.LM.EE4.21HS.S	Prädikat		
	International Experience 2 ECTS (WPM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.IE2.21HS	2	3 - 6	International Experience 2 ECTS (WPK)	60	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, Beatrice Baumer, weitere	n.BA.LM.IE2.21HS.S	Prädikat		
	International Experience 4 ECTS (WPM)	Anja Schnyder	n.BA.LM.IE4.21HS	4	3 - 6	International Experience 4 ECTS (WPK)	120	100	Anja Schnyder	Anja Schnyder, Beatrice Baumer, weitere	n.BA.LM.IE4.21HS.S	Prädikat		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert April 2021) - 1. & 2. Sem: STJG 2021 / 3. & 4. Sem: STJG 2020

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	Credits	Plansemester	Kursbezeichnung (Submodul SM & Typ)	Workload (Std.)	Gew. im Modul (%)	Kursverantwortliche	Dozierende / ReferentInnen / Mitarbeiter	Kurskürzel - nur für den internen Gebrauch	Leistungsnachweis während des Semesters (Note mit Gew. oder Prädikat)	Schriftliche Modulprüfung (Min. / %)	Mündliche Modulprüfung (Min. / %)
	PM: Pflichtmodul / PK: Pflichtkurs													
	WPM: Wahlpflichtmodul / WPK: Wahlpflichtkurs													
	WM: Wahlmodul / WK: Wahlkurs													
	aS: ausserhalb Studiensemester													
	** Module können nur im 3. Studienjahr belegt werden, sofern nicht die zugehörige Vertiefung gewählt wurde.													