

Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie
Studienschwerpunkt Getränketechnologie

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.			CR je Modul/Fach im Semester					
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6
	Pflichtmodule/Pflichtfächer									
4004	Differential- u. Integralrechnung	DIR	4	5	5					
4001	Allgemeine Chemie	ACH	6	7	7					
4010	Experimentalphysik: Mechanik	MEC	4	5	5					
4005	Einführung in die Betriebswirtschaft	BWL	4	5	5					
4024	Rohstoffkunde der Lebensmittel	RKL	4	5	5					
4023	Lebensmittelproduktion	LMP	2	3	3					
4025	Sensorik für Lebensmitteltechnologen	SEL	2	2		2				
4016	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	WRS	4	5		5				
4006	Experimentalphysik: Elektrodynamik	EDY	4	5		5				
4011	Organische Chemie und Biochemie	OCB	6	7		7				
4012	Physikalische Chemie	PCH	6	7		7				
4017	Englisch für Lebensmitteltechnologen	EFL	4	5		5				
4003	Chemisch-analytisches Praktikum	CAP	4	3			3			
4008	Grundlagen der Mikrobiologie ¹	GMB	4	4			4			
4007	Grundlagen der betrieblichen Technik	GBT	6	8			8			
4009	Grundlagen der Verfahrenstechnik	GVT	6	7			7			
4021	Lebensmittelchemie und -recht	LCR	6	7			7			
4022	Lebensmittelchemisches Praktikum	LCP	4	4				4		
4002	Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene ¹	AMB	4	4				4		
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4				4		
4030	Getränketechnologische Grundoperationen	GGO	6	7				7		
4029	Fruchtsafttechnologie	FST	6	7				7		
4036	Weintechnologie und Getränkeherstellung	WPG	6	7					7	
4027	Brauerei-, Brennereitechnologie, Abfülltechnik	BBA	6	7					7	
4014	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	8					8	
4013	Praxisprojekt	PRA		14						14
	Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer		118	152	30	31	29	26	22	14
	Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer									
	3 Fächer aus Gruppe NTV-L		12	12				4	8	
	Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer		12	12	0	0	0	4	8	
	Bachelorarbeit			12						12
	Kolloquium zur Bachelorarbeit			4						4
	Summe Studium		130	180	30	31	29	30	30	30