

Anlage 1a zur Fachstudien- und Fachprüfungsordnung für den dualen Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie in der Variante Ausbildungsintegriert - Studien- und Prüfungsplan

Modulkennung	Modulname	Modulart	Sem.	Lehrform	SWS	Credits	Prüfung	benotet/ endnotenrelevant
LTE.22.001	Chemie	PM	1	V	2	7	SCH120	ja/ja
				PRAKT	1			
			2	V	2			
				PRAKT	2			
LTE.18.002	Humanernährung und Lebensmittelkunde 1	PM	1	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.003	Grundlagen der Technik	PM	1	V	3	6	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	1			
				Ü	1			
LTE.22.004	Mathematik und Statistik	PM	1	V	3	8	SCH 120	ja/nein
				Ü	3			
LTE.22.005	Physik	PM	1	V	2	5	SCH 120	ja/nein
				Ü	2			
LTE.22.006	1. Projektarbeit	PM	1	SU	1	5	AHA 20	ja/ja
				Ü	2			
			2	SU	1			
				Ü	1			
LTE.22.008	Lebensmittelphysik	PM	2	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.009	Lebensmittelrecht	PM	2	SU	2	5	M 15	ja/ja
				S	2			
LTE.22.010	Humanernährung und Lebensmittelkunde 2	PM	2	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.011	Technische Thermodynamik & Strömungslehre	PM	2	V	3	5	SCH 120	ja/ja
				Ü	2			
LTE.22.036	Einführung in die Lebensmitteltechnologie	PM	2	V	1	4	SCH 90	ja/nein
				V	1			
				Ü	1			
	Betriebliche Ausbildung inklusive Berufsschulanteile – Es finden im Semester keine Lehrveranstaltungen statt		3					
	Betriebliche Ausbildung inklusive Berufsschulanteile – Es finden im Semester keine Lehrveranstaltungen statt		4					
LTE.22.012	Betriebswirtschaftslehre	PM	5	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				Ü	2			
LTE.18.013	Englisch für Lebensmitteltechnolog*innen	PM	5	S	2	3	SCH 120	ja/nein
LTE.18.014	Lebensmittelsensorik	PM	5	SU	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.015	Verfahrenstechnik 1	PM	5	V	3	7	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
				PRAKT	2			
LTE.22.016	Mikrobiologie	PM	5	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.017	Verpackungstechnologie	PM	5	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.018	Milchtechnologie	PM	6	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.019	Qualitätsmanagement und Lebensmittelhygiene	PM	6	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.020	Verfahrenstechnik 2	PM	6	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
				PRAKT	1			
LTE.18.031	Lebensmittelchemie	PM	6	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.030	Unternehmensführung/ Management	PM	6	V	4	5	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
LTE.22.021	Nachhaltige Ressourcennutzung und technischer Umweltschutz	PM	6	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			

	Betriebliche Ausbildung inklusive Berufsschulanteile – Es finden im Semester keine Lehrveranstaltungen statt.		7.					
	Betriebliche Ausbildung inklusive Berufsschulanteile – Es finden im Semester keine Lehrveranstaltungen statt.		8.					
LTE.18.032	Industriepraktikum***	PM	7.-8.	PRAX	16 Wo	30	AR 15+AR 20 + AHA20	nein/nein
				SU	1,5			
				SU	1,5			
LTE.22.023	Fleisch- und Fischtechnologie	PM	9	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.024	2. Projektarbeit	PM	9	SU	3	10	AHA 20	ja/ja
				PRAKT	6			
LTE.18.025	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	PM	9	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.026	Süßwaren- und Getränketechnologie	PM	9	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.027*	Gärungstechnologie	WPM	9	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.028*	Nachwachsende Energieträger	WPM	9	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	1			
				SU	1			
LTE.22.035*	Interdisziplinäres Projektseminar	WPM	9	S	4	5	AR 10 AHA 15	ja/ja
LTE.22.037**	Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion	WPM	10	SU	3	5	AP	ja/ja
LTE.22.038**	Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion	WPM	10	S	3	5	AP od. AHA	ja/ja
LTE.22.039**	Vegane und vegetarische Lebensmittel	WPM	10	SU	3	5	AP	ja/ja
LTE.22.022	Industrielle Biotechnologie	PM	10	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.029	Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte	PM	10	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.033	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	PM	10	S	3	3	AHA 6 od. AP od. AR15 + M15	ja/ja
LTE.18.034	Bachelor-Arbeit	PM	10	-	-	12	BA 30-40 Seiten	ja/ja
	Summe					142	210	

