

**Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie  
Studienschwerpunkt Getränketechnologie**

**Anlage L 1 G**

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.			CR je Modul/Fach im Semester					
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6
<b>Pflichtmodule/Pflichtfächer</b>										
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 <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	AMB	4	4				4		
4015	Verfahrenstechnik	VTP	4	4				4		
4030	Getränketechnologische Grundoperationen	GGO	6	7			7			
4029	Fruchtsafttechnologie	FST	6	7			7			
4036	Weintechнологie und Getränkeherstellung	WPG	6	7				7		
4027	Brauerei-, Brennereitechnologie, Abfülltechnik	BBA	6	7				7		
4209	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	7				7		
4302	Praxisprojekt	PRA		12						12
	<b>Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer</b>		<b>118</b>	<b>149</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>21</b>	<b>12</b>
<b>Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer</b>										
	3 Fächer aus Gruppe NTV-L		12	15				5	10	
	<b>Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer</b>		<b>12</b>	<b>15</b>				<b>5</b>	<b>10</b>	
	<b>Bachelorarbeit</b>			<b>12</b>						<b>12</b>
	<b>Kolloquium zur Bachelorarbeit</b>			<b>4</b>						<b>4</b>
	<b>Summe Studium</b>		<b>130</b>	<b>180</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>29</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>28</b>

Kz. = Kurzzeichen      CR = Credits      SWS = Semesterwochenstunden  
 Gemäß § 7 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene  
 In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden.  
 Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

**Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester  
Studienschwerpunkt Getränketechnologie**

Modul/ Fach- Nr.	Modul/Fach	Kz.	CR je Modul/Fach im Semester								
			SWS	CR	1	2	3	4	5	6	7
<b>Pflichtmodule/Pflichtfächer</b>											
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 <sup>1</sup>	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 <sup>1</sup>	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		
4209	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	7					7		
	Praxissemester		5	30						30	
4302	Praxisprojekt	PRA		12							12
<b>Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer</b>			<b>118</b>	<b>179</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>21</b>	<b>30</b>	<b>12</b>
<b>Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer</b>											
3 Fächer aus Gruppe NTV-L			12	15				5	10		
<b>Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer</b>			<b>12</b>	<b>15</b>				<b>5</b>	<b>10</b>		
<b>Bachelorarbeit</b>				<b>12</b>						<b>12</b>	
<b>Kolloquium zur Bachelorarbeit</b>					<b>4</b>					<b>4</b>	
<b>Summe Studium</b>			<b>130</b>	<b>210</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>29</b>	<b>31</b>	<b>31</b>	<b>30</b>	<b>28</b>

Kz. = Kurzzeichen      CR = Credits      SWS = Semesterwochenstunden

1 Gemäß § 7 Abs. 1 ist die bestandene Prüfung Grundlagen der Mikrobiologie Zulassungsvoraussetzung für die Teilnahme am Praktikum Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene. In begründeten Fällen kann der Fachbereichsrat beschließen, dass Wahlpflichtfächer vorübergehend nicht angeboten werden. Dies wird den Studierenden rechtzeitig bekannt gegeben. Melden sich für ein Wahlpflichtfach weniger als drei Studierende, kann dieses für das jeweilige Semester abgesagt werden.  
Hinweis: In jedem der mit einer Fach-Nummer versehenen Pflichtfächern ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

**Studiengang Lebensmitteltechnologie und Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester:  
Wahlpflichtmodul-Gruppe NTV-L  
- Naturwissenschaftliche und technische Vertiefung – Lebensmitteltechnologie -**

Modul/Fach	Modul-/Fach-Nr.	Kz.	CR	SWS
Analytik der Lebensmittelzusatzstoffe	4335	AZU	5	4
Analytische Validierung	433	AVV	5	4
Angewandtes Lebensmittelrecht	4331	ALR	5	4
Bestimmung physikalischer Kenngrößen	4064	BPK	5	4
Biotechnologische Produktionsverfahren	4336	BPV	5	4
Chemie und Technologie koffeinhaltiger Genussmittel	4338	CTG	5	4
Convenienceprodukte Back- und Fleischwaren	4337	CBF	5	4
Dauerback- und Süßwaren	4339	DBS	5	4
Entrepreneurship	4342	EPS	5	4
Ernährungslehre und diätische Lebensmittel	4341	EDS	5	4
Feinkost und Fertiggerichte	4343	FFT	5	4
Gentechnologie	4345	GEN	5	4
Grundlagen analytischer Trennmethoden	4344	GAT	5	4
Entkeimung und biologische Stabilisierung	4340	EBS	5	4
Herstellung ausgewählter Getränke	4347	HAG	5	4
Hygienemanagement	4349	HYM	5	4
Innovations- und Technologiemanagement	4348	ITM	5	4
Angewandte Statistik	4079	ANS	5	4
Anleitung zum Arbeiten mit wiss. Literatur	4334	AWL	5	4
Methoden des Projektmanagements	4352	MPM	5	4
Mikrobiologische Schnellmethoden	4353	MSM	5	4
Operations Research	4354	OPR	5	4
Physik optischer Methoden	4359	POM	5	4
Powdered And Instant Food	4357	PIF	5	4
Powdered And Instant Food Technology	4358	PIT	5	4
Automatisierungstechnik	4089	AMT	5	4
Projekt LST	4090	PRO	5	4
Proteinbiochemie	4355	PBC	5	4
Qualitätssicherung für Technologen	4092	QST	5	4
Spezielle Gebiete der Mathematik	4361	SGM	5	4
Spezielle Kapitel der Getränketechnologie	4364	SKG	5	4
Spezielle physikalische Chemie	4094	SPC	5	4
Spezielle Sensorik der Lebensmittel	4365	SSL	5	4
Spezielle Statistik	4363	SPS	5	4
Spezielle Mess- und Regelungstechnik	4362	SMR	5	4
Verpackung	4099	VPG	5	4
N.N. <sup>1</sup>			5	4
N.N. <sup>1</sup>			5	4
N.N. <sup>1</sup>			5	4

1 Vom Prüfungsausschuss gemäß § 14 L Abs. 3 zugelassenes Wahlpflichtfach aus dem Fächerangebot der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe oder anderer Hochschulen