

Studien- und Prüfungsordnung des Fachbereichs Lebensmitteltechnologie der Hochschule Fulda – University of Applied Sciences für den Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie (SPO 2025)

Gemäß §§ 25 Abs. 1, 43 Abs. 5 des Hessischen Hochschulgesetzes (HessHG) vom 14. Dezember 2021 (GVBl I S. 931), geändert am 10. Oktober 2024 (GVBl 2024, Nr. 56), hat das Präsidium der Hochschule Fulda – University of Applied Sciences am 3. April 2025 die von dem Fachbereichsrat des Fachbereichs Lebensmitteltechnologie am 22. Januar 2025 beschlossene nachstehende Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelor-Studiengang „Lebensmitteltechnologie“ genehmigt.

Inhaltsübersicht:

§ 1 Studienziele, akademischer Grad

§ 2 Zulassung

§ 3 Regelstudienzeit, ECTS-Punkte des Studiengangs

§ 4 Module und Aufbau des Studiengangs

§ 5 Grundpraktikum

§ 6 Laborpraktika

§ 7 Optionale(s) Auslandssemester

§ 8 Praxisphase

§ 9 Abschlussmodul (Bachelor-Thesis)

§ 10 Freiversuch, Notenverbesserung, Anrechnung von Prüfungsversuchen

§ 11 Bildung der Gesamtnote

§ 12 Inkrafttreten, Übergangsregelung

Anlage 1: Ordnung für das Grundpraktikum

Anlage 2: Studienplan

Anlage 3: Modulbeschreibungen

Anlage 4: Berufspraktische Ordnung für die Praxisphase (Modul LT1038)

Anlage 5a: Regelungen zur Verlaufsvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ mit verpflichtendem 2-semesterigen Auslandsaufenthalt gemäß § 4 Abs. 4

Anlage 5b: Varianten des Auslandsaufenthaltes im Rahmen des Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“

§ 1 Studienziele, akademischer Grad

- (1) Das Studium befähigt die Studierenden dazu, im Bereich der Lebensmittel komplexe Handlungsabläufe in Industrie und Handwerk sowie bei deren Zulieferern zu planen, zu organisieren und durchzuführen. Über die Lebensmittelproduktion hinaus können die Absolvent*innen im Bereich Pharmazie, Kosmetik, Verfahrenstechnik und Biotechnologie eingesetzt werden. In der Berufspraxis können Führungsaufgaben in Entwicklung, Planung, Produktion, Qualitätsmanagement und Vermarktung der Erzeugnisse übernommen werden.
- (2) Der Bachelor-Studiengang wird sowohl in deutscher als auch in englischer Sprache angeboten.

- (3) Nach erfolgreich absolviertem Studium verleiht die Hochschule Fulda – University of Applied Sciences den akademischen Grad „Bachelor of Science“ (B.Sc.).

§ 2 Zugangsvoraussetzungen und Zulassung

- (1) Bei Wahl der deutschsprachigen Variante und deutschsprachigen Module sind Kenntnisse der deutschen Sprache mindestens auf Niveau C1 (DSH-2) des Europäischen Referenzrahmens nachzuweisen. Hiervon ausgenommen sind Bewerber*innen, die ihre Hochschulzugangsberechtigung an einer deutschsprachigen Einrichtung erworben haben oder die bereits ein Hochschulstudium in vorwiegend deutscher Sprache absolviert haben.
- (2) Bei Wahl der englischsprachigen Variante und englischsprachigen Module sind Kenntnisse der englischen Sprache mindestens auf Niveau B2 des Europäischen Referenzrahmens nachzuweisen. Hiervon ausgenommen sind Bewerber*innen, die ihre Hochschulzugangsberechtigung an einer englischsprachigen Einrichtung erworben haben oder die bereits ein Hochschulstudium in vorwiegend englischer Sprache absolviert haben.
- (3) Die Zulassung erfolgt jeweils zum Wintersemester.

§ 3 Regelstudienzeit, ECTS-Punkte des Studiengangs

- (1) Die Regelstudienzeit beträgt sieben Semester, in der Studienverlaufsvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ 8 Semester. Ein Studium in Teilzeit ist möglich.
- (2) Der Studiengang umfasst insgesamt 210 ECTS-Punkte, in der Studienverlaufsvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ 240 ECTS-Punkte.

§ 4 Module und Aufbau des Studiengangs

- (1) Der Studiengang umfasst 31 Pflichtmodule inklusive Praxisphase und Bachelor-Thesis sowie 7 Wahlpflichtmodule. Die Struktur des Curriculums ergibt sich aus dem Studienplan (Anlage 2a). Die Qualifikationsziele und Inhalte der Module, die Anzahl der pro Modul zu erwerbenden ECTS-Punkte sowie die jeweiligen Teilnahmevoraussetzungen und Prüfungsleistungen sind in den Modulbeschreibungen (Anlage 3) geregelt.
- (2) Wahloptionen je nach thematischen Interessen bestehen im 5. und im 6. Semester im Umfang von insgesamt 7 Modulen. Als Wahlpflichtmodule können die in der Anlage 2b (Katalog der Wahlpflichtmodule) ausgewiesenen Module gewählt werden. Ein Anspruch darauf, dass sämtliche in der Anlage 2b aufgeführte Wahlpflichtmodule angeboten werden, besteht nicht. Das diesbezügliche Angebot wird für jedes Semester von der Studiendekan*in festgelegt und rechtzeitig vor Veranstaltungsbelegung im Hochschul-Organisationssystem für Studium und Lehre (horstl) bekannt gegeben.
- (3) Als weiteres Wahlpflichtmodul kann das Modul HS1010 Interdisziplinäre Projektwoche gewählt werden.
- (4) Eines der insgesamt 7 Wahlpflichtmodule kann durch ein frei wählbares Modul aus dem Angebot des Fachbereichs Sozial- und Kulturwissenschaften (z. B. Fremdsprache) ersetzt werden, das mindestens 5 ECTS-Punkte umfassen und benotet sein muss.
- (5) Der Studiengang (deutsche und englische Variante) kann in einer Verlaufsvariante studiert werden, die einen verpflichtenden zweisemestrigen Auslandsaufenthalt umfasst. Nähere Angaben zu dieser Verlaufsvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ ergeben sich aus den Anlagen 5a und 5b.

- (6) Soweit ein Modul sowohl in deutscher als auch in englischer Sprache angeboten wird, haben die Studierenden ein Wahlrecht zwischen dem deutschsprachigen und dem englischsprachigen Modul. Im Fall von Wiederholungsprüfungen sowie bei Freiversuch und Notenverbesserung (§ 10) ist ein Wechsel in das Modul der jeweils anderen Sprache auch im laufenden Prüfungsverfahren zulässig. § 10 Abs. 2 gilt entsprechend.

§ 5 Grundpraktikum

Bis zur Anmeldung zu den Modulen ab dem 4. Semester ist eine einschlägige berufspraktische Tätigkeit (Grundpraktikum) zu absolvieren, die 8 Wochen Arbeitszeit einer Vollzeitstelle entspricht. Dieses Praktikum soll vor Antritt des Studiums bzw. innerhalb der Semesterferien absolviert werden. Näheres regelt die Ordnung für das Grundpraktikum (Anlage 1).

§ 6 Laborpraktika

- (1) Die Teilnahme an Laborpraktika ist nur nach fristgerechter Anmeldung über das Studienorganisationssystem horstl möglich. Die verbindlichen Termine zur Anmeldung werden rechtzeitig durch Aushang bekannt gegeben. Ferner ist ab dem zweiten Studiensemester der Nachweis über das Laborpraktikum zum Modul LT1123 Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens oder LT1228 Principles of Scientific Research Voraussetzung für die Teilnahme an Laborpraktika. Dieses Laborpraktikum findet i.d.R. in der vorlesungsfreien Zeit vor den Lehrveranstaltungen des Sommersemesters statt. Der genaue Termin wird rechtzeitig durch Aushang bekannt gegeben.
- (2) Laborpraktika sind grundsätzlich anwesenheitspflichtig. Unverschuldetes Fernbleiben aus wichtigem Grund ist unverzüglich den betreffenden Lehrenden mitzuteilen. Im Einzelfall kann ein Nachweis verlangt werden. Die Anforderungen, die an die Anwesenheitspflicht und Art und Umfang des Praktikumsberichts gestellt werden, werden in der ersten Lehrveranstaltung bekannt gegeben. Der Praktikumsbericht muss den Anforderungen entsprechen und wird nicht benotet.

§ 7 Optionale(s) Auslandssemester

Werden Teile des Studiums an einer ausländischen Hochschule absolviert, gelten folgende Regelungen:

1. Während des Auslandsstudiums sind dem Studiengang Lebensmitteltechnologie artverwandte Module zu belegen. Die ausgewählten Module müssen vorab in einem Learning Agreement festgehalten und genehmigt werden.
2. Sollten Module aus dem Learning Agreement nicht bestanden werden, so trifft der Prüfungsausschuss eine Entscheidung über zu erbringende Äquivalenzleistungen.

§ 8 Praxisphase

Im Studium ist vor der Bachelor-Thesis (Modul LT1125 bzw. Modul LT1253 eine Praxisphase (Modul LT1038 bzw. Modul LT1252) mit einem Umfang von 20 ECTS-Punkten vorgesehen. Näheres ist in der Berufspraktischen Ordnung (Anlage 4) geregelt.

§ 9 Abschlussmodul (Bachelor-Thesis)

- (1) Das Abschlussmodul (LT1125 bzw. LT1253) soll zeigen, dass die Studierenden in der Lage sind, ein bestimmtes, abgegrenztes Problem aus dem Kontext ihres Studiums nach wissenschaftlichen Prinzipien weitgehend selbstständig zu untersuchen.
- (2) Die Bearbeitungszeit für die Bachelor-Thesis (Modul LT1125 bzw. Modul LT1253) beträgt 7 Wochen. Das Kolloquium besteht in der Regel aus einer ca. 20-minütigen Präsentation und Diskussion der Bachelor-Thesis sowie einem sich daran unmittelbar anschließenden ca. 40-minütigen Fachgespräch, welches dem Themenkreis der Bachelor-Thesis verwandte Studieninhalte umfasst. Das Kolloquium soll in der Regel innerhalb von 5 Wochen nach Abgabe der Bachelor-Thesis stattfinden.

