

Übersicht Standardmodule für Teilzeitstudierende im 4-Jahres-Teilzeitmodell des BSc Lebensmitteltechnologie

Pflicht	SA / BA	Vertiefungen	Wahlpflicht
---------	---------	--------------	-------------

In Anlehnung an den aktuellen Stundenplan

Sem 8	Bachelorarbeit 20	Industriefallstudie 4	Nachhaltigkeit in Unternehmen 4	Advanced Process Design 4	Cosmetic Science and Technology - Advanced 2	Case Study Consumer and Nutrition 2	English for Food Technologists 4 2	Alternative Proteine 4	Erfrischungsgetränke 4	Milch- und Fleischtechnologie 4	Total ECTS: 24						
Sem 7	Semesterarbeit 8	Gute Verfahrrenspraxis und HACCP 4	Molekulare Lebensmittelanalytik 2	Funktionelle Mikroorganismen für Lebensmittel 2	Nachhaltigkeitsbewertung 2	Marketing and Sales in Food 4	Innovation in Food 2	Smart Processing 2 4	Process Engineering 4	Physiology and Biochemistry Research 2	Cosmetic Science and Technology - Basics 4	Total ECTS: 22					
Sem 6	Toxikologie 2	Instrumentelle Lebensmittelanalytik 4	Sensorische Analytik 2	Consumer Research 2	Agricultural Markets and Procurement 4	Nachhaltigkeitskonzepte 2	Smart Processing 1 4	Factory Management 4	Applied Consumer Studies 2	Bier- und Weintechnologie 4	Ökobilanzierung und Labelmanagement 4	Interkulturelle Kompetenz 2	Total ECTS: 20				
Sem 5	Lebensmittelrecht 2	Praktikum Lebensmittelchemie 2	Consumer and Nutrition 2	Supply Chain Management 2	Processing Basics 2	Resource Recovery and Reuse in Food Industry 2	Wertschöpfungskette Früchte 4	Wertschöpfungskette Kakao 4	Wertschöpfungskette Backwaren 4	English for Food Technologists 3 2	Consumer Insights 2	Nutrition Insights 2	Nutrition-related Diseases 2	External Effort 2 oder 4	International Experience 2 oder 4	Virtuelle Hochschule* 1, 2 oder 4	Total ECTS: 22
Sem 4*	Lebensmitteltechnologie 4 2	Praktikum Lebensmittelherstellung 4 2	Food Packaging 2	English for Food Technologists 2 2	Gesellschaftlicher Kontext und Sprache 2 2	Kosten- und Qualitätsmanagement 4	Begleitete Literaturarbeit 6	Datenanalyse 2	Total ECTS: 22								
Sem 3*	Lebensmittelbiotechnologie 2	Lebensmitteltechnologie 3 2	Lebensmittelverfahrenstechnik 2 2	Praktikum Lebensmittelherstellung 3 2	English for Food Technologists 1 2	Management, Marketing und Kommunikation 4	Management und Rechtskonformität 3	Gesellschaftlicher Kontext und Sprache 1 3	Ernährung 2	Lebensmittelchemie 2	Praktikum Lebensmittelmikrobiologie 2	Total ECTS: 26					
Sem 2	Daten und Informationen 2 2	Systeme und Modelle 2 4	Lebensmitteltechnologie 2 2	Lebensmittelverfahrenstechnik 1 2	Praktikum Lebensmittelherstellung 2 2	Lebensmittelmikrobiologie 2	Lebensmittelsensorik 2	Organische Chemie 4	Praktikum Biologie 2	Total ECTS: 22							
Sem 1	Daten und Informationen 1 2	Digital Literacy 2	Systeme und Modelle 1 6	Lebensmitteltechnologie 1 4	Praktikum Lebensmittelherstellung 1 2	Allgemeine Chemie 4	Biologie 2	Total ECTS: 22									

Modulgruppen Pflichtteil:	Data Science 1 - 2	Lebensmittelherstellung 1 - 4	Management, Sprache & Kritik 1 - 3	Naturwissenschaften 1 - 3	Wissenschaftliches Arbeiten
Vertiefungen und Minor:	VT Food Safety & Quality	VT Food Management & Sustainability	VT Food Processing & Automation	Minor Consumer Science & Nutrition	

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