

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert September 2024) - 1. & 2. Sem: STJG 2024 / 3. & 4. Sem: STJG 2023 / 5. & 6. Sem: STJG 2022 - HS24 / FS25

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	ECTS-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 und Informationen 1 (PM)	Hauck René	n.BA.LM.Daln1.20HS	2	1	Daten und Informationen 1 (PK)	60	100	Hauck René	Hauck René	n.BA.LM.Daln1.20HS.V		60 (100%)	
	Digitale literacy (PM)	Vorburger Robert	n.BA.LM.DiLi.20HS	2	1	Digitale literacy (PK)	60	100	Vorburger Robert	Vorburger Robert, Küng Stephan, Zbinden Erich und weitere	n.BA.LM.DiLi.20HS.V	Note (100%)		
	Systeme und Modelle 1 (PM)	Hauck René	n.BA.LM.SyMo1.20HS	6	1	Systeme und Modelle 1 (PK)	180	100	Hauck René	Hauck René, Bilgin Sonay Tuğçe, Assistierende	n.BA.LM.SyMo1.20HS.V	Note (40%)	120 (60%)	
Lebensmittelherstellung 1	Lebensmitteltechnologie 1 (PM)	Kilchör Andreas	n.BA.LM.LMT1.20HS	4	1	Lebensmitteltechnologie 1 (PK)	120	100	Kilchör Andreas	Kilchör Andreas, Bongartz Annette, Lustenberger Christoph, Popp Martin	n.BA.LM.LMT1.20HS.V	Note (25%)	90 (75%) e-assessment	
	Praktikum Lebensmittelherstellung 1 (PM)	Kilchör Andreas	n.BA.LM.PrLMH1.20HS	2	1	Praktikum Lebensmittelherstellung 1 (PK)	60	100	Kilchör Andreas	Kilchör Andreas, weitere	n.BA.LM.PrLMH1.20HS.P	Prädikat (100%)		
Management, Sprache und Kritik 1	English for Food Technologists 1 (PM)	Mace Darren	n.BA.LM.Eng1.24HS	2	1	English for Food Technologists 1 (PK)	60	100	Mace Darren	Mace Darren, Bennett John, Hyde-Simon Caroline, Rossborough Keith James, Parry Jason, Talirz Fenja, Kaufmann Jakob	n.BA.LM.Eng1.24HS.V		120 (100%) e-assessment	
	Gesellschaftlicher Kontext und Sprache 1 (PM)	Küng Stephan	n.BA.LM.GKS1.23HS	2	1	Gesellschaftlicher Kontext und Sprache 1 (PK)	60	100	Küng Stephan	Altermatt Karin, Küng Stephan, Goetz Thomas, Kraus Jann, Spoerri Bettina, Zeyen Daphne	n.BA.LM.GKS1.23HS.V	Note (100%)		
	Management und Rechtskonformität (PM)	Kirchsteiger-Meier Evelyn	n.BA.LM.MaRe.23HS	4	1	Management und Rechtskonformität (PK)	120	100	Evelyn Kirchsteiger-Meier Evelyn	Kirchsteiger-Meier Evelyn, Boos Jürg	n.BA.LM.MaRe.23HS.V		90 (100%) e-assessment Gemeinsame Prüfung	
Naturwissenschaften 1	Allgemeine Chemie (PM)	Furchel Joanna	n.BA.LM.AiCh.20HS	4	1	Allgemeine Chemie (PK)	120	100	Furchel Joanna	Furchel Joanna	n.BA.LM.AiCh.20HS.V	Note (50%)	60 (50%)	
	Biologie (PM)	Kuhn Roger	n.BA.LM.Bio.20HS	2	1	Biologie (PK)	60	100	Kuhn Roger	Kuhn Roger	n.BA.LM.Bio.20HS.V		60 (100%) e-assessment	

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert September 2024) - 1. & 2. Sem: STJG 2024 / 3. & 4. Sem: STJG 2023 / 5. & 6. Sem: STJG 2022 - HS24 / FS25

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	ECTS-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 und Informationen 2 (PM)	Hauck René	n.BA.LM.Daln2.20HS	2	2	Daten und Informationen 2 (PK)	60	100	Hauck René	Hauck René	n.BA.LM.Daln2.20HS.V		60 (100%)	
	Systeme und Modelle 2 (PM)	Hauck René	n.BA.LM.SyMo2.20HS	4	2	Systeme und Modelle 2 (PK)	120	100	Hauck René	Hauck René, Bilgin Sonay Tugçe, Assistierende	n.BA.LM.SyMo2.20HS.V	Note (40%)	90 (60%)	
Lebensmittelherstellung 2	Lebensmitteltechnologie 2 (PM)	Lustenberger Christoph	n.BA.LM.LMT2.20HS	2	2	Lebensmitteltechnologie 2 (PK)	60	100	Lustenberger Christoph	Lustenberger Christoph, Kleinert Michael, Flüeler Thomas, Kilchör Andreas	n.BA.LM.LMT2.20HS.V		60 (100%)	
	Lebensmittelverfahrenstechnik 1 (PM)	Müller Nadina	n.BA.LM.LMVT1.20HS	2	2	Lebensmittelverfahrenstechnik 1 (PK)	60	100	Müller Nadina	Müller Nadina, Häfele Martin	n.BA.LM.LMVT1.20HS.V		60 (100%) e-assessment	
	Praktikum Lebensmittelherstellung 2 (PM)	Kinner Mathias	n.BA.LM.PrLMH2.20HS	2	2	Praktikum Lebensmittelherstellung 2 (PK)	60	100	Kinner Mathias	Kinner Mathias	n.BA.LM.PrLMH2.20HS.P	Prädikat (100%)		
Management, Sprache und Kritik 2	English for Food Technologists 2 (PM)	Mace Darren	n.BA.LM.Eng2.24HS	2	2	English for Food Technologists 2 (PK)	60	100	Mace Darren	Mace Darren, Bennett John, Hyde-Simon Caroline, Rossborough Keith James, Parry Jason, Talirz Fenja, Kaufmann Jakob	n.BA.LM.Eng2.24HS.V	Note (50%)	Mündliche Prüfung (50%): Für 2 Studenten: 30 Min. Für 3 Studenten: 35 Min.	
	Gesellschaftlicher Kontext und Sprache 2 (PM)	Küng Stephan	n.BA.LM.GKS2.20HS	2	2	Gesellschaftlicher Kontext und Sprache 2 (PK)	60	100	Küng Stephan	Altermatt Karin, Küng Stephan, Goetz Thomas, Kraus Jann, Spoerri Bettina, Zeyen Daphne	n.BA.LM.GKS2.20HS.V	Testat (Kulturtag) bestanden	60 (100%)	
	Kosten- und Qualitätsmanagement (PM)	Kirchsteiger-Meier Evelyn	n.BA.LM.KoQM.20HS	4	2	Kosten- und Qualitätsmanagement (PK)	120	100	Kirchsteiger-Meier Evelyn	Kirchsteiger-Meier Evelyn, Boos Jürg, weitere	n.BA.LM.KoQM.20HS.V	Note (50%)	60 (50%) e-assessment	
Naturwissenschaften 2	Lebensmittelmikrobiologie (PM)	Fieseler Lars	n.BA.LM.LMMB.20HS	2	2	Lebensmittelmikrobiologie (PK)	60	100	Fieseler Lars	Fieseler Lars	n.BA.LM.LMMB.20HS.V	Note (20%)	60 (80%)	
	Lebensmittelsensorik (PM)	Bongartz Annette	n.BA.LM.Lese.20HS	2	2	Lebensmittelsensorik (PK)	60	100	Bongartz Annette	Bongartz Annette, weitere	n.BA.LM.Lese.20HS.V	Note (20%)	120 (80%)	
	Organische Chemie (PM)	Furchel Joanna	n.BA.LM.OrCh.20HS	4	2	Organische Chemie (PK)	120	100	Furchel Joanna	Furchel Joanna	n.BA.LM.OrCh.20HS.V	Note (50%)	60 (50%)	
	Praktikum Biologie (PM)	Kuhn Roger	n.BA.LM.PrBio.20HS	2	2	Praktikum Biologie (PK)	60	100	Kuhn Roger	Kuhn Roger, Hanafi Jamal	n.BA.LM.PrBio.20HS.P		60 (100%) e-assessment	