§ 10 Freiversuch, Notenverbesserung, Anrechnung von Prüfungsversuchen

- (1) Insgesamt können bis zu drei Modulprüfungen unter folgenden Voraussetzungen einmal wiederholt werden:
 - (a) Eine Modulprüfung, die dreimal nicht bestanden wurde, kann ein weiteres Mal wiederholt werden (Freiversuch).
 - (b) Eine im ersten Versuch bestandene Modulprüfung kann einmal wiederholt werden (Notenverbesserung). Es zählt das bessere Ergebnis.Ausgenommen hiervon ist das Abschlussmodul LT1125 bzw. das Thesis Module LT1253. § 20 Abs. 3 ABPO 2018 gilt entsprechend.
- (2) Fehlversuche und bestandene Prüfungsleistungen bei identischen Modulen aus anderen Studiengängen werden angerechnet. Das Gleiche gilt für die einander entsprechenden Module der deutsch- und englischsprachigen Variante.

§ 11 Bildung der Gesamtnote

- (1) Die Gesamtnote errechnet sich aus dem nach ECTS-Punkten gewichteten arithmetischen Mittel der Modulnoten.
- (2) Folgende Module werden im Zeugnis aufgeführt, bei der Bildung der Gesamtnote jedoch nicht berücksichtigt:
 - LT1123 Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens bzw. LT1228 Principles of Scientific Research
 - LT1026 Lebensmitteltechnologie/-verfahrenstechnik bzw. LT1244 Food Technology and Engineering
 - LT1199 Lebensmitteltechnologie III bzw. LT1247 Food Technology III
 - LT1001 Interkulturelle Kompetenz (Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“)
 - LT1038 Praxisphase bzw. LT1252 Internship
- (3) Das Modul LT1125 Abschlussmodul (Bachelor-Thesis) bzw. LT1253 Thesis Module geht 3-fach gewichtet in die Gesamtnote ein.

§ 12 Inkrafttreten, Übergangsregelung

- (1) Diese Studien- und Prüfungsordnung tritt mit Wirkung zum Wintersemester 2025/2026 in Kraft.

- (2) Studierende dieses Studiengangs, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Studien- und Prüfungsordnung nach der Studien- und Prüfungsordnung vom 19. Januar 2022 studieren, beenden ihr Studium nach der bisher für sie geltenden Studien- und Prüfungsordnung. Diese Möglichkeit endet mit Ablauf Wintersemesters 2028/2029 bzw. für Studierende der Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie „PLUS“ mit Ablauf des Sommersemesters 2029. Danach werden die Studierenden in diese Studien- und Prüfungsordnung überführt.
- (3) Ein Wechsel in diese Studien- und Prüfungsordnung vor Ablauf der Übergangsfrist ist auf Antrag möglich.

§ 13 Bei einem Wechsel der Studien- und Prüfungsordnung werden bisher absolvierte Module und die entsprechenden ECTS-Punkte bei Gleichwertigkeit anerkannt. Studienziele, akademischer Grad

- (1) Das Studium befähigt die Studierenden dazu, im Bereich der Lebensmittel komplexe Handlungsabläufe in Industrie und Handwerk sowie bei deren Zulieferern zu planen, zu organisieren und durchzuführen. Über die Lebensmittelproduktion hinaus können die Absolvent*innen im Bereich Pharmazie, Kosmetik, Verfahrenstechnik und Biotechnologie eingesetzt werden. In der Berufspraxis können Führungsaufgaben in Entwicklung, Planung, Produktion, Qualitätsmanagement und Vermarktung der Erzeugnisse übernommen werden.
- (2) Der Bachelor-Studiengang wird sowohl in deutscher als auch in englischer Sprache angeboten.
- (3) Nach erfolgreich absolviertem Studium verleiht die Hochschule Fulda – University of Applied Sciences den akademischen Grad „Bachelor of Science“ (B.Sc.).

§ 14 Zugangsvoraussetzungen und Zulassung

- (1) Bei Wahl der deutschsprachigen Variante und deutschsprachigen Module sind Kenntnisse der deutschen Sprache mindestens auf Niveau C1 (DSH-2) des Europäischen Referenzrahmens nachzuweisen. Hiervon ausgenommen sind Bewerber*innen, die ihre Hochschulzugangsberechtigung an einer deutschsprachigen Einrichtung erworben haben oder die bereits ein Hochschulstudium in vorwiegend deutscher Sprache absolviert haben.
- (2) Bei Wahl der englischsprachigen Variante und englischsprachigen Module sind Kenntnisse der englischen Sprache mindestens auf Niveau B2 des Europäischen Referenzrahmens nachzuweisen. Hiervon ausgenommen sind Bewerber*innen, die ihre Hochschulzugangsberechtigung an einer englischsprachigen Einrichtung erworben haben oder die bereits ein Hochschulstudium in vorwiegend englischer Sprache absolviert haben.
- (3) Die Zulassung erfolgt jeweils zum Wintersemester.

§ 15 Regelstudienzeit, ECTS-Punkte des Studiengangs

- (1) Die Regelstudienzeit beträgt sieben Semester, in der Studienverlaufsvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ 8 Semester. Ein Studium in Teilzeit ist möglich.
- (2) Der Studiengang umfasst insgesamt 210 ECTS-Punkte, in der Studienverlaufsvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ 240 ECTS-Punkte.

§ 16 Module und Aufbau des Studiengangs

- (1) Der Studiengang umfasst 31 Pflichtmodule inklusive Praxisphase und Bachelor-Thesis sowie 7 Wahlpflichtmodule. Die Struktur des Curriculums ergibt sich aus dem Studienplan (Anlage 2a). Die Qualifikationsziele und Inhalte der Module, die Anzahl der pro Modul zu erwerbenden ECTS-Punkte sowie die jeweiligen Teilnahmevoraussetzungen und Prüfungsleistungen sind in den Modulbeschreibungen (Anlage 3) geregelt.
- (2) Wahloptionen je nach thematischen Interessen bestehen im 5. und im 6. Semester im Umfang von insgesamt 7 Modulen. Als Wahlpflichtmodule können die in der Anlage 2b (Katalog der Wahlpflichtmodule) ausgewiesenen Module gewählt werden. Ein Anspruch darauf, dass sämtliche in der Anlage 2b aufgeführte Wahlpflichtmodule angeboten werden, besteht nicht. Das diesbezügliche Angebot wird für jedes Semester von der Studiendekan*in festgelegt und rechtzeitig vor Veranstaltungsbelegung im Hochschul-Organisationssystem für Studium und Lehre (horstl) bekannt gegeben.
- (3) Als weiteres Wahlpflichtmodul kann das Modul HS1010 Interdisziplinäre Projektwoche gewählt werden.
- (4) Eines der insgesamt 7 Wahlpflichtmodule kann durch ein frei wählbares Modul aus dem Angebot des Fachbereichs Sozial- und Kulturwissenschaften (z. B. Fremdsprache) ersetzt werden, das mindestens 5 ECTS-Punkte umfassen und benotet sein muss.
- (5) Der Studiengang (deutsche und englische Variante) kann in einer Verlaufsvariante studiert werden, die einen verpflichtenden zweisemestrigen Auslandsaufenthalt umfasst. Nähere Angaben zu dieser Verlaufsvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ ergeben sich aus den Anlagen 5a und 5b.
- (6) Soweit ein Modul sowohl in deutscher als auch in englischer Sprache angeboten wird, haben die Studierenden ein Wahlrecht zwischen dem deutschsprachigen und dem englischsprachigen Modul. Im Fall von Wiederholungsprüfungen sowie bei Freiversuch und Notenverbesserung (§ 10) ist ein Wechsel in das Modul der jeweils anderen Sprache auch im laufenden Prüfungsverfahren zulässig. § 10 Abs. 2 gilt entsprechend.

§ 17 Grundpraktikum

Bis zur Anmeldung zu den Modulen ab dem 4. Semester ist eine einschlägige berufspraktische Tätigkeit (Grundpraktikum) zu absolvieren, die 8 Wochen Arbeitszeit einer Vollzeitstelle entspricht. Dieses Praktikum soll vor Antritt des Studiums bzw. innerhalb der Semesterferien absolviert werden. Näheres regelt die Ordnung für das Grundpraktikum (Anlage 1).

§ 18 Laborpraktika

- (1) Die Teilnahme an Laborpraktika ist nur nach fristgerechter Anmeldung über das Studienorganisationssystem horstl möglich. Die verbindlichen Termine zur Anmeldung werden rechtzeitig durch Aushang bekannt gegeben. Ferner ist ab dem zweiten Studiensemester der Nachweis über das Laborpraktikum zum Modul LT1123 Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens oder LT1228 Principles of Scientific Research Voraussetzung für die Teilnahme an Laborpraktika. Dieses Laborpraktikum findet i.d.R. in der vorlesungsfreien Zeit vor den Lehrveranstaltungen des Sommersemesters statt. Der genaue Termin wird rechtzeitig durch Aushang bekannt gegeben.
- (2) Laborpraktika sind grundsätzlich anwesenheitspflichtig. Unverschuldetes Fernbleiben aus wichtigem Grund ist unverzüglich den betreffenden Lehrenden mitzuteilen. Im Einzelfall kann ein Nachweis verlangt werden. Die Anforderungen, die an die Anwesenheitspflicht und Art

und Umfang des Praktikumsberichts gestellt werden, werden in der ersten Lehrveranstaltung bekannt gegeben. Der Praktikumsbericht muss den Anforderungen entsprechen und wird nicht benotet.

§ 19 Optionale(s) Auslandssemester

Werden Teile des Studiums an einer ausländischen Hochschule absolviert, gelten folgende Regelungen:

3. Während des Auslandsstudiums sind dem Studiengang Lebensmitteltechnologie artverwandte Module zu belegen. Die ausgewählten Module müssen vorab in einem Learning Agreement festgehalten und genehmigt werden.
4. Sollten Module aus dem Learning Agreement nicht bestanden werden, so trifft der Prüfungsausschuss eine Entscheidung über zu erbringende Äquivalenzleistungen.

§ 20 Praxisphase

Im Studium ist vor der Bachelor-Thesis (Modul LT1125 bzw. Modul LT1253 eine Praxisphase (Modul LT1038 bzw. Modul LT1252) mit einem Umfang von 20 ECTS-Punkten vorgesehen. Näheres ist in der Berufspraktischen Ordnung (Anlage 4) geregelt.

§ 21 Abschlussmodul (Bachelor-Thesis)

- (1) Das Abschlussmodul (LT1125 bzw. LT1253) soll zeigen, dass die Studierenden in der Lage sind, ein bestimmtes, abgegrenztes Problem aus dem Kontext ihres Studiums nach wissenschaftlichen Prinzipien weitgehend selbstständig zu untersuchen.
- (2) Die Bearbeitungszeit für die Bachelor-Thesis (Modul LT1125 bzw. Modul LT1253) beträgt 7 Wochen. Das Kolloquium besteht in der Regel aus einer ca. 20-minütigen Präsentation und Diskussion der Bachelor-Thesis sowie einem sich daran unmittelbar anschließenden ca. 40-minütigen Fachgespräch, welches dem Themenkreis der Bachelor-Thesis verwandte Studieninhalte umfasst. Das Kolloquium soll in der Regel innerhalb von 5 Wochen nach Abgabe der Bachelor-Thesis stattfinden.

