Studienplan

Semesterwochenstunden | **ECTS-Credits**

	1	2	3	4
LEBENSMITTELTECHNOLOGIE & ERNÄHRUNG				
Lebensmittelchemie & Sensorik	5 | **9**			
Lebensmittelproduktion & Verpackung	4 | **6**			
Ernährungsphysiologie		3 | **5**		
Lebensmittelfermentation		3 | **5**		
Lebensmittelzulassung		4 | **5**		
Ernährungsmedizin			4 | **6**	
Qualitätssicherung			5 | **9**	
WAHLFÄCHER „INTERDISZIPLINÄRE LEBENSMITTELTECHNOLOGIE				
Kosmetikherstellung	3 | **5**			
Nahrungsergänzungsmittel	3 | **5**			
WAHLFÄCHER „INNOVATIONEN IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE"				
Business Model Innovation		2 | **5**		
Trends in Lebenmittelindustrie & Ernährung		2 | **5**		
WAHLFÄCHER „QUALITÄTSMANAGMENT"				
Logistik- & Trantsportengineering			3 | **5**	
Lebensmittelmikrobiologie			3 | **5**	
ANGEWANDTE INDUSTRIEPROJEKTE				
Angewandte Industrieprojekte 1	3 | **5**			
Angewandte Industrieprojekte 2		3 | **5**		
Angewandte Industrieprojekte 3			3 | **5**	
WISSENSCHAFTLICHE METHODEN				
Wissenschaftliche & allg. Managementkompetenzen 1	4 | **5**			
Wissenschaftliche & allg. Managementkompetenzen 2		4 | **5**		
Wissenschaftliche & allg. Managementkompetenzen 3			4 | **5**	
Masterarbeit, Masterseminar & Industrial Visits				4 | **30**
SEMESTERWOCHENSTUNDEN | **ECTS-CREDITS**	19 | **30**	19 | **30**	19 | **30**	4 | **30**