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert September 2024) - 1. & 2. Sem: STJG 2024 / 3. & 4. Sem: STJG 2023 / 5. & 6. Sem: STJG 2022 - HS24 / FS25

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	ECTS-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)	Miescher Schwenninger Susanne	n.BA.LM.LMBT.21HS	2	3	Lebensmittelbiotechnologie (PK)	60	100	Miescher Schwenninger Susanne	Miescher Schwenninger Susanne, Neutsch lukas, weitere	n.BA.LM.LMBT.21HS.V	Note (30%)	60 (70%)	
	Lebensmitteltechnologie 3 (PM)	Baumer Beatrice	n.BA.LM.LMT3.21HS	2	3	Lebensmitteltechnologie 3 (PK)	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, Kilchör Andreas	n.BA.LM.LMT3.21HS.V	Note (40%)	60 (60%) e-assessment	
	Lebensmittelverfahrenstechnik 2 (PM)	Müller Nadina	n.BA.LM.LMVT2.21HS	2	3	Lebensmittelverfahrenstechnik 2 (PK)	60	100	Müller Nadina	Müller Nadina, Kinner Mathias	n.BA.LM.LMVT2.21HS.V	Note (30%)	60 (70%) e-assessment	
	Praktikum Lebensmittelherstellung 3 (PM)	Kilchör Andreas	n.BA.LM.PrLMH3.24HS	2	3	Praktikum Lebensmittelherstellung 3 (PK)	60	100	Kilchör Andreas	Kilchör Andreas, weitere	n.BA.LM.PrLMH3.24HS.P	Note (100%)		
	Management, Marketing und Kommunikation (PM) aS	Schnyder Anja	n.BA.LM.MaMaKo.21HS	4	3	Management, Marketing und Kommunikation (PK) aS	120	100	Schnyder Anja	Schnyder Anja, Ruckstuhl Caroline, Hühn Gisela, Hühn Tilo, Starostina Tatiana, weitere	n.BA.LM.MaMaKo.21HS.V	Note (100%)		
Naturwissenschaften 3	Ernährung (PM)	Baumer Beatrice	n.BA.LM.Ern.21HS	2	3	Ernährung (PK)	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, Baier Andrea	n.BA.LM.Ern.21HS.V	Note (40%)	45 (60%)	
	Lebensmittelchemie (PM)	Chetschik Irene	n.BA.LM.LMCh.21HS	2	3	Lebensmittelchemie (PK)	60	100	Chetschik Irene	Chetschik Irene, Schneller Reinhard	n.BA.LM.LMCh.21HS.V	Note (20%)	60 (80%)	
	Praktikum Lebensmittelmikrobiologie (PM)	Spielmann-Prada Giovanna	n.BA.LM.PrLMMB.21HS	2	3	Praktikum Lebensmittelmikrobiologie (PK)	60	100	Spielmann-Prada Giovanna	Spielmann-Prada Giovanna	n.BA.LM.PrLMMB.21HS.P		60 (100%) e-assessment	
Lebensmittelherstellung 4	Food Packaging (PM)	Yildirim Selçuk	n.BA.LM.FoPa.21HS	2	4	Food Packaging (PK)	60	100	Yildirim Selçuk	Yildirim Selçuk, weitere	n.BA.LM.FoPa.21HS.V		60 (100%)	
	Lebensmitteltechnologie 4 (PM)	Baumer Beatrice	n.BA.LM.LMT4.21HS	2	4	Lebensmitteltechnologie 4 (PK)	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, Kilchör Andreas, Externe	n.BA.LM.LMT4.21HS.V	Note (30%)	60 (70%) e-assessment	
	Praktikum Lebensmittelherstellung 4 (PM)	Miescher Susanna	n.BA.LM.PrLMH4.24HS	2	4	Praktikum Lebensmittelherstellung 4 (PK)	60	100	Miescher Susanna	Miescher Susanna, Rüegg Nadine, Mäder Gabriel, Baumer Beatrice, Husmann Cyrill, Schwizer Manuel	n.BA.LM.PrLMH4.24HS.P	Note (100%)		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert September 2024) - 1. & 2. Sem: STJG 2024 / 3. & 4. Sem: STJG 2023 / 5. & 6. Sem: STJG 2022 - HS24 / FS25