§ 22 Freiversuch, Notenverbesserung, Anrechnung von Prüfungsversuchen

- (1) Insgesamt können bis zu drei Modulprüfungen unter folgenden Voraussetzungen einmal wiederholt werden:
 - (a) Eine Modulprüfung, die dreimal nicht bestanden wurde, kann ein weiteres Mal wiederholt werden (Freiversuch).
 - (b) Eine im ersten Versuch bestandene Modulprüfung kann einmal wiederholt werden (Notenverbesserung). Es zählt das bessere Ergebnis.Ausgenommen hiervon ist das Abschlussmodul LT1125 bzw. das Thesis Module LT1253. § 20 Abs. 3 ABPO 2018 gilt entsprechend.
- (2) Fehlversuche und bestandene Prüfungsleistungen bei identischen Modulen aus anderen Studiengängen werden angerechnet. Das Gleiche gilt für die einander entsprechenden Module der deutsch- und englischsprachigen Variante.

§ 23 Bildung der Gesamtnote

- (1) Die Gesamtnote errechnet sich aus dem nach ECTS-Punkten gewichteten arithmetischen Mittel der Modulnoten.
- (2) Folgende Module werden im Zeugnis aufgeführt, bei der Bildung der Gesamtnote jedoch nicht berücksichtigt:
 - LT1123 Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens bzw. LT1228 Principles of Scientific Research
 - LT1026 Lebensmitteltechnologie/-verfahrenstechnik bzw. LT1244 Food Technology and Engineering
 - LT1199 Lebensmitteltechnologie III bzw. LT1247 Food Technology III
 - LT1001 Interkulturelle Kompetenz (Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“)
 - LT1038 Praxisphase bzw. LT1252 Internship
- (3) Das Modul LT1125 Abschlussmodul (Bachelor-Thesis) bzw. LT1253 Thesis Module geht 3-fach gewichtet in die Gesamtnote ein.

§ 24 Inkrafttreten, Übergangsregelung

- (1) Diese Studien- und Prüfungsordnung tritt mit Wirkung zum Wintersemester 2025/2026 in Kraft.
- (2) Studierende dieses Studiengangs, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Studien- und Prüfungsordnung nach der Studien- und Prüfungsordnung vom 19. Januar 2022 studieren, beenden ihr Studium nach der bisher für sie geltenden Studien- und Prüfungsordnung. Diese Möglichkeit endet mit Ablauf Wintersemesters 2028/2029 bzw. für Studierende der Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie „PLUS“ mit Ablauf des Sommersemesters 2029. Danach werden die Studierenden in diese Studien- und Prüfungsordnung überführt.
- (3) Ein Wechsel in diese Studien- und Prüfungsordnung vor Ablauf der Übergangsfrist ist auf Antrag möglich.

Bei einem Wechsel der Studien- und Prüfungsordnung werden bisher absolvierte Module und die entsprechenden ECTS-Punkte bei Gleichwertigkeit anerkannt.

Fulda, d. 20.05.2025

Prof. Dr. Mamadou Diakité
Dekan des Fachbereichs Lebensmitteltechnologie

Anlage 1: Ordnung für das Grundpraktikum

§ 1 Ziele und Aufgaben

Das Grundpraktikum dient der Orientierung über die Arbeitsbereiche des Fachgebietes Lebensmitteltechnologie und artverwandten Bereichen, dem Erwerb von handwerklichen Fähigkeiten sowie einem ersten Einblick in die berufliche Praxis.

§ 2 Zeitpunkt und Dauer

Bis zur Anmeldung zu den Modulen ab dem 4. Semester ist der Nachweis über eine einschlägige berufspraktische Tätigkeit zu erbringen, die acht Wochen Arbeitszeit einer Vollzeitstelle entspricht. Dieses Praktikum soll vor Antritt des Studiums bzw. innerhalb der Semesterferien absolviert werden.

§ 3 Anrechenbarkeit

Wenn auf Grund eines Arbeitszeugnisses oder sonstiger Bestätigungen der Nachweis über eine mindestens 8-wöchige einschlägige berufspraktische Tätigkeit bzw. Berufsausbildung erbracht wird, kann dies als Grundpraktikum anerkannt werden. Eine rein schulische Ausbildung entspricht nicht den Anforderungen des Grundpraktikums.

§ 4 Anerkennung

- (1) Die Studierenden beantragen die Anerkennung des Grundpraktikums unter Vorlage der Praktikumsbescheinigungen bzw. Zeugnisse beim Prüfungsausschuss.
- (2) Für die erfolgreiche Ableistung des Grundpraktikums stellt der Prüfungsausschuss den Studierenden einen unbenoteten Leistungsnachweis aus. Dieser ist Voraussetzung für die Zulassung zu den Modulen ab dem 4. Semester.

Anlage 2a: Studienplan

1. Semester (30 ECTS)	Mathematik I (LT1186) Mathematics I (LT1224) (5 ECTS)	Allgemeine Chemie (LT1187) General Chemistry (LT1225) (5 ECTS)	Physik (LT1188) Physics (LT1226) (5 ECTS)					
	Grundlagen Ingenieurwesen (LT1189) Basic Principles of Engineering (LT1227) (5 ECTS)	Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens (LT1123) Principles of Scientific Research (LT1228) (5 ECTS)	Grundlagen des Managements (LT1190) Management Basics(LT1229) (5 ECTS)					
2. Semester (30 ECTS)	Mathematik II (LT1191) Mathematics II (LT1230) (5 ECTS)	Organische Chemie (LT1192) Organic Chemistry (LT1231) (5 ECTS)	Physikalische Chemie (LT1193) Physical Chemistry (LT1232) (5 ECTS)					
	Grundlagen der Biologie und Rohstoffkunde (LT1020) Fundamentals of Biology and Raw Materials (LT1233) (5 ECTS)	Allgemeine Mikrobiologie (LT1375) General Microbiology (LT1376) (5 ECTS)	Lebensmitteltechnologie I (LT1194) Food Technology I (LT1235) (5 ECTS)					
3. Semester (30 ECTS)	Lebensmittelchemie (LT1027) Food Chemistry (LT1236) (5 ECTS)	Sensorik (LT1031) Sensory Analysis (LT1237) (5 ECTS)	Lebensmitteltechnologie II (LT1197) Food Technology II (LT1238) (5 ECTS)					
	Lebensmittelhygiene (LT1195) Food Hygiene (LT1239) (5 ECTS)	Betriebswirtschaftliche Funktionen (LT1196) Business Management Functions (LT1240) (5 ECTS)	Thermische Verfahrenstechnik (LT1032) Thermal Process Engineering (LT1242) (5 ECTS)					
4. Semester (30 ECTS)	Grundlagen und Physiologie der Ernährung (LT1024) Basic Principles and Physiology of Nutrition (LT1241) (5 ECTS)	Statistik für Ingenieur*innen (LT1124) Statistics for Engineers (LT1243) (5 ECTS)	Lebensmitteltechnologie/-verfahrenstechnik (LT1026) Food Technology and Engineering (LT1244) (5 ECTS)					
	Biochemie (LT1198) Biochemistry (LT1245) (5 ECTS)	Mechanische Verfahrenstechnik (LT1074) Particle Technology and Fluid Mechanics (LT1246) (5 ECTS)	Projekt (LT1036) Project (LT1270) (5 ECTS)					
5. Semester (30 ECTS)	Lebensmitteltechnologie III (LT1199) Food Technology III (LT1247) (5 ECTS)	Haltbarmachung und Verpackung (LT1037) Preservation and Packaging (LT1248) (5 ECTS)	Lebensmittelrecht (LT1023) Food Law (LT1249) (5 ECTS)					
	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module (5 ECTS)	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module (5 ECTS)	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module (5 ECTS)					
6. Semester (30 ECTS)	Ausgewählte Kapitel der Lebensmitteltechnologie (LT1033) Selected Topics of Food Technology (LT1250) (5 ECTS)	Qualitätsmanagement (LT1034) Quality Management (LT1251) (5 ECTS)	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module (5 ECTS)					
	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module (5 ECTS)	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module (5 ECTS)	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module (5 ECTS)					
7. Semester (30 ECTS)	Praxisphase (LT1038) Internship (LT1252) (20 ECTS)		Abschlussmodul (LT1125) Thesis Module (LT1413) (10 ECTS)					
<table border="0" style="width:100%; text-align:center;"> <tr> <td style="width:25%; background-color:#cccccc;">Allgemein</td> <td style="width:25%; background-color:#ffffcc;">Naturwissenschaft</td> <td style="width:25%; background-color:#ffffcc;">Technologie</td> <td style="width:25%; background-color:#ccffff;">Technik</td> <td style="width:25%; background-color:#ccffcc;">Management</td> </tr> </table>				Allgemein	Naturwissenschaft	Technologie	Technik	Management
Allgemein	Naturwissenschaft	Technologie	Technik	Management				

Anlage 2b: Katalog der Wahlpflichtmodule

LT1042	Immunologie	und	spezifische	Lebensmittelapplikationen	/
LT1254	Immunology and Specific Food Applications				
LT1047	Trocknungstechnik				/
LT1255	Drying Technology				
LT1048	Anlagentechnik	und	Hygienic	Design	/
LT1256	Systems Engineering and Hygienic Design				
LT1049	Industrieanlagen	und	Facility	Management	/
LT1257	Industrial Plants and Facility Management				
LT1377	Lebensmittelbiotechnologie				/
LT1378	Food Biotechnology				
LT1051	Einführung in die Arzneiformenlehre	und	Pharmakologie		/
LT1273	Fundamentals of Pharmaceutics and Pharmacology				
LT1052	Produktentwicklung				/
LT1259	Product Development				
LT1054	Umwelttechnik	und	Umweltrecht		/
LT1260	Environmental Technology and Law				
LT1055	Lebensmitteltechnologie unter Betonung		ernährungsphysiologischer		/
	Gesichtspunkte				/
LT1261	Nutritional Aspects of Food Technology				
LT1314	Molekularbiologie	und	Gentechnik		
LT1315	Molecular biology and genetic engineering				
LT1200	Kostenmanagement/Controlling				/
LT1267	Cost Accounting/Managerial Accounting				
LT1201	Lebensmittelverfahrenstechnik				/
LT1268	Food Process Engineering				
LT1379	Bioverfahrenstechnik				/
LT1380	Bioprocess Engineering				
LT1043	Pharmazeutische		Technologie		/
LT1263	Pharmaceutical Technology				
LT1045	Lebensmittelanalytik				/
LT1264	Food Analysis				
LT1046	Mess-,	Steuer-	und	Regelungstechnik	/
LT1265	Measurement and Control Engineering				
LT1082	Kälte-	und	Wärmetechnik		/
LT1266	Refrigeration Technology and Thermal Processing				
LT1320	Aktuelle Themen der Biotechnologie				
LT1321	Current Topics in Biotechnology				
LT1381	Umweltbiotechnologie				/
LT1382	Environmental Biotechnology				
LT1360	Grundlagen	der	Informatik		/
LT1359	Fundamentals of Computer Science				