Erläuterungen:

Modulart (Abkürzungen):

PM = Pflichtmodul

WPM = Wahlpflichtmodul

Prüfungen (Abkürzungen):

SCH n = Schriftliche Prüfungsleistung (Klausur) in Minuten

M n = Mündliche Prüfung in Minuten

AHA = Alternative Prüfungsleistung - Hausarbeit/Praxisbericht/Studienarbeit/ Projektarbeit/

AR n = Alternative Prüfungsleistung - Referat in Minuten

BA = Bachelorarbeit im Umfang von 30 bis 40 Seiten

*** = Es handelt sich hierbei um ein Anerkennungsmodul, welches nach Vorlage des Abschlusszeugnisses gemäß § 5 Absatz 7 FSO angerechnet werden kann.

Lehrformen (Abkürzungen):

V = Vorlesung

S = Seminar

SU = seminaristischer Unterricht

Ü = Übung

PRAX = Praxis

PRAKT = Praktikum

Sem. = Semester
SWS = Semesterwochenstunden
Credits = Leistungspunkte (ECTS-Punkte), die in dem Modul bei erfolgreich bestandener Prüfungsleistung vergeben werden; 1 Credit $\hat{=}$ 30 Stunden Workload (studentischer Arbeitsaufwand)
Wo = Wochen
+ = und
od. = oder

* Wahlmöglichkeit für LTE.22.027, LTE.22.028 oder LTE.22.035

** Wahlmöglichkeit für LTE.22.037, LTE.32.038 oder LTE.22.039

Anlage 1b zur Fachstudien- und Fachprüfungsordnung für den dualen Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie in der Variante Praxisintegriert - Studien- und Prüfungsplan

Modulkennung	Modulname	Modulart	Sem.	Lehrform	SWS	Credits	Prüfung	benotet/ endnotenrelevant
LTE.18.001	Chemie	PM	1	V	2	7	SCH120	ja/ja
				PRAKT	1			
			2	V	2			
				PRAKT	2			
LTE.18.002	Humanernährung und Lebensmittelkunde 1	PM	1	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.003	Grundlagen der Technik	PM	1	V	3	6	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	1			
				Ü	1			
LTE.22.004	Mathematik und Statistik	PM	1	V	3	8	SCH 120	ja/nein
				Ü	3			
LTE.22.005	Physik	PM	1	V	2	5	SCH 120	ja/nein
				Ü	2			
LTE.22.006	1. Projektarbeit	PM	1	SU	1	5	AHA 20	ja/ja
				Ü	2			
			2	SU	1			
				Ü	1			
LTE.22.008	Lebensmittelphysik	PM	2	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.009	Lebensmittelrecht	PM	2	SU	2	5	M 15	ja/ja
				S	2			
LTE.18.010	Humanernährung und Lebensmittelkunde 2	PM	2	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.011	Technische Thermodynamik & Strömungslehre	PM	2	V	3	5	M 20	ja/ja
				Ü	2			
LTE.22.036	Einführung in die Lebensmitteltechnologie	PM	2	V	1	4	SCH 90	ja/nein
				V	1			
				Ü	1			
LTE.22.012	Betriebswirtschaftslehre	PM	3	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				Ü	2			
LTE.18.013	Englisch für Lebensmitteltechnolog*innen	PM	3	S	2	3	SCH 120	ja/nein
LTE.18.014	Lebensmittelsensorik	PM	3	SU	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.015	Verfahrenstechnik 1	PM	3	V	3	7	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
				PRAKT	2			
LTE.22.016	Mikrobiologie	PM	3	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.017	Verpackungstechnologie	PM	3	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.018	Milchtechnologie	PM	4. od. 6.	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.019	Qualitätsmanagement und Lebensmittelhygiene	PM	4. od. 6	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.020	Verfahrenstechnik 2	PM	4. od. 6	V	2	5	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
				PRAKT	1			
LTE.18.031	Lebensmittelchemie	PM	4. od. 6	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.030	Unternehmensführung/ Management	PM	4. od. 6	V	4	5	SCH 120	ja/ja
				Ü	1			
LTE.22.021	Nachhaltige Ressourcennutzung und technischer Umweltschutz	PM	4. od. 6	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			
	Betriebliches Praktikum– Es finden im Semester keine Lehrveranstaltungen statt.		5.- 6.od. 7.- 8.					
LTE.18.032	Industriepraktikum	PM	7.-8.	PRAX	16 Wo	30	AR 15+AR 20 + AHA20	nein/nein
				SU	1,5			
				SU	1,5			