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	ECTS-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. / %)
Wissenschaftliches Arbeiten	Datenanalyse (PM)	Bilgin Sonay Tugçe	n.BA.LM.DaAn.21HS	2	4	Datenanalyse (PK)	60	100	Bilgin Sonay Tugçe	Bilgin Sonay Tugçe, Sych Janice, weitere	n.BA.LM.DaAn.21HS.V	Note (30%)	60 (70%)	
	Wissenschaftliches Recherchieren und Schreiben - Advanced (PM)	Burri Sandra	n.BA.LM.WRSA.24HS	2	4	Wissenschaftliches Recherchieren und Schreiben - Advanced (PK)	60	100	Burri Sandra	Burri Sandra, Bobst Lea, Stocker Meret, weitere	n.BA.LM.WRSA.24HS.V		90 (100%)	
Wahlpflichtmodule der Vertiefung Food Safety & Quality														
	Lebensmittelrecht (WPM)	Kirchsteiger-Meier Evelyn	n.BA.LM.LMR.21HS	2	3 (oder 5**)	Lebensmittelrecht (WPK)	60	100	Kirchsteiger-Meier Evelyn	Kirchsteiger-Meier Evelyn, Kobler-Wehrli Sonja, weitere	n.BA.LM.LMR.21HS.V	Note (30%)	60 (70%) e-assessment	
	Praktikum Lebensmittelchemie (WPM)	Schneller Reinhard	n.BA.LM.PrLMCh.21HS	2	3 (oder 5**)	Praktikum Lebensmittelchemie (WPK)	60	100	Schneller Reinhard	Schneller Reinhard, Huber Petra, Jedrys Katrin, Panarese Sandra	n.BA.LM.PrLMCh.21HS.P	Note (100%)		
	Instrumentelle Lebensmittelanalytik (WPM)	Chetschik Irene	n.BA.LM.InLMAn.21HS	4	4 (oder 6**)	Instrumentelle Lebensmittelanalytik (WPK)	120	100	Chetschik Irene	Chetschik Irene, André Amandine, Panarese Sandra, Jedrys Katrin, Schneller Reinhard	n.BA.LM.InLMAn.21HS.V	Note (50%)	60 (50%)	
	Sensorische Analytik (WPM)	Bongartz Annette	n.BA.LM.SeAn.21HS	2	4 (oder 6**)	Sensorische Analytik (WPK)	60	100	Bongartz Annette	Bongartz Annette, Cezanne Marie-Louise, Chatelain Karin, Julius Nina, Popp Martin, weitere	n.BA.LM.SeAn.21HS.V	Note (100%)		
	Toxikologie (WPM)	Muri Lukas	n.BA.LM.Tox.21HS	2	4 (oder 6**)	Toxikologie (WPK)	60	100	Muri Lukas	Muri Lukas, Kuhn Roger, Baumer Beatrice	n.BA.LM.Tox.21HS.V	Note (25%)	60 (75%) e-assessment	
Wahlpflichtmodule der Vertiefung Food Management & Sustainability														
	Consumer and Nutrition (WPM)	Brombach Christine	n.BA.LM.CoNu.21HS	2	3 (oder 5**)	Consumer and Nutrition (WPK)	60	100	Brombach Christine	Brombach Christine, weitere	n.BA.LM.CoNu.21HS.V	Note (100%)		
	Supply Chain Management (WPM)	Starostina Tatiana	n.BA.LM.SCM.21HS	2	3 (oder 5**)	Supply Chain Management (WPK)	60	100	Starostina Tatiana	Starostina Tatiana, Derman Melih	n.BA.LM.SCM.21HS.V	Note (100%)		
	Agricultural Markets and Procurement (WPM)	Schnyder Anja	n.BA.LM.AMP.21HS	4	4 (oder 6**)	Agricultural Markets and Procurement (WPK)	120	100	Schnyder Anja	Schnyder Anja, Parry Jason, Trachsel Sonja, weitere	n.BA.LM.AMP.21HS.V	Note (100%)		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert September 2024) - 1. & 2. Sem: STJG 2024 / 3. & 4. Sem: STJG 2023 / 5. & 6. Sem: STJG 2022 - HS24 / FS25

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	ECTS-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. / %)
	Consumer Research (WPM)	Bongartz Annette	n.BA.LM.CoRe.21HS	2	4 (oder 6**)	Consumer Research (WPK)	60	100	Bongartz Annette	Bongartz Annette, Brombach Christine, Cezanne Marie-Louise, Julius Nina, weitere	n.BA.LM.CoRe.21HS.V	Note (100%)		
	Nachhaltigkeitskonzepte (WPM)	Müller Claudia	n.BA.LM.NHK.21HS	2	4 (oder 6**)	Nachhaltigkeitskonzepte (WPK)	60	100	Müller Claudia	Müller Claudia, Beretta Claudio, weitere	n.BA.LM.NHK.21HS.V	Note (100%)		
Wahlpflichtmodule der Vertiefung Food Processing & Automation														
	Processing Basics (WPM)	Lustenberger Christoph	n.BA.LM.PrBa.21HS	2	3 (oder 5**)	Processing Basics (WPK)	60	100	Lustenberger Christoph	Lustenberger Christoph, Krautwald Judith	n.BA.LM.PrBa.21HS.V	Note (70%)		30 Min. in 2er Gruppen (30%)
	Supply Chain Management (WPM)	Starostina Tatiana	n.BA.LM.SCM.21HS	2	3 (oder 5**)	Supply Chain Management (WPK)	60	100	Starostina Tatiana	Starostina Tatiana, Derman Melih	n.BA.LM.SCM.21HS.V	Note (100%)		
	Factory Management (WPM)	Lustenberger Christoph	n.BA.LM.FaMa.21HS	4	4 (oder 6**)	Factory Management (WPK)	120	100	Lustenberger Christoph	Lustenberger Christoph, weitere	n.BA.LM.FaMa.21HS.V		120 (100%)	
	Smart Processing 1 (WPM)	Krautwald Judith	n.BA.LM.SmPr1.21HS	4	4 (oder 6**)	Smart Processing 1 (WPK)	120	100	Krautwald Judith	Krautwald Judith, Lustenberger Christoph, Gassmann Roland	n.BA.LM.SmPr1.21HS.V	Note (30%)	90 (70%)	
Wahlpflichtmodule alle Vertiefungen														
	English Scientific Presentations for Food Technologists (WPM)	Mace Darren	n.BA.LM.ESP.23HS	2	3 oder 5	English Scientific Presentations for Food Technologists (WPK)	60	100	Mace Darren	Mace Darren, Bennett John, Hyde-Simon Caroline, Rosborough Keith James, Parry Jason, Talirz Fenja, Kaufmann Jakob	n.BA.LM.ESP.23HS.V	Note (30%)		10 Min. pro Student (70%)
	Wertschöpfungskette Backwaren (WPM) aS	Müller Claudia	n.BA.LM.WSKBW.21HS	4	3 oder 5	Wertschöpfungskette Backwaren (WPK) aS	120	100	Müller Claudia	Müller Claudia, Baumer Beatrice, Beretta Claudio, Boos Jürg, Kinner Mathias, Kleinert Michael, Miescher Schwenninger Susanne, Popp Martin, Leue Ramona, Steinegger Stefanie, weitere	n.BA.LM.WSKBW.21HS.V	Note (100%)		
	Wertschöpfungskette Früchte (WPM) aS	Flüeler Thomas	n.BA.LM.WSKF.22HS	4	3 oder 5	Wertschöpfungskette Früchte (WPK) aS	120	100	Flüeler Thomas	Flüeler Thomas, Häfele Martin, Strickler Nadja, Hühn Tilo, Schwizer Manuel, weitere	n.BA.LM.WSKF.22HS.V	Note (20%)		Pro Student: 15 Min. (80%)