LT1383	Synthetische	Biologie	/
LT1384	Synthetic biology		
LT1397	Auslandsmodul 1		
LT1398	Auslandsmodul 2		
HS1010	Interdisziplinäre Projektwoche		

Anlage 3: Modulbeschreibungen

Pflichtmodule:.....	16
LT1186 Mathematik I.....	16
LT1224 Mathematics I.....	17
LT1187 Allgemeine Chemie.....	18
LT1225 General Chemistry.....	19
LT1188 Physik.....	20
LT1226 Physics.....	21
LT1189 Grundlagen Ingenieurwesen.....	22
LT1227 Basic Principles of Engineering.....	24
LT1123 Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens.....	25
LT1228 Principles of Scientific Research.....	27
LT1190 Grundlagen des Managements.....	28
LT1229 Management Basics.....	30
LT1191 Mathematik II.....	32
LT1230 Mathematics II.....	33
LT1192 Organische Chemie.....	34
LT1231 Organic Chemistry.....	35
LT1193 Physikalische Chemie.....	36
LT1232 Physical Chemistry.....	38
LT1020 Grundlagen der Biologie und Rohstoffkunde (LT).....	39
LT1233 Fundamentals of Biology and Raw Materials (FT).....	41
LT1375 Allgemeine Mikrobiologie.....	42
LT1376 General Microbiology.....	43
LT1194 Lebensmitteltechnologie I.....	43
LT1235 Food Technology I.....	45
LT1027 Lebensmittelchemie.....	46
LT1236 Food Chemistry.....	47
LT1031 Sensorik.....	48
LT1237 Sensory Analysis.....	50
LT1197 Lebensmitteltechnologie II.....	52
LT1238 Food Technology II.....	53
LT1195 Lebensmittelhygiene.....	54
LT1239 Food Hygiene.....	55
LT1196 Betriebswirtschaftliche Funktionen.....	56
LT1240 Business Management Functions.....	58
LT1032 Thermische Verfahrenstechnik.....	60
LT1242 Thermal Process Engineering.....	62

LT1024 Grundlagen und Physiologie der Ernährung	64
LT1241 Basic Principles and Physiology of Nutrition	66
LT1124 Statistik für Ingenieur*innen	68
LT1243 Statistics for Engineers	70
LT1026 Lebensmitteltechnologie/-verfahrenstechnik	71
LT1244 Food Technology and Engineering	73
LT1198 Biochemie.....	74
LT1245 Biochemistry.....	75
LT1074 Mechanische Verfahrenstechnik.....	76
LT1246 Particle Technology and Fluid Mechanics.....	78
LT1036 Projekt (Titel)	79
LT1270 Project (title)	80
LT1199 Lebensmitteltechnologie III	81
LT1247 Food Technology III.....	83
LT1037 Haltbarmachung und Verpackung.....	84
LT1248 Preservation and Packaging	86
LT1023 Lebensmittelrecht	88
LT1249 Food Law.....	90
LT1033 Ausgewählte Kapitel der Lebensmitteltechnologie	91
LT1250 Selected Topics of Food Technology.....	93
LT1034 Qualitätsmanagement (LT)	94
LT1251 Quality Management (FT).....	96
LT1038 Praxisphase.....	98
LT1252 Internship.....	100
LT1125 Abschlussmodul (Bachelor-Thesis).....	101
LT1413 Thesis Module	102
Wahlpflichtmodule:	103
LT1042 Immunologie und spezifische Lebensmittelapplikationen	103
LT1254 Immunology and Specific Food Applications.....	105
LT1047 Trocknungstechnik.....	106
LT1255 Drying Technology.....	108
LT1048 Anlagentechnik und Hygienic Design.....	109
LT1256 Systems Engineering and Hygienic Design	111
LT1049 Industrieanlagen & Facility Management	112
LT1257 Industrial Plants and Facility Management.....	114
LT1377 Lebensmittelbiotechnologie	116
LT1378 Food Biotechnology	117
LT1051 Einführung in die Arzneiformenlehre und Pharmakologie	118

LT1273	Fundamentals of Pharmaceutics and Pharmacology	120
LT1052	Produktentwicklung.....	121
LT1259	Product Development	123
LT1054	Umwelttechnik und Umweltrecht.....	125
LT1260	Environmental Technology and Law	127
LT1055	Lebensmitteltechnologie unter Betonung ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte.....	128
LT1261	Nutritional Aspects of Food Technology.....	130
LT1314	Molekularbiologie und Gentechnik.....	131
LT1315	Molecular biology and genetic engineering	133
LT1200	Kostenmanagement/Controlling.....	135
LT1267	Cost Accounting/Managerial Accounting.....	137
LT1201	Lebensmittelverfahrenstechnik	139
LT1268	Food Process Engineering.....	141
LT1379	Bioverfahrenstechnik	143
LT1380	Bioprocess Engineering.....	145
LT1043	Pharmazeutische Technologie.....	147
LT1263	Pharmaceutical Technology.....	149
LT1045	Lebensmittelanalytik	151
LT1264	Food Analysis	153
LT1046	Mess-, Steuer-, Regelungstechnik.....	154
LT1265	Measurement and Control Engineering.....	156
LT1082	Kälte- und Wärmetechnik.....	158
LT1266	Refrigeration Technology and Thermal Processing.....	160
LT1320	Aktuelle Themen der Biotechnologie	162
LT1321	Current Topics in Biotechnology	163
LT1381	Umweltbiotechnologie.....	164
LT1382	Environmental Biotechnology	166
LT1360	Grundlagen der Informatik	167
LT1359	Fundamentals of Computer Science	169
LT1383	Synthetische Biologie	171
LT1384	Synthetic biology	172
LT1397	Auslandsmodul I	173
LT1398	Auslandsmodul II	174
LT Plus:	175
LT1001	Interkulturelle Kompetenz	175
SK3913	Fremdsprache	176

Pflichtmodule:**LT1186 Mathematik I**

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Mathematics I			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022: 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • werden in das mathematische Denken eingeführt. • kennen die mathematischen Grundlagen, die für das weitere Studium notwendig sind. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Vektorrechnung • Lineare Algebra (Matrizen und deren Eigenschaften, Elemente der Matrixalgebra, Determinanten und deren Eigenschaften, lineare Gleichungssysteme) • Reelle Funktionen einer Veränderlichen (Funktionen und ihre Eigenschaften, Grenzwert, Stetigkeit) 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Übungen			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Marktforschung, Statistik und Mathematik			

LT1224 Mathematics I

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Mathematics I			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • werden in das mathematische Denken eingeführt. • kennen die mathematischen Grundlagen, die für das weitere Studium notwendig sind. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Vektorrechnung • Lineare Algebra (Matrizen und deren Eigenschaften, Elemente der Matrixalgebra, Determinanten und deren Eigenschaften, lineare Gleichungssysteme) • Reelle Funktionen einer Veränderlichen (Funktionen und ihre Eigenschaften, Grenzwert, Stetigkeit) 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Übungen			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Marktforschung, Statistik und Mathematik			

LT1187 Allgemeine Chemie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: General Chemistry			
Arbeitsaufwand: 150h, davon 72h Präsenzzeit 78h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025 WIng 2024, WIL 2022: 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • erreichen ein Grundwissen der allgemeinen und anorganischen Chemie. • können grundlegende chemische Reaktionen formulieren bzw. nachvollziehen. • sind aufgrund der Kenntnisse des stöchiometrischen Rechnens für die praktische Laborarbeit gut vorbereitet. • beherrschen durch die Beschäftigung mit der Chemie strukturiertes Arbeiten und logisches Denken. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Chemische Grundbegriffe einschließlich Atom- und Molekülbau, Periodensystem der Elemente, chemische Bindung • Chemische Struktur von relevanten anorganischen Stoffgruppen sowie von einigen organischen Stoffen • Grundlegende Reaktionen anorganischer Stoffe, u.a. Säure-Base-Reaktionen, Puffersysteme, Redoxreaktionen • Stöchiometrisches Rechnen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Übungen			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Biochemie und Analytik für Lebensmittel			

LT1225 General Chemistry

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: General Chemistry			
Arbeitsaufwand: 150h, davon 72h Präsenzzeit 78h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • erreichen ein Grundwissen der allgemeinen und anorganischen Chemie. • können grundlegende chemische Reaktionen formulieren bzw. nachvollziehen. • sind aufgrund der Kenntnisse des stöchiometrischen Rechnens für die praktische Laborarbeit gut vorbereitet. • beherrschen durch die Beschäftigung mit der Chemie strukturiertes Arbeiten und logisches Denken. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Chemische Grundbegriffe einschließlich Atom- und Molekülbau, Periodensystem der Elemente, chemische Bindung • Chemische Struktur von relevanten anorganischen Stoffgruppen sowie von einigen organischen Stoffen • Grundlegende Reaktionen anorganischer Stoffe, u.a. Säure-Base-Reaktionen, Puffersysteme, Redoxreaktionen • Stöchiometrisches Rechnen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Übungen			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Biochemie und Analytik für Lebensmittel			

LT1188 Physik

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Physics			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022, 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen die grundlegenden Begriffe und Konzepte der klassischen Mechanik. • kennen die grundlegenden Begriffe und Konzepte der geometrischen Optik. • sind in der Lage, Aufgaben aus diesen Bereichen selbstständig zu lösen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Mechanik (Kinematik, gleichförmige und gleichmäßig beschleunigte Bewegung, Dynamik, Kraftbegriff, Energiebegriff, Erhaltungssätze) • Mechanik deformierbarer Körper (Hydrostatik, Oberflächenspannung, Strömung von Flüssigkeiten und Gasen) • Schwingungen und Wellen • Geometrische Optik (Reflektion, Brechung, Beugung, Optische Systeme) 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Übung			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Physik und Prozessautomatisierung			

