BIO- & LEBENSMITTEL-TECHNOLOGIE

MCI CURRICULUM

BACHELOR

ECTS					
30	SEMESTER 1	Grundlagen der Biologie Einführung in die Bio- & Lebensmitteltechnologie	Anorganische & Analytische Chemie	Allgemeine Chemie	
		Physik & Biostatistik	Mathematik I	WMS I	
30	SEMESTER 2	Molekulare Zellbiologie & Mikrobiologie I	Organische Chemie	Biophysik & Thermodynamik	
		Mathematik II		WMS II	
30	SEMESTER 3	Molekulare Zellbiologie & Mikrobiologie II	Biochemie	Thermodynamik & Analytik	
		Chemische Verfahrenstechnik	Verfahrenstechnische Grundlagen	WMS III	
30	SEMESTER 4	Lebensmittelproduktion & -analytik / Ernährungsphysiologie	Bio- & Lebensmittelchemie	Biologische Verfahrenstechnik	Studienzweig Food Tech & Science
		Molekularbiologie & Bioinformatik			Studienzweig Biotech, Biodata & Pharma
		Thermische Verfahrenstechnik	Mechanische Verfahrenstechnik	WMS IV	
30	SEMESTER 5	Warenkunde & Sensorik	Qualitätssicherung & Hygiene	Getränke- & Lebensmitteltechnologie	Studienzweig Food Tech & Science
		Pharma Biotech		Biodata Science	Studienzweig Biotech, Biodata & Pharma
		Projekt	Fermentationstechnologie & Prozessinformatik	Interdisziplinäres Wahlpflichtfach	Studienzweig Food Tech & Science
		Projekt			Studienzweig Biotech, Biodata & Pharma
30	SEMESTER 6	Berufspraktikum			
		Bachelorarbeit & Bachelorprüfung			
180					

- Vertiefungsfächer Bio- & Lebensmitteltechnologie
- Mathematisch-naturwissenschaftliche Grundlagen
- Wirtschaft & Management / Englisch & Schlüsselkompetenzen
- Wahlpflichtfächer Bio- & Lebensmitteltechnologie
- Wissenschaftliches Arbeiten / F&E / Berufspraktikum
- Verfahrenstechnische Grundlagen

© MCI