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert September 2024) - 1. & 2. Sem: STJG 2024 / 3. & 4. Sem: STJG 2023 / 5. & 6. Sem: STJG 2022 - HS24 / FS25

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	ECTS-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 Kakao (WPM) aS	Beeler Nicole	n.BA.LM.WSKK.22HS	4	3 oder 5	Wertschöpfungskette Kakao (WPK) aS	120	100	Beeler Nicole	Beeler Nicole, Chatelain Karin, Freimüller Leischfeld Susette, Hühn Tilo, Miescher Schwenninger Susanne, Chetschik Irene, weitere	n.BA.LM.WSKK.22HS.V	Note (100%)		
	Alternative Proteine (WPM)	Baumer Beatrice	n.BA.LM.AIPr.21HS	4	4 oder 6	Alternative Proteine (WPK)	120	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, Müller Nadina, weitere	n.BA.LM.AIPr.21HS.V	Note (40%)	45 (60%) e-assessment	
	Consumer Insights (WPM)	Brombach Christine	n.BA.LM.Coln.22HS	2	4 oder 6	Consumer Insights (WPK)	60	100	Brombach Christine	Brombach Christine, Bongartz Annette	n.BA.LM.Coln.22HS.V	Note (100%)		
	English Scientific Writing for Food Technologists (WPM)	Mace Darren	n.BA.LM.ESW.23HS	2	4 oder 6	English Scientific Writing for Food Technologists (WPK)	60	100	Mace Darren	Mace Darren, Bennett John, Hyde-Simon Caroline, Rossborough Keith James, Parry Jason, Talirz Fenja, Kaufmann Jakob	n.BA.LM.ESW.23HS.V	Note (30%)	Mündl. Modulprüf. (70%): 3er Gruppen: 40 Minuten 4er Gruppen: 45 Minuten	
	Erfrischungsgetränke (WPM)	Häfele Martin	n.BA.LM.ErGe.22HS	4	4 oder 6	Erfrischungsgetränke (WPK)	120	100	Häfele Martin	Häfele Martin, Flüeler Thomas, Strickler Nadja, Hühn Tilo, Schwizer Manuel, Hühn Gisela, Chetschik Irene	n.BA.LM.ErGe.22HS.V	Note (50%)	45 (50%)	
	Milch- und Fleischtechnologie (WPM) aS	Kilchör Andreas	n.BA.LM.MiFIT.21HS	4	4 oder 6	Milch- und Fleischtechnologie (WPK) aS	120	100	Kilchör Andreas	Kilchör Andreas, weitere	n.BA.LM.MiFIT.21HS.V	Note (100%)		
	Ökobilanzierung und Labelmanagement (WPM)****	Stössel Franziska	n.BA.UI.ÖBLM.15HS	4	4 oder 6	Ökobilanzierung und Labelmanagement (WPK)****	120	100	Stössel Franziska	Stössel Franziska, Stucki Matthias, Schärli Noemi	n.BA.UI.ÖBLM.15HS	Note (55%)	90 (45%)	
	Interkulturelle Kompetenz (WPM) aS ***	Zeyen Daphne	n.BA.LM.IKK.21HS	2	3 - 5	Interkulturelle Kompetenz (WPK) aS ***	60	100	Zeyen Daphne	Zeyen Daphne, Parry Jason, Peyer Barbara	n.BA.LM.IKK.21HS.V	Prädikat		
	Tutorat Data Science (1 ECTS-Credit) (WPM)	Schnyder Anja	n.BA.LM.TDS1.21HS	1	3 - 5	Tutorat Data Science (1 ECTS-Credit) (WPK)	30	100	Schnyder Anja	Schnyder Anja, Hauck René, Hirsch Sven, Hindermann Melanie	n.BA.LM.TDS1.21HS.S	Prädikat		
	Tutorat Data Science (2 ECTS-Credits) (WPM)	Schnyder Anja	n.BA.LM.TDS2.21HS	2	3 - 5	Tutorat Data Science (2 ECTS-Credits) (WPK)	60	100	Schnyder Anja	Schnyder Anja, Hauck René, Hirsch Sven, Hindermann Melanie	n.BA.LM.TDS2.21HS.S	Prädikat		
	Tutorat Naturwissenschaften (1 ECTS-Credit) (WPM)	Schnyder Anja	n.BA.LM.TNW1.21HS	1	3 - 5	Tutorat Naturwissenschaften (1 ECTS-Credit) (WPK)	30	100	Schnyder Anja	Schnyder Anja, Furchel Joanna, Hindermann Melanie	n.BA.LM.TNW1.21HS.S	Prädikat		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert September 2024) - 1. & 2. Sem: STJG 2024 / 3. & 4. Sem: STJG 2023 / 5. & 6. Sem: STJG 2022 - HS24 / FS25