LT1226 Physics

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Physics			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen die grundlegenden Begriffe und Konzepte der klassischen Mechanik. • kennen die grundlegenden Begriffe und Konzepte der geometrischen Optik. • sind in der Lage, Aufgaben aus diesen Bereichen selbstständig zu lösen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Mechanik (Kinematik, gleichförmige und gleichmäßig beschleunigte Bewegung, Dynamik, Kraftbegriff, Energiebegriff, Erhaltungssätze) • Mechanik deformierbarer Körper (Hydrostatik, Oberflächenspannung, Strömung von Flüssigkeiten und Gasen) • Schwingungen und Wellen • Geometrische Optik (Reflektion, Brechung, Beugung, Optische Systeme) 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Übung			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Physik und Prozessautomatisierung			

LT1189 Grundlagen Ingenieurwesen

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Basic Principles of Engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022: 1. Semester/IW 2024, IIW 2022: 3. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • erlangen ein Verständnis für die Bio- und Lebensmitteltechnologie als interdisziplinäre Fächer an der Schnittstelle von Natur- und Ingenieurwissenschaften. • erkennen die ingenieurwissenschaftlichen Zusammenhänge bei der Produktion von biotechnologischen Produkten und Lebensmitteln. • sind in der Lage, technische Problemstellungen in der industriellen Herstellung von biotechnologischen Produkten und von Lebensmitteln zu erfassen, zu skizzieren und zu lösen. • können grundlegende Berechnungen durchführen und diese an Beispielen praktisch anwenden. • sind in der Lage, technische Zeichnungen zu lesen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Festigkeitslehre • Beanspruchungen in Bauteilen (Zug, Druck, Scherung, Biegung, Torsion), • Texturen von Lebensmitteln, • Maschinenelemente (Niete, Schrauben, Wellen, Lager, Dichtungen, Zahnräder, Getriebe, Hülltriebe), deren Einsatz in Apparaten, Maschinen und Anlagen der Lebensmittelindustrie und ihre Darstellung in technischen Zeichnungen, • Metalle und Legierungen, • korrosionsbeständige Stähle und deren Verwendung bei der industriellen Herstellung von biotechnologischen Produkten und Lebensmitteln. 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3 SWS Vorlesung 1 SWS Übung			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Bioverfahrenstechnik
----------	--

LT1227 Basic Principles of Engineering

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Basic Principles of Engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • erlangen ein Verständnis für die Bio- und Lebensmitteltechnologie als interdisziplinäre Fächer an der Schnittstelle von Natur- und Ingenieurwissenschaften. • erkennen die ingenieurwissenschaftlichen Zusammenhänge bei der Produktion von biotechnologischen Produkten und Lebensmitteln. • sind in der Lage, technische Problemstellungen in der industriellen Herstellung von biotechnologischen Produkten und von Lebensmitteln zu erfassen, zu skizzieren und zu lösen. • können grundlegende Berechnungen durchführen und diese an Beispielen praktisch anwenden. • sind in der Lage, technische Zeichnungen zu lesen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Festigkeitslehre • Beanspruchungen in Bauteilen (Zug, Druck, Scherung, Biegung, Torsion), • Texturen von Lebensmitteln, • Maschinenelemente (Niete, Schrauben, Wellen, Lager, Dichtungen, Zahnräder, Getriebe, Hülltriebe), deren Einsatz in Apparaten, Maschinen und Anlagen der Lebensmittelindustrie und ihre Darstellung in technischen Zeichnungen, • Metalle und Legierungen, • korrosionsbeständige Stähle und deren Verwendung bei der industriellen Herstellung von biotechnologischen Produkten und Lebensmitteln. 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3 SWS Vorlesung 1 SWS Übung			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Bioverfahrenstechnik			

LT1123 Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Principles of Scientific Research			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022, 1. Semester IIW 2024: 3. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können ihre eigenen fachlichen und sozialen Ressourcen einschätzen. • kennen die Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens und können diese anwenden. • kennen die fachrelevanten Literaturdatenbanken und sind in der Lage, Literaturrecherchen selbstständig zu bewältigen und zu präsentieren. • verfügen über Handlungs- und Problemlösungskompetenz. • können Fachtexte in englischer Sprache verstehen und präsentieren. • erwerben Kenntnisse über die Grundlagen des sicheren Arbeitens insbesondere in Laboratorien. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • wissenschaftliche Informationsquellen in Bibliothek und Internet • Literaturrecherche in Datenbanken • Umgang mit Fachliteratur, Verweis- und Zitiertechnik • Wissenschaftliche Dokumentation, Verfassen wissenschaftlicher Texte • Planung, Durchführung und Auswertung von wissenschaftlichen Experimenten • Einführung in und Übung von grundlegenden Fertigkeiten im Umgang mit Standardsoftware • Training von fachenglischem Wortschatz, Präsentieren und freies Reden in englischer Sprache • Unterweisung in die grundlegenden Regelungen der Arbeitssicherheit, Einrichtungen und Ausrüstung zum sicheren Arbeiten in Laboren, Grundregeln zum Verhalten und Arbeiten in Laboren 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 1 SWS Vorlesung 2 SWS Übungen 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: Unbenotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Studiendekan*in
----------	--

LT1228 Principles of Scientific Research

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Principles of Scientific Research			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können ihre eigenen fachlichen und sozialen Ressourcen einschätzen. • kennen die Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens und können diese anwenden. • kennen die fachrelevanten Literaturdatenbanken und sind in der Lage, Literaturrecherchen selbstständig zu bewältigen und zu präsentieren. • verfügen über Handlungs- und Problemlösungskompetenz. • können Fachtexte in englischer Sprache verstehen und präsentieren. • erwerben Kenntnisse über die Grundlagen des sicheren Arbeitens insbesondere in Laboratorien. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • wissenschaftliche Informationsquellen in Bibliothek und Internet • Literaturrecherche in Datenbanken • Umgang mit Fachliteratur, Verweis- und Zitiertechnik • Wissenschaftliche Dokumentation, Verfassen wissenschaftlicher Texte • Planung, Durchführung und Auswertung von wissenschaftlichen Experimenten • Einführung in und Übung von grundlegenden Fertigkeiten im Umgang mit Standardsoftware • Training von fachenglischem Wortschatz, Präsentieren und freies Reden in englischer Sprache • Unterweisung in die grundlegenden Regelungen der Arbeitssicherheit, Einrichtungen und Ausrüstung zum sicheren Arbeiten in Laboren, Grundregeln zum Verhalten und Arbeiten in Laboren 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 1 SWS Vorlesung 2 SWS Übungen 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: Unbenotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Studiendekan*in			

LT1190 Grundlagen des Managements

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Management Basics			
Arbeitsaufwand: 150h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022: 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • beherrschen zentrale Grundlagen des Managementhandelns in Unternehmen und kennen das unternehmerische Zielsystem. • verstehen verschiedene Aufgaben des operativen und strategischen Managements und können diese zueinander in Beziehung setzen. • können wichtige Instrumente zur Bewältigung von Management-Entscheidungen anwenden. • analysieren den Einfluss des Umfelds auf die Entwicklungen in Unternehmen und können in diesem Zusammenhang die Bedeutung volkswirtschaftlicher Aspekte einordnen. • können verschiedene Instrumente des Rechnungswesens zielgerichtet zur Abbildung finanzieller Ströme in Unternehmen nutzen. • lernen unternehmerische Handlungsweisen kennen und können betriebswirtschaftliche Entscheidungssituationen analysieren und zielgerichtet gestalten. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre aus managementorientierter Sicht • Beschreibung des Managements von Unternehmen auf Basis des St. Galler Management-Modells • Ausgewählte Instrumente des strategischen und operativen Managements (z. B. Stakeholder-Analyse, SWOT-Analyse, Wertschöpfungskette) • Gestaltung unternehmerischer Ordnungsmomente (z. B. Rechtsformwahl, Aufbau- und Ablauforganisation, Bedeutung der Unternehmenskultur) • Einflussfaktoren im Umfeld von Unternehmen, insbesondere volkswirtschaftliche Rahmenbedingungen • Bedeutung des Rechnungswesens für die Abbildung unternehmerischer Prozesse • Einführung in zentrale Instrumente des externen Rechnungswesens (insb. Aufbau und Analyse des Jahresabschlusses einer Unternehmung) • Einführung in zentrale Instrumente des internen Rechnungswesens (insb. Ziele und Aufbau der Kostenrechnung, Bedeutung von Finanzierung und Investitionsentscheidungen) • Ausblick: Existenzgründung/Entrepreneurship 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			

7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Qualitätsmanagement

LT1229 Management Basics

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Management Basics			
Arbeitsaufwand: 150h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 1. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • beherrschen zentrale Grundlagen des Managementhandelns in Unternehmen und kennen das unternehmerische Zielsystem. • verstehen verschiedene Aufgaben des operativen und strategischen Managements und können diese zueinander in Beziehung setzen. • können wichtige Instrumente zur Bewältigung von Management-Entscheidungen anwenden. • analysieren den Einfluss des Umfelds auf die Entwicklungen in Unternehmen und können in diesem Zusammenhang die Bedeutung volkswirtschaftlicher Aspekte einordnen. • können verschiedene Instrumente des Rechnungswesens zielgerichtet zur Abbildung finanzieller Ströme in Unternehmen nutzen. • lernen unternehmerische Handlungsweisen kennen und können betriebswirtschaftliche Entscheidungssituationen analysieren und zielgerichtet gestalten. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre aus managementorientierter Sicht • Beschreibung des Managements von Unternehmen auf Basis des St. Galler Management-Modells • Ausgewählte Instrumente des strategischen und operativen Managements (z. B. Stakeholder-Analyse, SWOT-Analyse, Wertschöpfungskette) • Gestaltung unternehmerischer Ordnungsmomente (z. B. Rechtsformwahl, Aufbau- und Ablauforganisation, Bedeutung der Unternehmenskultur) • Einflussfaktoren im Umfeld von Unternehmen, insbesondere volkswirtschaftliche Rahmenbedingungen • Bedeutung des Rechnungswesens für die Abbildung unternehmerischer Prozesse • Einführung in zentrale Instrumente des externen Rechnungswesens (insb. Aufbau und Analyse des Jahresabschlusses einer Unternehmung) • Einführung in zentrale Instrumente des internen Rechnungswesens (insb. Ziele und Aufbau der Kostenrechnung, Bedeutung von Finanzierung und Investitionsentscheidungen) • Ausblick: Existenzgründung/Entrepreneurship 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			

7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Qualitätsmanagement

LT1191 Mathematik II

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Mathematics II			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022: 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • werden in das mathematische Denken eingeführt. • kennen die mathematischen Grundlagen, die für das weitere Studium notwendig sind. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Differentialrechnung • Reihen • Integralrechnung • Gewöhnliche Differentialgleichungen 1. Ordnung • Grundbegriffe der Statistik 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Übungen			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Marktforschung, Statistik und Mathematik			