LTE.22.023	Fleisch- und Fischtechnologie	PM	5. od. 7.	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.024	2. Projektarbeit	PM	5. od. 7.	SU	3	10	AHA 20	ja/ja
				PRAKT	6			
LTE.18.025	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	PM	5. od. 7.	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.18.026	Süßwaren- und Getränketechnologie	PM	5. od. 7.	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.027*	Gärungstechnologie	WPM	5. od. 7.	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.028*	Nachwachsende Energieträger	WPM	5. od. 7.	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	1			
				SU	1			
LTE.22.035*	Interdisziplinäres Projektseminar	WPM	5. od. 7.	S	4	5	AR 10 AHA 15	ja/ja
LTE.22.037**	Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion	WPM	6. od. 8.	SU	3	5	AP	ja/ja
LTE.22.038**	Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion	WPM	6. od. 8.	S	3	5	AP od. AHA	ja/ja
LTE.22.039**	Vegane und vegetarische Lebensmittel	WPM	6. od. 8.	SU	3	5	AP	ja/ja
LTE.22.022	Industrielle Biotechnologie	PM	6. od. 8.	V	2	5	M 20	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.029	Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte	PM	6. od. 8.	V	2	5	M 15	ja/ja
				PRAKT	2			
LTE.22.033	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	PM	6. od. 8.	S	3	3	AHA 6 od. AP od. AR15 + M15	ja/ja
LTE.18.034	Bachelor-Arbeit	PM	7. od. 8.	-	-	12	BA 30-40 Seiten	ja/ja
Summe						142	210	

Erläuterungen:

Modulart (Abkürzungen):

PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul

Prüfungen (Abkürzungen):

SCH n = Schriftliche Prüfungsleistung (Klausur) in Minuten
M n = Mündliche Prüfung in Minuten
AHA = Alternative Prüfungsleistung - Hausarbeit/Praxisbericht/Studienarbeit/ Projektarbeit/
AR n = Alternative Prüfungsleistung - Referat in Minuten
BA = Bachelorarbeit im Umfang von ... bis ...Seiten

Lehrformen (Abkürzungen):

V = Vorlesung
S = Seminar
SU = seminaristischer Unterricht
Ü = Übung
PRAX = Praxis
PRAKT = Praktikum

Sem. = Semester

SWS = Semesterwochenstunden

Credits = Leistungspunkte (ECTS-Punkte), die in dem Modul bei erfolgreich bestandener Prüfungsleistung vergeben werden; 1 Credit \approx 30 Stunden Workload (studentischer Arbeitsaufwand)

Wo = Wochen

+ = und

od. = oder

* Wahlmöglichkeit für LTE.22.027, LTE.22.028 oder LTE.22.035

** Wahlmöglichkeit für LTE.22.037, LTE.32.038 oder LTE.22.039

Liste der für die Spezialisierung „vegetarische und vegane Lebensmittel“ geeigneten Module