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	ECTS-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. / %)
	Tutorat Naturwissenschaften (2 ECTS-Credits) (WPM)	Schnyder Anja	n.BA.LM.TNW2.21HS	2	3 - 5	Tutorat Naturwissenschaften (2 ECTS-Credits) (WPK)	60	100	Schnyder Anja	Schnyder Anja, Furchel Joanna, Hindermann Melanie	n.BA.LM.TNW2.21HS.S	Prädikat		
	External Effort (1 ECTS-Credit) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.EE1EI.21HS	1	3 - 6	External Effort (1 ECTS-Credit) (WPK) aS	30	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.EE1EI.21HS.S	Prädikat		
	External Effort (2 ECTS-Credits) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.EE2EI.21HS	2	3 - 6	External Effort (2 ECTS-Credits) (WPK) aS	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.EE2EI.21HS.S	Prädikat		
	External Effort (4 ECTS-Credits) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.EE4EI.21HS n.BA.LM.EE4EII.21HS n.BA.LM.EE4EIII.21HS	4	3 - 6	External Effort (4 ECTS-Credits) (WPK) aS	120	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.EE4EI.21HS.S n.BA.LM.EE4EII.21HS.S n.BA.LM.EE4EIII.21HS.S	Prädikat	Es gibt nur 1 Modulbeschreib für alle 3 Kürzel, weil gleicher Inhalt. Siehe n.BA.LM.EE4EI.21HS.	
	International Experience (1 ECTS-Credit) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.IE1EI.21HS	1	3 - 6	International Experience (1 ECTS-Credit) (WPK) aS	30	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.IE1EI.21HS.S	Prädikat		
	International Experience (2 ECTS-Credits) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.IE2EI.21HS	2	3 - 6	International Experience (2 ECTS-Credits) (WPK) aS	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.IE2EI.21HS.S	Prädikat		
	International Experience (4 ECTS-Credits) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.IE4EI.21HS	4	3 - 6	International Experience (4 ECTS-Credits) (WPK) aS	120	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.IE4EI.21HS.S	Prädikat		
	Virtuelle Hochschule (1 ECTS-Credit) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.ViHo1EI.21HS	1	3 - 6	Virtuelle Hochschule (1 ECTS-Credit) (WPK) aS	30	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice	n.BA.LM.ViHo1EI.21HS.S	Prädikat		
	Virtuelle Hochschule (2 ECTS-Credits) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.ViHo2EI.21HS	2	3 - 6	Virtuelle Hochschule (2 ECTS-Credits) (WPK) aS	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice	n.BA.LM.ViHo2EI21HS.S	Prädikat		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert September 2024) - 1. & 2. Sem: STJG 2024 / 3. & 4. Sem: STJG 2023 / 5. & 6. Sem: STJG 2022 - HS24 / FS25

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	ECTS-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. / %)
	Virtuelle Hochschule (4 ECTS-Credits) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.ViHo4EI.21HS	4	3 - 6	Virtuelle Hochschule (4 ECTS-Credit) (WPK) aS	120	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice	n.BA.LM.ViHo4EI.21HS.S	Prädikat		
Wahlmodule														
Sind nicht promotionsrelevant und werden nicht berücksichtigt für den Studienabschluss. Die Bewertungen der Leistungen und die erworbenen Credits werden nur in der Datenabschrift ausgewiesen.														
	External Effort PLUS (1 ECTS-Credit) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-EEP1EI.23HS	1	3 - 6	External Effort PLUS (1 ECTS-Credit) (WK) aS	30	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.W-EEP1EI.23HS.S	Prädikat		
	External Effort PLUS (2 ECTS-Credits) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-EEP2EI.23HS	2	3 - 6	External Effort PLUS (2 ECTS-Credits) (WK) aS	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.W-EEP2EI.23HS.S	Prädikat		
	External Effort PLUS (4 ECTS-Credits) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-EEP4EI.23HS	4	3 - 6	External Effort PLUS (4 ECTS-Credits) (WK) aS	120	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.W-EEP4EI.23HS.S	Prädikat		
	International Experience PLUS (1 ECTS-Credit) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-IEP1EI.21HS	1	3 - 6	International Experience PLUS (1 ECTS-Credit) (WK) aS	30	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.W-IEP1EI.21HS.S	Prädikat		
	International Experience PLUS (2 ECTS-Credits) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-IEP2EI.21HS	2	3 - 6	International Experience PLUS (2 ECTS-Credits) (WK) aS	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.W-IEP2EI.21HS.S	Prädikat		
	International Experience PLUS (4 ECTS-Credits) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-IEP4EI.21HS	4	3 - 6	International Experience PLUS (4 ECTS-Credits) (WK) aS	120	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.W-IEP4EI.21HS.S	Prädikat		
	Virtuelle Hochschule PLUS (1 ECTS-Credit) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-ViHoP1EI.21HS	1	3 - 6	Virtuelle Hochschule PLUS (1 ECTS-Credit) (WK) aS	30	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-ViHoP1EI.21HS.S	Prädikat		
	Virtuelle Hochschule PLUS (2 ECTS-Credits) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-ViHoP2EI.21HS	2	3 - 6	Virtuelle Hochschule PLUS (2 ECTS-Credits) (WK) aS	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-ViHoP2EI.21HS.S	Prädikat		
	Virtuelle Hochschule PLUS (4 ECTS-Credits) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-ViHoP4EI.21HS	4	3 - 6	Virtuelle Hochschule PLUS (4 ECTS-Credits) (WK) aS	120	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-ViHoP4EI.21HS.S	Prädikat		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert September 2024) - 1. & 2. Sem: STJG 2024 / 3. & 4. Sem: STJG 2023 / 5. & 6. Sem: STJG 2022 - HS24 / FS25

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	ECTS-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)	Nüesch Manuel	n.BA.LM.SA.22HS	8	5 oder 6	Semesterarbeit (PK)	240	100	Nüesch Manuel	Nüesch Manuel, weitere Interne & Externe	n.BA.LM.SA.22HS.V	Note (100%)		
	Bachelorarbeit (PM) aS	Nüesch Manuel	n.BA.LM.BA.22HS	20	HS / FS	Bachelorarbeit (PK) aS	600	100	Nüesch Manuel	Nüesch Manuel, weitere Interne & Externe	n.BA.LM.BA.22HS.V	Note (100%)		
Wahlpflichtmodule der Vertiefung Food Safety & Quality														
	Funktionelle Mikroorganismen für Lebensmittel (WPM)	Miescher Schwenninger Susanne	n.BA.LM.FMOLM.22HS	2	5	Funktionelle Mikroorganismen für Lebensmittel (WPK)	60	100	Miescher Schwenninger Susanne	Miescher Schwenninger Susanne, Mischler Sandra	n.BA.LM.FMOLM.22HS.V		60 (100%)	
	Gute Verfahrens-praxis und HACCP (WPM)	Kirchsteiger-Meier Evelyn	n.BA.LM.GVHACCP.22HS	4	5	Gute Verfahrens-praxis und HACCP (WPK)	120	100	Kirchsteiger-Meier Evelyn	Kirchsteiger-Meier Evelyn, Spielmann-Prada Giovanna, weitere	n.BA.LM.GVHACCP.22HS.V		60 (100%) e-assessment	
	Molekulare Lebensmittelanalytik (WPM)	Fieseler Lars	n.BA.LM.MoLe.22HS	2	5	Molekulare Lebensmittelanalytik (WPK)	60	100	Fieseler Lars	Fieseler Lars, Lucht Jan, weitere	n.BA.LM.MoLe.22HS.V		60 (100%)	
	Industriefallstudie (WPM)	Spielmann-Prada Giovanna	n.BA.LM.IFS.22HS	4	6	Industriefallstudie (WPK)	120	100	Spielmann-Prada Giovanna	Spielmann-Prada Giovanna, weitere	n.BA.LM.IFS.22HS.V	Note (100%)		
Wahlpflichtmodule der Vertiefung Food Management & Sustainability														
	Innovation in Food (WPM)	Müller Nadina	n.BA.LM.InFo.22HS	2	5	Innovation in Food (WPK)	60	100	Müller Nadina	Müller Nadina, Loschi Marco, Bratschi Thomas, Trachsel Sonja, Schnyder Anja	n.BA.LM.InFo.22HS.V	Note (100%)		
	Marketing and Sales in Food (WPM)	Hühn Gisela	n.BA.LM.MSF.22HS	4	5	Marketing and Sales in Food (WPK)	120	100	Hühn Gisela	Hühn Gisela, Hühn Tilo	n.BA.LM.MSF.22HS.V		90 (100%)	
	Nachhaltigkeitsbewertung (WPM)	Müller Claudia	n.BA.LM.NaBe.22HS	2	5	Nachhaltigkeitsbewertung (WPK)	60	100	Müller Claudia	Müller Claudia, Beretta Claudio, Wanner Silvan, weitere	n.BA.LM.NaBe.22HS.V	Note (100%)		
	Nachhaltigkeit in Unternehmen (WPM)	Lütolf Patrick	n.BA.LM.NaUn.22HS	4	6	Nachhaltigkeit in Unternehmen (WPK)	120	100	Lütolf Patrick	Lütolf Patrick, Müller Claudia, Röthlisberger Patrick	n.BA.LM.NaUn.22HS.V	Note (100%)		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert September 2024) - 1. & 2. Sem: STJG 2024 / 3. & 4. Sem: STJG 2023 / 5. & 6. Sem: STJG 2022 - HS24 / FS25