LT1230 Mathematics II

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Mathematics II			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • werden in das mathematische Denken eingeführt. • kennen die mathematischen Grundlagen, die für das weitere Studium notwendig sind. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Differentialrechnung • Reihen • Integralrechnung • Gewöhnliche Differentialgleichungen 1. Ordnung • Grundbegriffe der Statistik 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Übungen			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Marktforschung, Statistik und Mathematik			

LT1192 Organische Chemie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Organic Chemistry			
Arbeitsaufwand: 150h, davon 72h Präsenzzeit 78h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022: 2. Semester IIW 2024, IIW 2022: 4. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • erreichen ein Grundwissen der organischen Chemie. • sind in der Lage, aus der chemischen Struktur von Stoffen deren physikalische und technologische Eigenschaften abzuleiten. • können grundlegende organisch-chemische Reaktionen formulieren bzw. nachvollziehen und sind somit imstande auch biochemische bzw. lebensmittelchemische Prozesse zu verstehen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Chemische Struktur (Konstitution, Konfiguration, Konformation) von wichtigen organischen Stoffgruppen • Grundlegende Reaktionen organischer Stoffe, u.a. Substitution, Eliminierung, Addition • Reaktionen von Carbonylverbindungen • Strukturen und Basisreaktionen der Lipide, Proteine, Kohlenhydrate 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Übungen			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: LT1187			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Biochemie und Analytik für Lebensmittel			

LT1231 Organic Chemistry

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Organic Chemistry			
Arbeitsaufwand: 150h, davon 72h Präsenzzeit 78h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • erreichen ein Grundwissen der organischen Chemie. • sind in der Lage, aus der chemischen Struktur von Stoffen deren physikalische und technologische Eigenschaften abzuleiten. • können grundlegende organisch-chemische Reaktionen formulieren bzw. nachvollziehen und sind somit imstande auch biochemische bzw. lebensmittelchemische Prozesse zu verstehen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Chemische Struktur (Konstitution, Konfiguration, Konformation) von wichtigen organischen Stoffgruppen • Grundlegende Reaktionen organischer Stoffe, u.a. Substitution, Eliminierung, Addition • Reaktionen von Carbonylverbindungen • Strukturen und Basisreaktionen der Lipide, Proteine, Kohlenhydrate 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Übungen			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: LT1187			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Biochemie und Analytik für Lebensmittel			

LT1193 Physikalische Chemie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Physical Chemistry			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022: 2. Semester IIW 2024, IIW 2022: 4. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen die grundlegenden Begriffe und Konzepte der Wärmelehre. • verstehen thermodynamische Prozesse. • sind in der Lage, die in der Physikalischen Chemie behandelten Phänomene auf technologische Verfahren und biologische Prozesse zu übertragen. • kennen die grundlegenden Begriffe und Konzepte der Elektrizitätslehre. • können grundlegende Berechnungen selber durchführen und umfangreichere nachvollziehen. • können das Erlernete auf praktische Problemstellungen anwenden. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Physik der Wärme (Temperaturbegriff, Innere Energie U und Enthalpie H, kinetische Gastheorie, Zustandsgleichung idealer Gase, Entropie S, thermische Maschinen und Anlagen, Freie Energie F und Freie Enthalpie G) • Gibbs-Helmholtz-Gleichung, van't Hoff'sche Reaktionsisotherme und -isobare, Zusammenhang zum Massenwirkungsgesetz, • Abgrenzung ideale von realen Gasen, Phasenumwandlungen, Dampfprozesse, • Elektrodynamik (elektrisches Feld, Ladung, Stromleitung, magnetisches Feld, Kraftwirkung, Induktion, Anwendung der Induktion, elektromagnetische Felder) und Nernst'sche Gleichung • kolligative Eigenschaften (osmotischer Druck, Siedepunktserhöhung, Gefrierpunktserniedrigung). 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 1 SWS Übung 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Physik und Prozessautomatisierung
----------	---

LT1232 Physical Chemistry

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Physical Chemistry			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024, 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen die grundlegenden Begriffe und Konzepte der Wärmelehre. • verstehen thermodynamische Prozesse. • sind in der Lage, die in der Physikalischen Chemie behandelten Phänomene auf technologische Verfahren und biologische Prozesse zu übertragen. • kennen die grundlegenden Begriffe und Konzepte der Elektrizitätslehre. • können grundlegende Berechnungen selber durchführen und umfangreichere nachvollziehen. • können das Erlernte auf praktische Problemstellungen anwenden. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Physik der Wärme (Temperaturbegriff, Innere Energie U und Enthalpie H, kinetische Gastheorie, Zustandsgleichung idealer Gase, Entropie S, thermische Maschinen und Anlagen, Freie Energie F und Freie Enthalpie G • Gibbs-Helmholtz-Gleichung, van't Hoff'sche Reaktionsisotherme und -isobare, Zusammenhang zum Massenwirkungsgesetz, • Abgrenzung ideale von realen Gasen, Phasenumwandlungen, Dampfprozesse, • Elektrodynamik (elektrisches Feld, Ladung, Stromleitung, magnetisches Feld, Kraftwirkung, Induktion, Anwendung der Induktion, elektromagnetische Felder) und Nernst'sche Gleichung • kolligative Eigenschaften (osmotischer Druck, Siedepunktserhöhung, Gefrierpunktserniedrigung). 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 1 SWS Übung 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Physik und Prozessautomatisierung			

LT1020 Grundlagen der Biologie und Rohstoffkunde (LT)

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Fundamentals of Biology and Raw Materials (FT)			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 90 h Präsenzzeit 60 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022, 2016, LT 2025, LT 2022, 2019: 2. Semester IIW 2019: 3. Semester IIW 2024, IIW 2022: 4. Semester	Häufigkeit des Angebots: Winter- und Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind vertraut mit den grundlegenden Strukturen und Funktionen pflanzlicher und tierischer Zellen. • kennen wichtige biochemische und physiologische Prozesse in pflanzlichen und tierischen Geweben. • haben Kenntnisse über Entwicklung und Bau von Pflanzen (insbesondere von Angiospermen). • wissen über Zusammensetzung und Qualität ausgewählter pflanzlicher und tierischer Rohstoffe Bescheid. • sind fähig, wesentliche Eigenschaften und technologische Eignung von Rohstoffen auf der Basis ihrer Zusammensetzung abzuschätzen. • haben Grundkenntnisse zu Methoden der Qualitätsbestimmung und der Bewertung der Eignung von Rohstoffen sowie deren Anwendung in der industriellen Praxis. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau und Funktion der Zelle sowie ihre Ausdifferenzierung im pflanzlichen und tierischen Bereich • Biochemische und physiologische Prozesse in den Geweben und deren Einfluss auf die Rohstoffqualität. • Beschreibung der verarbeitungsrelevanten tierischen und pflanzlichen Gewebe unter besonderer Beachtung von gesundheits- und toxikologisch-relevanten Inhaltsstoffen • Beispielhafte Darstellung von Rohstoffen • Beispielhafte Vorstellung innovativer Produktentwicklungsansätze aus Rohstoffen pflanzlicher und tierischer Herkunft • Methoden zur Bestimmung von Qualitätsmerkmalen und der Eignung bei verschiedenen Rohstoffen sowie deren praktische Durchführung an ausgewählten Beispielen. 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3 SWS Vorlesung 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Projektarbeit			

7	Bewertungsmethoden: Benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Ernährungswissenschaften

LT1233 Fundamentals of Biology and Raw Materials (FT)

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Fundamentals of Biology and Raw Materials (FT)			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 90 h Präsenzzeit 60 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: WIng 2025, WIng 2024, LT 2025, LT 2022: 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind vertraut mit den grundlegenden Strukturen und Funktionen pflanzlicher und tierischer Zellen. • kennen wichtige biochemische und physiologische Prozesse in pflanzlichen und tierischen Geweben. • haben Kenntnisse über Entwicklung und Bau von Pflanzen (insbesondere von Angiospermen). • wissen über Zusammensetzung und Qualität ausgewählter pflanzlicher und tierischer Rohstoffe Bescheid. • sind fähig, wesentliche Eigenschaften und technologische Eignung von Rohstoffen auf der Basis ihrer Zusammensetzung abzuschätzen. • haben Grundkenntnisse zu Methoden der Qualitätsbestimmung und der Bewertung der Eignung von Rohstoffen sowie deren Anwendung in der industriellen Praxis. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau und Funktion der Zelle sowie ihre Ausdifferenzierung im pflanzlichen und tierischen Bereich • Biochemische und physiologische Prozesse in den Geweben und deren Einfluss auf die Rohstoffqualität. • Beschreibung der verarbeitungsrelevanten tierischen und pflanzlichen Gewebe unter besonderer Beachtung von gesundheits- und toxikologisch-relevanten Inhaltsstoffen • Beispielhafte Darstellung von Rohstoffen • Beispielhafte Vorstellung innovativer Produktentwicklungsansätze aus Rohstoffen pflanzlicher und tierischer Herkunft • Methoden zur Bestimmung von Qualitätsmerkmalen und der Eignung bei verschiedenen Rohstoffen sowie deren praktische Durchführung an ausgewählten Beispielen. 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3 SWS Vorlesung 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Projektarbeit			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Ernährungswissenschaften
----------	--

LT1375 Allgemeine Mikrobiologie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: General Microbiology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, WIng 2025: 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • beherrschen das Grundlagenwissen der allgemeinen Mikrobiologie und mikrobieller Arbeitstechniken • kennen wichtige Gruppen an Mikroorganismen mit Relevanz für verschiedene Industriezweige (Kontaminanten, Pathogene und Produktionsorganismen) • können Standardverfahren der mikrobiologischen Analytik durchführen und bewerten. • kennen die spezifischen Wachstumsbedingungen der relevanten Organismen-Hauptgruppen und können grundlegende Kultivierungstechniken von Mikroorganismen durchführen 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Zellphysiologische und biochemische Unterscheidung eukaryotischer und prokaryotischer Zellsysteme • Mikrobielles Wachstum, Wachstumsphasen und Wachstumsfaktoren • Eigenschaften und Systematik der Prokaryoten • Eigenschaften und Systematik der Pilze und Viren • Grundmechanismen des Stoffwechsels: Regulation des Kata- und Anabolismus • Grundlegende Untersuchungsverfahren und Kultivierungstechniken von Mikroorganismen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 1 SWS Übung 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmittel- und industrielle Mikrobiologie			

