

Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie
Studienschwerpunkt Technologie Protein-basierter Lebensmittel

Anlage L 1 F

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 Lebensmitteltechnologe	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 Lebensmitteltechnologe	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		
4192	Proteingrundlagen	PGL	6	7				7		
4193	Proteinreiche Lebensmittel: Technologie und Behandlung	PTB	6	7				7		
4028	Convenience- und Tiefkühlerzeugnisse	CTK	6	7					7	
4208	Technologie prozessierter Fleischerzeugnisse	TPF	6	7					7	
4209	Qualitätsmanagement für Technologe	QMT	6	7					7	
4302	Praxisprojekt	PRA		12						12
Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer			118	149	30	31	29	26	21	12
Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer										
3 Fächer aus Gruppe NTV-L			12	15				5	10	
Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer			12	15				5	10	
Bachelorarbeit				12						12
Kolloquium zur Bachelorarbeit				4						4
Summe Studium			130	180	30	31	29	31	31	28

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 Pflichtfächer ist eine Prüfung abzulegen. Diese sind z.T. zugleich Pflichtmodule.

Studienverlaufsplan Studiengang Lebensmitteltechnologie mit Praxissemester
Studienschwerpunkt Technologie Protein-basierter Lebensmittel

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 Lebensmitteltechnologien	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 Lebensmitteltechnologien	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			
4192	Proteingrundlagen	PGL	6	7				7			
4193	Proteinreiche Lebensmittel: Technologie und Behandlung	PTB	6	7				7			
4028	Convenience- und Tiefkühlerzeugnisse	CTK	6	7					7		
4208	Technologie prozessierter Fleischerzeugnisse	TPF	6	7					7		
4209	Qualitätsmanagement für Technologen	QMT	6	7					7		
	Praxissemester		5	30							30
4302	Praxisprojekt	PRA		12							12
Summe Pflichtmodule/Pflichtfächer			118	179	30	31	29	26	21	30	12
Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer											
3 Fächer aus Gruppe NTV-L			12	15				5	10		
Summe Wahlpflichtmodule/Wahlpflichtfächer			12	15				5	10		
Bachelorarbeit				12							12
Kolloquium zur Bachelorarbeit				4							4
Summe Studium			130	210	30	31	29	31	31	30	28

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 Pflichtfächer 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 Trennmethode	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. ¹			5	4
N.N. ¹			5	4
N.N. ¹			5	4

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