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	ECTS-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														
	Process Engineering (WPM)	Strickler Nadja	n.BA.LM.PrEn.22HS	4	5	Process Engineering (WPK)	120	100	Strickler Nadja	Strickler Nadja, Flüeler Thomas, Hühn Tilo, Häfele Martin, Lustenberger Christoph, Nüesch Manuel, weitere	n.BA.LM.PrEn.22HS.V			Pro Student: 15 Min. (100%)
	Smart Processing 2 (WPM)	Lustenberger Christoph	n.BA.LM.SmPr2.22HS	4	5	Smart Processing 2 (WPK)	120	100	Lustenberger Christoph	Lustenberger Christoph, Krautwald Judith, Hollenstein Lukas, weitere	n.BA.LM.SmPr2.22HS.V	Note (30%)	90 (70%)	
	Advanced Process Design (WPM)	Hühn Tilo	n.BA.LM.AdPrD.22HS	4	6	Advanced Process Design (WPK)	120	100	Hühn Tilo	Hühn Tilo, Strickler Nadja, Häfele Martin, Lustenberger Christoph, Chetschik Irene, Chatelain Karin, Nüesch Manuel, weitere	n.BA.LM.AdPrD.22HS.V	Note (100%)		
Wahlpflichtmodule alle Vertiefungen														
	Applied Consumer Studies (WPM)	Bongartz Annette	n.BA.LM.ACS.21HS	2	5	Applied Consumer Studies (WPK)	60	100	Bongartz Annette	Bongartz Annette, Brombach Christine, Cezanne Marie-Louise, Julius Nina, weitere	n.BA.LM.ACS.21HS.V	Note (100%)		
	Cosmetic Science and Technology - Basics and theoretical principles (WPM) aS	Huber Petra	n.BA.LM.CSTBTP.22HS	4	5	Cosmetic Science and Technology - Basics and theoretical principles (WPK)	120	100	Huber Petra	Huber Petra, Jedrys Katrin, weitere	n.BA.LM.CSTBTP.22HS.V	Note (15%)	90 (85%)	
	Nutrition Insights (WPM)	Sych Janice Marie	n.BA.LM.NuIn.22HS	2	5	Nutrition Insights (WPK)	60	100	Sych Janice Marie	Sych Janice Marie, weitere	n.BA.LM.NuIn.22HS.V	Note (100%)		
	Nutrition-related Diseases (WPM)	Baumer Beatrice	n.BA.LM.NRD.22HS	2	5	Nutrition-related Diseases (WPK)	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, Kilchör Andreas	n.BA.LM.NRD.22HS.V	Note (40%)	60 (60%) e-assessment	
	Physiology and Biochemistry Research (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.PBR.22HS	2	5	Physiology and Biochemistry Research (WPK)	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, Baier Andrea	n.BA.LM.PBR.22HS.V	Note (40%)	60 (60%) e-assessment	
	Resource Recovery and Reuse in Food Industry (WPM)	Warthmann Rolf	n.BA.LM.RRRFI.22HS	2	5	Resource Recovery and Reuse in Food Industry (WPK)	60	100	Warthmann Rolf	Warthmann Rolf, Pielhop Thomas	n.BA.LM.RRRFI.22HS.V	Note (100%)	Kann auch im 3. Sem. besucht werden. Wird im off. Anhang noch geändert.	

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert September 2024) - 1. & 2. Sem: STJG 2024 / 3. & 4. Sem: STJG 2023 / 5. & 6. Sem: STJG 2022 - HS24 / FS25