LT1376 General Microbiology

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: General Microbiology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, WIng 2025: 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • beherrschen das Grundlagenwissen der allgemeinen Mikrobiologie und mikrobieller Arbeitstechniken • kennen wichtige Gruppen an Mikroorganismen mit Relevanz für verschiedene Industriezweige (Kontaminanten, Pathogene und Produktionsorganismen) • können Standardverfahren der mikrobiologischen Analytik durchführen und bewerten. • kennen die spezifischen Wachstumsbedingungen der relevanten Organismen-Hauptgruppen und können grundlegende Kultivierungstechniken von Mikroorganismen durchführen 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Zellphysiologische und biochemische Unterscheidung eukaryotischer und prokaryotischer Zellsysteme • Mikrobielles Wachstum, Wachstumsphasen und Wachstumsfaktoren • Eigenschaften und Systematik der Prokaryoten • Eigenschaften und Systematik der Pilze und Viren • Grundmechanismen des Stoffwechsels: Regulation des Kata- und Anabolismus • Grundlegende Untersuchungsverfahren und Kultivierungstechniken von Mikroorganismen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 1 SWS Übung 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmittel- und industrielle Mikrobiologie			

LT1194 Lebensmitteltechnologie I

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Technology I
----------------------	---

Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIL 2022, WIng 2025, WIng 2024: 2. Semester IIW 2024, IIW 2022: 4. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul Wing 2025 nur Vertiefung LT	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind vertraut mit den gegenwärtigen Rohstoffen und Herstellungsverfahren von Grundsubstanzen für bearbeitete Lebensmittel. • verstehen die dahinterliegenden physikalischen, chemischen und biologischen Prinzipien und können dadurch innovative Änderungen in den Rezepturen vornehmen. • verfügen über einen Überblick über moderne und sich in der Entwicklung befindliche Alternativen zu den bestehenden Techniken und Technologieschritten sowie deren Kombinationsmöglichkeiten. Dadurch können sie aufkommende Innovationen verstehen. • erlangen die Grundlagen für die Beurteilung bestehender und alternativer Technologien und können sich zukünftig im Felde der Herstellungstechnologien kreativ und innovativ betätigen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Technologien zur Herstellung von Grundstoffen der Lebensmittelindustrie • Zusammenhang zwischen den chemisch/physikalischen Rohstoffeigenschaften, deren Veränderung durch die aufeinanderfolgenden verfahrenstechnischen Grundoperationen bis hin zu den entsprechenden Eigenschaften des Endproduktes. • Darstellung der Fleischtechnologie und verschiedener pflanzlicher Technologien anhand ausgewählter Beispiele 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Technologie pflanzlicher Lebensmittel			

LT1235 Food Technology I

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Technology I			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 2. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul Wing 2025 nur Vertiefung LT	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind vertraut mit den gegenwärtigen Rohstoffen und Herstellungsverfahren von Grundsubstanzen für bearbeitete Lebensmittel. • verstehen die dahinterliegenden physikalischen, chemischen und biologischen Prinzipien und können dadurch innovative Änderungen in den Rezepturen vornehmen. • verfügen über einen Überblick über moderne und sich in der Entwicklung befindliche Alternativen zu den bestehenden Techniken und Technologieschritten sowie deren Kombinationsmöglichkeiten. Dadurch können sie aufkommende Innovationen verstehen. • erlangen die Grundlagen für die Beurteilung bestehender und alternativer Technologien und können sich zukünftig im Felde der Herstellungstechnologien kreativ und innovativ betätigen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Technologien zur Herstellung von Grundstoffen der Lebensmittelindustrie • Zusammenhang zwischen den chemisch/physikalischen Rohstoffeigenschaften, deren Veränderung durch die aufeinanderfolgenden verfahrenstechnischen Grundoperationen bis hin zu den entsprechenden Eigenschaften des Endproduktes. • Darstellung der Fleischtechnologie und verschiedener pflanzlicher Technologien anhand ausgewählter Beispiele 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Technologie pflanzlicher Lebensmittel			

LT1027 Lebensmittelchemie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Chemistry			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, LT 2019: 3. Semester IIW 2024, 2022, 2019: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • erwerben wesentliche Kenntnisse über die Hauptstoffgruppen in Lebensmitteln. • sind fähig, wesentliche Eigenschaften von Lebensmittelkomponenten aufgrund der chemischen Struktur abzuschätzen. • können wichtige chemische bzw. biochemische Reaktionen in Lebensmitteln verstehen und formulieren. • erreichen ein gutes Verständnis für die Analyse von Lebensmitteln, indem sie klassische Bestimmungsmethoden der Lebensmittelchemie praktisch durchführen. • können strukturierte Berichte abfassen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Strukturen und Reaktionen wichtiger Aminosäuren, Proteine, Kohlenhydrate und Lipide einschließlich der entsprechenden Zusatzstoffgruppen • Klassische chemisch-analytische Nachweisverfahren der Hauptkomponenten von Lebensmitteln 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 1 SWS Übung 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: mindestens 2 Module aus LT1067 – LT1069, LT 2022, LT 2025: , mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 IIW 2019: LT1002, OE3901, ET3901 IIW 2022, IIW 2024: mindestens 2 Module aus LT1002, ET3901, OE3901 empfohlen: LT 2019: LT1067 LT 2022, LT 2025, IIW 2022, IIW 2024: LT1187, LT1192			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Biochemie und Analytik für Lebensmittel			

LT1236 Food Chemistry

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Chemistry			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, IIW 2024, IIW 2022, IIW 2019: 3. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> erwerben wesentliche Kenntnisse über die Hauptstoffgruppen in Lebensmitteln. sind fähig, wesentliche Eigenschaften von Lebensmittelkomponenten aufgrund der chemischen Struktur abzuschätzen. können wichtige chemische bzw. biochemische Reaktionen in Lebensmitteln verstehen und formulieren. erreichen ein gutes Verständnis für die Analyse von Lebensmitteln, indem sie klassische Bestimmungsmethoden der Lebensmittelchemie praktisch durchführen. können strukturierte Berichte abfassen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Strukturen und Reaktionen wichtiger Aminosäuren, Proteine, Kohlenhydrate und Lipide einschließlich der entsprechenden Zusatzstoffgruppen Klassische chemisch-analytische Nachweisverfahren der Hauptkomponenten von Lebensmitteln 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 1 SWS Übung 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2022, LT 2025: , mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 empfohlen: LT 2022, LT 2025, IIW 2022, IIW 2024: LT1187, LT1192			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Biochemie und Analytik für Lebensmittel			

LT1031 Sensorik

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Sensory Analysis			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, LT 2019, WIng 2025 WIng 2024, WIL 2022, WIL 2016: 3. Semester IIW 2019: 5. Semester, IIW 2024, IIW 2022: 3. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul WIng 2025 nur Vertiefung LT	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> kennen Aufbau und Funktion der menschlichen Sinnesorgane sowie die physiologischen Vorgänge der Sinneswahrnehmung. kennen ausgewählte sensorische Prüfverfahren und sind in der Lage, diese anzuwenden und deren Ergebnisse zu beurteilen. wissen über grundlegende statistische Auswertungsmethoden für sensorische Prüfungen Bescheid, können diese durchführen und interpretieren. kennen die zugrundeliegenden DIN- und ISO-Normen. sind in der Lage, in einem sensorischen Panel mitzuarbeiten und – nach entsprechender Einarbeitung bzw. unter Anleitung – sensorische Untersuchungen selbst vorzubereiten, durchzuführen und auszuwerten. sind in der Lage, Innovations- und Produktentwicklungsprozesse durch Ergebnisse humansensorischer Prüfungen zu begleiten und zu steuern. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Physiologische Grundlagen der Sensorik Darstellung von Methoden zur sensorischen Analyse anhand ausgewählter Beispiele Praktische Durchführung ausgewählter sensorischer Prüfverfahren Eigenständige Vorbereitung, Durchführung und Auswertung einer sensorischen Prüfung in einem Projektteam einschließlich der Erstellung eines Prüfberichts Statistische Auswertung ausgewählter sensorischer Analysen Bedeutung und Einsatz humansensorischer Methoden im Innovations- und Produktentwicklungsmanagement 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 1 SWS Übung 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: mindestens 2 Module aus LT1067 – LT1069 LT 2022, LT 2025, WIL 2022, WIng 2025, WIng 2024.; mindestens 2 Module aus LT1186			

	<p>oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 WIL 2016: LT1095 IIW 2019: OE3901, ET3901, LT1020 IIW 2022, IIW 2024: mindestens 2 Module aus LT1002, ET3901, OE3901</p> <p>empfohlen: keine</p>
6	Form der Prüfung: Klausur oder Projektarbeit
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Ernährungswissenschaften

LT1237 Sensory Analysis

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Sensory Analysis			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2025 WIng 2024: 3. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul WIng 2025 nur Vertiefung LT	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen Aufbau und Funktion der menschlichen Sinnesorgane sowie die physiologischen Vorgänge der Sinneswahrnehmung. • kennen ausgewählte sensorische Prüfverfahren und sind in der Lage, diese anzuwenden und deren Ergebnisse zu beurteilen. • wissen über grundlegende statistische Auswertungsmethoden für sensorische Prüfungen Bescheid, können diese durchführen und interpretieren. • kennen die zugrundeliegenden DIN- und ISO-Normen. • sind in der Lage, in einem sensorischen Panel mitzuarbeiten und – nach entsprechender Einarbeitung bzw. unter Anleitung – sensorische Untersuchungen selbst vorzubereiten, durchzuführen und auszuwerten. • sind in der Lage, Innovations- und Produktentwicklungsprozesse durch Ergebnisse humansensorischer Prüfungen zu begleiten und zu steuern. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Physiologische Grundlagen der Sensorik • Darstellung von Methoden zur sensorischen Analyse anhand ausgewählter Beispiele • Praktische Durchführung ausgewählter sensorischer Prüfverfahren • Eigenständige Vorbereitung, Durchführung und Auswertung einer sensorischen Prüfung in einem Projektteam einschließlich der Erstellung eines Prüfberichts • Statistische Auswertung ausgewählter sensorischer Analysen • Bedeutung und Einsatz humansensorischer Methoden im Innovations- und Produktentwicklungsmanagement 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 1 SWS Übung 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2022, LT 2025, WIng 2025, WIng 2024.; mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Projektarbeit			
7	Bewertungsmethoden: benotet			

