

studienplan.

Semesterwochenstunden | ECTS-Credits

A. MATHEMATISCH-NATURWISSENSCHAFTLICHE GRUNDLAGEN	1	2	3	4	5	6
Mathematik I	3 4					
Mathematik II		3 4				
Physik & Biostatistik	4 6					
Biophysik & Thermodynamik		6 8				
Allgemeine Chemie	4 5					
Anorganische & Analytische Chemie	4 5					
Organische Chemie		4 6				
Grundlagen der Biologie / Einführung in die Bio- & Lebensmitteltechnologie	4 6					
Mikrobiologie & Molekulare Zellbiologie I		6 8				

B. VERFAHRENSTECHNISCHE GRUNDLAGEN	1	2	3	4	5	6
Verfahrenstechnische Grundlagen			4 5			
Chemische Verfahrenstechnik			3 4			
Thermodynamik & Analytik			4 6			
Thermische Verfahrenstechnik				3 4		
Mechanische Verfahrenstechnik				3 4		

C1. VERTIEFUNGSFÄCHER BIO- UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE	1	2	3	4	5	6
Biochemie			5 6			
Mikrobiologie & Molekulare Zellbiologie II			4 5			
Bio- & Lebensmittelchemie				4 5		
Biologische Verfahrenstechnik				3 4		
Fermentationstechnologie & Prozessinformatik					6 8	

C2. WAHLPFLICHTFÄCHER BIO- UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE	1	2	3	4	5	6
A. Biotech, Biodata & Pharma						
Molekularbiologie & Bioinformatik				7 9		
Pharma Biotech					7 9	
Biodata Science					5 5	
Projekt Biotech, Biodata & Pharma					3 4	
B. Food Tech & Science						
Lebensmittelproduktion & -analytik / Ernährungsphysiologie				7 9		
Warenkunde & Sensorik					4 4	
Qualitätssicherung & Hygiene					4 5	
Getränke- & Lebensmitteltechnologie					4 5	
Projekt Food Tech & Science					3 4	

D. EINFÜHRUNG IN DAS WISSENSCHAFTLICHE ARBEITEN / F&E / BERUFSPRAKTIKUM	1	2	3	4	5	6
Berufspraktikum						1 15
Bachelorarbeit & -seminar						2 15

E. WIRTSCHAFT & MANAGEMENT / ENGLISCH & SCHLÜSSELKOMPETENZEN	1	2	3	4	5	6
Wirtschaft & Management / Englisch & Schlüsselkompetenzen	4 4	4 4	8 4	4 4	4 4	

SEMESTERWOCHENSTUNDEN ECTS-CREDITS	23 30	23 30	24 30	24 30	25 30	2 30
--------------------------------------	---------	---------	---------	---------	---------	--------