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	ECTS-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. / %)
	Bier- und Weintechnologie (WPM) aS	Häfele Martin	n.BA.LM.BiWe.22HS	4	6	Bier- und Weintechnologie (WPK)	120	100	Häfele Martin	Häfele Martin, Flüeler Thomas, Strickler Nadja, Hühn Tilo, Bongartz Annette, Popp Martin, Schwizer Manuel	n.BA.LM.BiWe.22HS.V		90 (100%)	
	Cosmetic Science and Technology - Advanced with Applications (WPM) aS	Huber Petra	n.BA.LM.CSTAA.22HS	2	6	Cosmetic Science and Technology - Advanced with Applications (WPK)	60	100	Huber Petra	Huber Petra, Jedrys Katrin, weitere	n.BA.LM.CSTAA.22HS.V	Note (100%)		
	Case Study Consumer and Nutrition (WPM)	Baumer Beatrice	n.BA.LM.CaCoNu.22HS	2	6	Case Study Consumer and Nutrition (WPK)	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, Brombach Christine, Sych Janice, Bongartz Annette, weitere	n.BA.LM.CaCoNu.22HS.V	Note (100%)		
Wahlpflichtmodule alle Vertiefungen														
	English Scientific Presentations for Food Technologists (WPM)	Mace Darren	n.BA.LM.ESP.23HS	2	3 oder 5	English Scientific Presentations for Food Technologists (WPK)	60	100	Mace Darren	Mace Darren, Bennett John, Hyde-Simon Caroline, Rossborough Keith James, Parry Jason, Talirz Fenja, Kaufmann Jakob	n.BA.LM.ESP.23HS.V	Note (30%)		10 Min. pro Student (70%)
	Wertschöpfungskette Backwaren (WPM) aS	Müller Claudia	n.BA.LM.WSKBW.21HS	4	3 oder 5	Wertschöpfungskette Backwaren (WPK)	120	100	Müller Claudia	Müller Claudia, Baumer Beatrice, Beretta Claudio, Boos Jürg, Kinner Mathias, Kleinert Michael, Miescher Schwenninger Susanne, Popp Martin, Leue Ramona, Steinegger Stefanie, weitere	n.BA.LM.WSKBW.21HS.V	Note (100%)		
	Wertschöpfungskette Früchte (WPM) aS	Flüeler Thomas	n.BA.LM.WSKF.22HS	4	3 oder 5	Wertschöpfungskette Früchte (WPK)	120	100	Flüeler Thomas	Flüeler Thomas, Häfele Martin, Strickler Nadja, Hühn Tilo, Schwizer Manuel, weitere	n.BA.LM.WSKF.22HS.V	Note (20%)		Pro Student: 15 Min. (80%)
	Wertschöpfungskette Kakao (WPM) aS	Beeler Nicole	n.BA.LM.WSKK.22HS	4	3 oder 5	Wertschöpfungskette Kakao (WPK)	120	100	Beeler Nicole	Beeler Nicole, Chatelain Karin, Freimüller Leischtfeld Susette, Hühn Tilo, Miescher Schwenninger Susanne, Chetschik Irene, weitere	n.BA.LM.WSKK.22HS.V	Note (100%)		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert September 2024) - 1. & 2. Sem: STJG 2024 / 3. & 4. Sem: STJG 2023 / 5. & 6. Sem: STJG 2022 - HS24 / FS25

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	ECTS-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. / %)
	Alternative Proteine (WPM)	Baumer Beatrice	n.BA.LM.AIPr.21HS	4	4 oder 6	Alternative Proteine (WPK)	120	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, Müller Nadina, weitere	n.BA.LM.AIPr.21HS.V	Note (40%)	45 (60%) e-assessment	
	Consumer Insights (WPM)	Brombach Christine	n.BA.LM.Coln.22HS	2	4 oder 6	Consumer Insights (WPK)	60	100	Brombach Christine	Brombach Christine, Bongartz Annette	n.BA.LM.Coln.22HS.V	Note (100%)		
	English Scientific Writing for Food Technologists (WPM)	Mace Darren	n.BA.LM.ESW.23HS	2	4 oder 6	English Scientific Writing for Food Technologists (WPK)	60	100	Mace Darren	Mace Darren, Bennett John, Hyde-Simon Caroline, Rossborough Keith James, Parry Jason, Talirz Fenja, Kaufmann Jakob	n.BA.LM.ESW.23HS.V	Note (30%)	Mündl. Modulprüf. (70%): 3er Gruppen: 40 Minuten 4er Gruppen: 45 Minuten	
	Erfrischungsgetränke (WPM)	Häfele Martin	n.BA.LM.ErGe.22HS	4	4 oder 6	Erfrischungsgetränke (WPK)	120	100	Häfele Martin	Häfele Martin, Flüeler Thomas, Strickler Nadja, Hühn Tilo, Schwizer Manuel, Hühn Gisela, Chetschik Irene	n.BA.LM.ErGe.22HS.V	Note (50%)	45 (50%)	
	Milch- und Fleischtechnologie (WPM) aS	Kilchör Andreas	n.BA.LM.MiFIT.21HS	4	4 oder 6	Milch- und Fleischtechnologie (WPK)	120	100	Kilchör Andreas	Kilchör Andreas, weitere	n.BA.LM.MiFIT.21HS.V	Note (100%)		
	Ökobilanzierung und Labelmanagement (WPM)****	Stössel Franziska	n.BA.UI.ÖBLM.15HS	4	4 oder 6	Ökobilanzierung und Labelmanagement (WPK)****	120	100	Stössel Franziska	Stössel Franziska, Stucki Matthias, Schärli Noemi	n.BA.UI.ÖBLM.15HS.V	Note (55%)	90 (45%)	
	Interkulturelle Kompetenz (WPM) aS ***	Zeyen Daphne	n.BA.LM.IKK.21HS	2	3 - 5	Interkulturelle Kompetenz (WPK) aS ***	60	100	Zeyen Daphne	Zeyen Daphne, Parry Jason, Peyer Barbara	n.BA.LM.IKK.21HS.V	Prädikat		
	Tutorat Data Science (1 ECTS-Credit) (WPM)	Schnyder Anja	n.BA.LM.TDS1.21HS	1	3 - 5	Tutorat Data Science (1 ECTS-Credit) (WPK)	30	100	Schnyder Anja	Schnyder Anja, Hauck René, Hirsch Sven, Hindermann Melanie	n.BA.LM.TDS1.21HS.S	Prädikat		
	Tutorat Data Science (2 ECTS-Credits) (WPM)	Schnyder Anja	n.BA.LM.TDS2.21HS	2	3 - 5	Tutorat Data Science (2 ECTS-Credits) (WPK)	60	100	Schnyder Anja	Schnyder Anja, Hauck René, Hirsch Sven, Hindermann Melanie	n.BA.LM.TDS2.21HS.S	Prädikat		
	Tutorat Naturwissenschaften (1 ECTS-Credit) (WPM)	Schnyder Anja	n.BA.LM.TNW1.21HS	1	3 - 5	Tutorat Naturwissenschaften (1 ECTS-Credit) (WPK)	30	100	Schnyder Anja	Schnyder Anja, Furchel Joanna, Hindermann Melanie	n.BA.LM.TNW1.21HS.S	Prädikat		
	Tutorat Naturwissenschaften (2 ECTS-Credits) (WPM)	Schnyder Anja	n.BA.LM.TNW2.21HS	2	3 - 5	Tutorat Naturwissenschaften (2 ECTS-Credits) (WPK)	60	100	Schnyder Anja	Schnyder Anja, Furchel Joanna, Hindermann Melanie	n.BA.LM.TNW2.21HS.S	Prädikat		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert September 2024) - 1. & 2. Sem: STJG 2024 / 3. & 4. Sem: STJG 2023 / 5. & 6. Sem: STJG 2022 - HS24 / FS25