Modul-Nr.	Modulname	Semester	credits
LTE.18.001	Chemie	1.-2.	7
LTE.18.009	Lebensmittelrecht	2	5
LTE.22.017	Verpackungstechnologie	3 od. 5	5
LTE.22.018	Milchtechnologie	4 od. 6	5
LTE.22.019	Qualitätsmanagement und Lebensmittelhygiene	4 od. 6	5
LTE.22.023	Fleisch- und Fischtechnologie	5 od. 7 od. 9	5
LTE.22.024	2. Projektarbeit	5 od. 7 od. 9	10
LTE.18.025	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	5 od. 7 od. 9	5
LTE.18.026	Süßwaren- und Getränketechnologie	5 od. 7 od. 9	5
LTE.22.027*	Gärungstechnologie	5 od. 7 od. 9	5
LTE.22.039	Vegane und vegetarische Lebensmittel	6 od. 8 od. 10	5
LTE.22.029	Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte	6 od. 8 od. 10	5
LTE.22.022	Industrielle Biotechnologie	6 od. 8 od. 10	5
LTE.18.032	Industriepraktikum	6.-7. od.7.-8.	30
LTE.22.033	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	7 od. 8 od. 10	3
LTE.18.034	Bachelor-Arbeit	7 od. 8 od. 10	12

Liste der für die Spezialisierung „Qualitätsmanagement“ geeigneten Module

Modul-Nr.	Modulname	Semester	credits
LTE.18.001	Chemie	1.-2.	7
LTE.22.004	Mathematik und Statistik	1	8
LTE.18.009	Lebensmittelrecht	2	5
LTE.22.017	Verpackungstechnologie	3 od. 5	5
LTE.22.019	Qualitätsmanagement und Lebensmittelhygiene	4 od. 6	5
LTE.22.023	Fleisch- und Fischtechnologie	5 od. 7 od. 9	5
LTE.22.024	2. Projektarbeit	5 od. 7 od. 9	10
LTE.18.025	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	5 od. 7 od. 9	5
LTE.22.027*	Gärungstechnologie	5 od. 7 od. 9	5
LTE.22.037	Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion	6 od. 8	5
LTE.22.029	Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte	6 od. 8	5
LTE.22.022	Industrielle Biotechnologie	6 od. 8	5
LTE.18.032	Industriepraktikum	6.-7. od. 7.-8	30
LTE.22.033	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	6. od. 8. od. 10	3
LTE.18.034	Bachelor-Arbeit	7 od. 8. od. 10	12

Liste der für die Spezialisierung „Nachhaltige Lebensmittelproduktion“ geeigneten Module

Modul-Nr.	Modulname	Semester	credits
LTE.18.001	Chemie	1.-2.	7
LTE.18.003	Grundlagen der Technik	1	6
LTE.18.009	Lebensmittelrecht	2	5
LTE.22.017	Verpackungstechnologie	3 od. 5	5
LTE.22.018	Milchtechnologie	4 od. 6	5
LTE.22.021	Nachhaltige Ressourcennutzung und technischer Umweltschutz	4 od. 6	5
LTE.22.023	Fleisch- und Fischtechnologie	5 od. 7 od. 9	5
LTE.22.024	2. Projektarbeit	5 od. 7 od. 9	10
LTE.18.025	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle	5 od. 7 od. 9	5
LTE.18.026	Süßwaren- und Getränketechnologie	5 od. 7 od. 9	5
LTE.22.027*	Gärungstechnologie	5 od. 7 od. 9	5
LTE.22.028*	Nachwachsende Energieträger	5 od. 7 od. 9	5
LTE.22.038	Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion	6 od. 8 od. 10	5
LTE.22.029	Technologie der Getreide- und veganen Ersatzprodukte	6 od. 8 od. 10	5
LTE.22.022	Industrielle Biotechnologie	6 od. 8 od. 10	5
LTE.18.032	Industriepraktikum	6.-7. od. 7.-8	30
LTE.22.033	Fortgeschrittenes wissenschaftliches Arbeiten	6 od. 8 od. 10	3
LTE.18.034	Bachelor-Arbeit	7 od. 8 od. 10	12