

studienplan.

	Semesterwochenstunden ECTS-Credits			
A. LEBENSMITTELTECHNOLOGIE & ERNÄHRUNG	1	2	3	4
Lebensmittelchemie	3 5			
Lebensmittelinhaltsstoffe & -produktion & Verpackung	3 5			
Lebensmittelanalytik & Sensorik	5 7			
Ernährungsphysiologie & Fermentation		6 9		
Lebensmittelzulassung		4 6		
Ernährungsmedizin			4 6	
Qualitätssicherung			5 7	
B1. WAHLFÄCHER: QUALITÄTSMANAGEMENT	1	2	3	4
Logistik & Transportengineering oder Lebensmittelmikrobiologie		2 3		
B2. WAHLFÄCHER: INNOVATIONEN IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE	1	2	3	4
Business Model Innovation oder Trends in Lebensmitteltechnologie & Ernährung			3 5	
C. AKTUELLE INDUSTRIEPROJEKTE	1	2	3	4
Aktuelle Industrieprojekte 1	3 5			
Aktuelle Industrieprojekte 2		3 5		
Aktuelle Industrieprojekte 3			3 5	
D. WISSENSCHAFTLICHE METHODEN	1	2	3	4
Wissenschaftliche Methoden 1 (Aktuelle Forschungsprojekte 1, Biostatistik)	3 5			
Wissenschaftliche Methoden 2 (Aktuelle Forschungsprojekte 2, Literaturseminar)		2 4		
Wissenschaftliche Methoden 3 (Aktuelle Forschungsprojekte 3, Wissenschaftliches Arbeiten)			2 4	
Masterarbeit, Masterseminar & Industrial Visits				4 30
E. GENERAL MANAGEMENT	1	2	3	4
General Management 1 (Betriebswirtschaftslehre)	2 3			
General Management 2 (Mikro- und Makroökonomie, HR Management)		2 3		
General Management 3 (Rechtliche Rahmenbedingungen der Unternehmensführung, rechtliche Aspekte für Ingenieure)			2 3	
SEMESTERWOCHENSTUNDEN ECTS-CREDITS	19 30	19 30	19 30	4 30