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	ECTS-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. / %)
	External Effort (1 ECTS-Credit) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.EE1EI.21HS	1	3 - 6	External Effort (1 ECTS-Credit) (WPK) aS	30	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, Hindermann Melanie, weitere	n.BA.LM.EE1EI.21HS.S	Prädikat		
	External Effort (2 ECTS-Credits) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.EE2EI.21HS	2	3 - 6	External Effort (2 ECTS-Credits) (WPK) aS	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, Hindermann Melanie, weitere	n.BA.LM.EE2EI.21HS.S	Prädikat		
	External Effort (4 ECTS-Credits) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.EE4EI.21HS n.BA.LM.EE4EII.21HS n.BA.LM.EE4EIII.21HS	4	3 - 6	External Effort (4 ECTS-Credits) (WPK) aS	120	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.EE4EI.21HS.S n.BA.LM.EE4EII.21HS.S n.BA.LM.EE4EIII.21HS.S	Prädikat	Es gibt nur 1 Modulbeschreib für alle 3 Kürzel, weil gleicher Inhalt. Siehe n.BA.LM.EE4EI.21HS.	
	International Experience (1 ECTS-Credit) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.IE1EI.21HS	1	3 - 6	International Experience (1 ECTS-Credit) (WPK) aS	30	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.IE1EI.21HS.S	Prädikat		
	International Experience (2 ECTS-Credits) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.IE2EI.21HS	2	3 - 6	International Experience (2 ECTS-Credits) (WPK) aS	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.IE2EI.21HS.S	Prädikat		
	International Experience (4 ECTS-Credits) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.IE4EI.21HS	4	3 - 6	International Experience (4 ECTS-Credits) (WPK) aS	120	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.IE4EI.21HS.S	Prädikat		
	Virtuelle Hochschule (1 ECTS-Credit) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.ViHo1EI.21HS	1	3 - 6	Virtuelle Hochschule (1 ECTS-Credit) (WPK) aS	30	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice	n.BA.LM.ViHo1EI.21HS.S	Prädikat		
	Virtuelle Hochschule (2 ECTS-Credits) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.ViHo2EI.21HS	2	3 - 6	Virtuelle Hochschule (2 ECTS-Credits) (WPK) aS	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice	n.BA.LM.ViHo2EI.21HS.S	Prädikat		
	Virtuelle Hochschule (4 ECTS-Credits) (WPM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.ViHo4EI.21HS	4	3 - 6	Virtuelle Hochschule (4 ECTS-Credits) (WPK) aS	120	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice	n.BA.LM.ViHo4EI.21HS.S	Prädikat		

Kürzel Lebensmitteltechnologie ab Studienjahrgang 2020 (Aktualisiert September 2024) - 1. & 2. Sem: STJG 2024 / 3. & 4. Sem: STJG 2023 / 5. & 6. Sem: STJG 2022 - HS24 / FS25

Modulgruppen	Modulbezeichnung (Hauptmodul HM & Typ)	Modulverantwortliche	Modulkürzel	ECTS-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. / %)
--------------	--	----------------------	-------------	--------------	--------------	-------------------------------------	-----------------	-------------------	---------------------	--	--	---	--------------------------------------	-----------------------------------

Wahlmodule

Sind nicht promotionsrelevant und werden nicht berücksichtigt für den Studienabschluss. Die Bewertungen der Leistungen und die erworbenen Credits werden nur in der Datenabschrift ausgewiesen.

	External Effort PLUS (1 ECTS-Credit) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-EEP1EI.23HS	1	3 - 6	External Effort PLUS (1 ECTS-Credit) (WK) aS	30	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.W-EEP1EI.23HS.S	Prädikat		
	External Effort PLUS (2 ECTS-Credits) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-EEP2EI.23HS	2	3 - 6	External Effort PLUS (2 ECTS-Credits) (WK) aS	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.W-EEP2EI.23HS.S	Prädikat		
	External Effort PLUS (4 ECTS-Credits) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-EEP4EI.23HS	4	3 - 6	External Effort PLUS (4 ECTS-Credits) (WK) aS	120	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.W-EEP4EI.23HS.S	Prädikat		
	International Experience PLUS (1 ECTS-Credit) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-IEP1EI.21HS	1	3 - 6	International Experience PLUS (1 ECTS-Credit) (WK) aS	30	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.W-IEP1EI.21HS.S	Prädikat		
	International Experience PLUS (2 ECTS-Credits) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-IEP2EI.21HS	2	3 - 6	International Experience PLUS (2 ECTS-Credits) (WK) aS	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.W-IEP2EI.21HS.S	Prädikat		
	International Experience PLUS (4 ECTS-Credits) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-IEP4EI.21HS	4	3 - 6	International Experience PLUS (4 ECTS-Credits) (WK) aS	120	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice, weitere	n.BA.LM.W-IEP4EI.21HS.S	Prädikat		
	Virtuelle Hochschule PLUS (1 ECTS-Credit) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-ViHoP1EI.21HS	1	3 - 6	Virtuelle Hochschule PLUS (1 ECTS-Credit) (WK) aS	30	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-ViHoP1EI.21HS.S	Prädikat		
	Virtuelle Hochschule PLUS (2 ECTS-Credits) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-ViHoP2EI.21HS	2	3 - 6	Virtuelle Hochschule PLUS (2 ECTS-Credits) (WK) aS	60	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-ViHoP2EI.21HS.S	Prädikat		
	Virtuelle Hochschule PLUS (4 ECTS-Credits) (WM) aS	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-ViHoP4EI.21HS	4	3 - 6	Virtuelle Hochschule PLUS (4 ECTS-Credits) (WK) aS	120	100	Baumer Beatrice	Baumer Beatrice	n.BA.LM.W-ViHoP4EI.21HS.S	Prädikat		

PM: Pflichtmodul / PK: Pflichtkurs

WPM: Wahlpflichtmodul / WPK: Wahlpflichtkurs

WM: Wahlmodul / WK: Wahlkurs

aS: Für die Module, die mit «aS» (ausserhalb Studiensemester) gekennzeichnet sind, können Leistungsnachweise oder Lehrveranstaltungen ausserhalb des Studiensemesters erbracht/verlangt werden. Die Termine sind in der Modulbeschreibung (oder im Dokument «Jahresplanung für die Bachelor-Studiengänge») festgehalten.

** Module können nur im 3. Studienjahr belegt werden, sofern nicht die zugehörige Vertiefung gewählt wurde.

*** Das Modul findet über zwei aufeinander folgende Semester statt.

**** Modul des Studiengangs BSc Umweltingenieurwesen