

Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester
Studienschwerpunkt Fleischtechnologie

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.			CR je Modul/Fach im Semester						
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6	7
	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 Fleischgewinnung und -	VTP	4	4				4			
4020	behandlung Technologie fermentierter	FGB	6	7				7			
4035	Fleischerzeugnisse Convenience- und	TFF	6	7				7			
4028	Tiefkühlerzeugnisse Technologie erhitzter	CTK	6	7					7		
4034	Fleischerzeugnisse Qualitätsmanagement für	TEF	6	7					7		
4014	Technologen Praxissemester	QMT	6	8					8		
	Praxisprojekt		5	30						30	
4013		PRA		14							14
	Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer		118	182	30	31	29	26	30	22	14
	Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer										
	3 Fächer aus Gruppe NTV-L		12	12				4	0	8	
	Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer		12	12	0	0	0	4	0	8	
	Bachelorarbeit			12							12
	Kolloquium zur Bachelorarbeit			4							4
	Summe Studium		130	210	30	31	29	30	30	30	30