

studienplan.

THEMENBLOCK / LEHRVERANSTALTUNGEN	WOCHENSTUNDEN / SEMESTER ECTS-Credits					
	1	2	3	4	5	6
A. MATHEMATISCH-NATURWISSENSCHAFTLICHE GRUNDLAGEN						
Mathematik 1	4 5					
Mathematik 2		4 5				
Technische Physik 1 & Mechanik	5 8					
Technische Physik 2 & Thermodynamik		5 7				
Allgemeine & Anorganische Chemie	8 9					
Organische Chemie		4 5				
Biologie	3 4					
B. VERFAHRENSTECHNIK GRUNDLAGEN						
Verfahrenstechnische Grundlagen 1			9 12			
Verfahrenstechnische Grundlagen 2				9 12		
Anlagen- & Prozesstechnik / Messtechnik					3 4	
C1. VERTIEFUNGSFÄCHER BIO- UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE						
Einführung in die Lebensmittel- & Biotechnologie		7 9				
Genetik & Molekulare Zellbiologie			4 5			
Biochemie & Analytik			7 9			
Methoden der Molekularbiologie				3 4		
Biochemie & Lebensmitteltechnologie				6 8		
Technische Mikrobiologie & Qualitätssicherung					4 5	
Fermentationstechnologie					3 4	
Projekt (Biotechnologie/Lebensmitteltechnologie)					3 4	
C2. WAHLPFLICHTFÄCHER BIO- UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE						
Wahlpflichtmodul 1: Umweltbiotechnologie				2 3		
Wahlpflichtmodul 2: Lebensmittelanalytik				2 3		
Wahlpflichtmodul 3: Pharmazeutische Biotechnologie					7 9	
Wahlpflichtmodul 4: Lebensmitteltechnologie					7 9	
D. EINFÜHRUNG IN DAS WISSENSCHAFTLICHE ARBEITEN / F&E / BERUFSPRAKTIKUM						
Bachelorarbeiten / Angewandte F&E						2 15
Berufspraktikum						1 5
E. WIRTSCHAFT & MANAGEMENT / ENGLISCH & SCHLÜSSELKOMPETENZEN						
Wirtschaft & Management / Englisch & Schlüsselkompetenzen	4 4	4 4	4 4	3 3	4 4	
ANZAHL DER SEMESTERWOCHENSTUNDEN	24 30	24 30	24 30	23 30	24 30	2 30