

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				
Kosmetikerherstellung	3 5			
Nahrungsergänzungsmittel	3 5			
WAHLFÄCHER „INNOVATIONEN IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE“				
Business Model Innovation		2 5		
Trends in Lebensmittelindustrie & Ernährung		2 5		
WAHLFÄCHER „QUALITÄTSMANAGEMENT“				
Logistik- & Transportengineering			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 20
SEMESTERWOCHENSTUNDEN ECTS-CREDITS	19 30	19 30	19 30	19 30