8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Ernährungswissenschaften

LT1197 Lebensmitteltechnologie II

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Technology II			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022: 3. Semester IIW 2024, IIW 2022: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul Wing 2025 nur Vertiefung LT	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen einschlägige Verfahren und Technologien, können diese anwenden sowie deren Einfluss auf die Qualität des Endproduktes nachvollziehen. • werden zu einer ganzheitlichen Betrachtungsweise komplexer Vorgänge befähigt. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Im Fokus der Technologie pflanzlicher Grundstoffe von Lebensmitteln werden Herstellungs- und Verarbeitungstechnologien von Grundprodukten der Ernährung wie beispielsweise von Brot, Teigen, Massen und Stärke dargestellt. • Im Fokus der Technologie tierischer Grundstoffe von Lebensmitteln werden zunächst die chemischen/physikalischen Eigenschaften der Milch behandelt. Die Bedeutung der verfahrenstechnischen und rezepturmäßigen Einflussgrößen wird an den Beispielen der Verarbeitungstechnologie von Butter, Käse, Kondensmilch, Speiseeis und deren Nebenprodukten dargestellt. 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2022, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022: mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 IIW 2024: mindestens 2 Module aus LT1002, ET3901, OE3901, empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Technologie tierischer Lebensmittel			

LT1238 Food Technology II

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Technology II			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 3. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul Wing 2025 nur Vertiefung LT	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen einschlägige Verfahren und Technologien, können diese anwenden sowie deren Einfluss auf die Qualität des Endproduktes nachvollziehen. • werden zu einer ganzheitlichen Betrachtungsweise komplexer Vorgänge befähigt. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Im Fokus der Technologie pflanzlicher Grundstoffe von Lebensmitteln werden Herstellungs- und Verarbeitungstechnologien von Grundprodukten der Ernährung wie beispielsweise von Brot, Teigen, Massen und Stärke dargestellt. • Im Fokus der Technologie tierischer Grundstoffe von Lebensmitteln werden zunächst die chemischen/physikalischen Eigenschaften der Milch behandelt. Die Bedeutung der verfahrenstechnischen und rezepturmäßigen Einflussgrößen wird an den Beispielen der Verarbeitungstechnologie von Butter, Käse, Kondensmilch, Speiseeis und deren Nebenprodukten dargestellt. 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Technologie tierischer Lebensmittel			

LT1195 Lebensmittelhygiene

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Hygiene			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022: 3. Semester IIW 2024, IIW 2022: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul WIng 2025 nur Vertiefung LT	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
	Qualifikationsziele: Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> • können Desinfektions- und Sterilisationstechniken beurteilen und anwenden. • können Hygienepläne und HACCP-Konzepte (Hazard Analysis and Critical Control Points) selbstständig erstellen und bewerten. • kennen molekulare und immunologische Nachweismethoden für mikrobielle Lebensmittelkontaminanten und assoziierte Stoffkontaminanten (LPS, Toxine). • sind imstande, die Grundsätze der wissenschaftlichen Literaturarbeit anzuwenden. • erreichen durch die Arbeit im Labor ein Verständnis für die mikrobiologische Lebensmittelanalytik sowie praktische Kompetenz für den späteren Berufsalltag. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Steriltechnik, Hygienekonzepte für Lebensmittelhersteller • Immunologische, molekularbiologische und mikrobiologische Methoden zur Schnelltestung und Identifikation von Mikroorganismen und assoziierten Kontaminationen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 1 SWS Übung 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2025, LT 2022, WIL 2022, WIng 2025 (LT), WIng 2024: mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 IIW 2024, IIW 2022: mindestens 2 Module aus LT1002, ET3901, OE3901, empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmittel- und industrielle Mikrobiologie
----------	--

LT1239 Food Hygiene

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Hygiene			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 3. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul WIng 2025 nur Vertiefung LT	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
	Qualifikationsziele: Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> • können Desinfektions- und Sterilisationstechniken beurteilen und anwenden. • können Hygienepläne und HACCP-Konzepte (Hazard Analysis and Critical Control Points) selbstständig erstellen und bewerten. • kennen molekulare und immunologische Nachweismethoden für mikrobielle Lebensmittelkontaminanten und assoziierte Stoffkontaminanten (LPS, Toxine). • sind imstande, die Grundsätze der wissenschaftlichen Literaturarbeit anzuwenden. • erreichen durch die Arbeit im Labor ein Verständnis für die mikrobiologische Lebensmittelanalytik sowie praktische Kompetenz für den späteren Berufsalltag. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Steriltechnik, Hygienekonzepte für Lebensmittelhersteller • Immunologische, molekularbiologische und mikrobiologische Methoden zur Schnelltestung und Identifikation von Mikroorganismen und assoziierten Kontaminationen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 1 SWS Übung 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2025, LT 2022, WIL 2022, WIng 2025 (LT), WIng 2024: mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 IIW 2024, IIW 2022: mindestens 2 Module aus LT1002, ET3901, OE3901, empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmittel- und industrielle Mikrobiologie
----------	--

LT1196 Betriebswirtschaftliche Funktionen

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Business Management Functions			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025 LT 2022, IIW 2022, IIW 2024 3. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die betriebswirtschaftlichen Teilfunktionen aus realisations- und managementorientierter Sicht und können diese zueinander in Beziehung setzen. • lernen funktionsbezogene Handlungsweisen kennen und können entsprechende Entscheidungssituationen in Unternehmen analysieren und zielgerichtet gestalten. • wenden verschiedene Instrumente und Vorgehensweisen zur Gestaltung von Prozessen des Supply Managements, der Produktion und des Vertriebs/Marketings in exemplarischen Entscheidungssituationen an. • können verschiedene Instrumente der strategischen Planung, der Organisationsgestaltung und Personalführung in unternehmensbezogenen Anwendungskontexten nutzen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Vertiefende Veranstaltung zur Einführung in das unternehmensbezogene Management, mit der das Pflichtprogramm zur Allgemeinen Betriebswirtschaftslehre abgerundet wird. • Einführung in die Realisationsfunktionen und Einordnung in das Managementsystem eines Unternehmens • Ziele, Gestaltung und Steuerung des Supply Managements • Ziele, Gestaltung und Steuerung der Produktion • Ziele, Gestaltung und Steuerung des Vertriebs/Marketings (insb. Marketing-Mix) • Bedeutung der Marktforschung • Instrumente der strategischen und operativen Planung • Ziele und Herangehensweisen an die Organisationsgestaltung • Bedeutung und Instrumente der Personalführung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2022, LT 2025, IBT 2025: mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 IIW 2022, IIW 2024: mindestens 2 Module aus LT1002, ET3901, OE3901 empfohlen: keine			

6	Form der Prüfung: Klausur oder Hausarbeit
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Qualitätsmanagement

LT1240 Business Management Functions

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Business Management Functions			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022: 3. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die betriebswirtschaftlichen Teilfunktionen aus realisations- und managementorientierter Sicht und können diese zueinander in Beziehung setzen. • lernen funktionsbezogene Handlungsweisen kennen und können entsprechende Entscheidungssituationen in Unternehmen analysieren und zielgerichtet gestalten. • wenden verschiedene Instrumente und Vorgehensweisen zur Gestaltung von Prozessen des Supply Managements, der Produktion und des Vertriebs/Marketings in exemplarischen Entscheidungssituationen an. • können verschiedene Instrumente der strategischen Planung, der Organisationsgestaltung und Personalführung in unternehmensbezogenen Anwendungskontexten nutzen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Vertiefende Veranstaltung zur Einführung in das unternehmensbezogene Management, mit der das Pflichtprogramm zur Allgemeinen Betriebswirtschaftslehre abgerundet wird. • Einführung in die Realisationsfunktionen und Einordnung in das Managementsystem eines Unternehmens • Ziele, Gestaltung und Steuerung des Supply Managements • Ziele, Gestaltung und Steuerung der Produktion • Ziele, Gestaltung und Steuerung des Vertriebs/Marketings (insb. Marketing-Mix) • Bedeutung der Marktforschung • Instrumente der strategischen und operativen Planung • Ziele und Herangehensweisen an die Organisationsgestaltung • Bedeutung und Instrumente der Personalführung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2022, LT 2025, IBT 2025: mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Hausarbeit			

7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Qualitätsmanagement

LT1032 Thermische Verfahrenstechnik

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Thermal Process Engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, LT 2019 WIng 2025: 3. Semester IIW 2019: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über ein Grundverständnis von Stoff- und Wärmeübergängen. • kennen die verfahrenstechnischen Grundoperationen auf Basis der Grundlagen von Wärme- und Stoffübergang und können diese anwenden. • beherrschen die Bilanzierungen bzgl. Masse und Energie. • sind in der Lage, einfache Apparate wie Destillations- und Rektifikationskolonnen, Sorptionsapparate, Trockner und Kristallisatoren zu berechnen und auszulegen. • verstehen prinzipielle Zusammenhänge der Betriebsparameter bei thermischen Verfahren. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen des Stoff- und Wärmeübergangs • Bilanzierungen bzgl. Masse und Energie • Übertragung der Grundlagen auf die Beschreibung von Grundoperationen der thermischen Verfahrenstechnik • Thermische Trennprozesse (Destillation, Rektifikation, Adsorption, Absorption, Desorption, Trocknung und Kristallisation) <ul style="list-style-type: none"> – Prinzip – Wirkmechanismen – Bilanzierung – Verfahrenstechnische Beschreibung – Berechnung/Auslegung – Apparative Ausführungen – Betriebscharakteristik • Verdeutlichung der Prinzipien der thermischen Verfahrenstechnik in Rechenübungen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3 SWS Vorlesung 1 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: mindestens 2 Module aus LT1067 – LT1069, IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025 mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 IIW 2019: LT1002, ET3907, ET3901, LT1207, LT1016 empfohlen: keine			

6	Form der Prüfung: Klausur
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik

LT1242 Thermal Process Engineering

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Thermal Process Engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025 3. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über ein Grundverständnis von Stoff- und Wärmeübergängen. • kennen die verfahrenstechnischen Grundoperationen auf Basis der Grundlagen von Wärme- und Stoffübergang und können diese anwenden. • beherrschen die Bilanzierungen bzgl. Masse und Energie. • sind in der Lage, einfache Apparate wie Destillations- und Rektifikationskolonnen, Sorptionsapparate, Trockner und Kristallisatoren zu berechnen und auszulegen. • verstehen prinzipielle Zusammenhänge der Betriebsparameter bei thermischen Verfahren. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen des Stoff- und Wärmeübergangs • Bilanzierungen bzgl. Masse und Energie • Übertragung der Grundlagen auf die Beschreibung von Grundoperationen der thermischen Verfahrenstechnik • Thermische Trennprozesse (Destillation, Rektifikation, Adsorption, Absorption, Desorption, Trocknung und Kristallisation) <ul style="list-style-type: none"> – Prinzip – Wirkmechanismen – Bilanzierung – Verfahrenstechnische Beschreibung – Berechnung/Auslegung – Apparative Ausführungen – Betriebscharakteristik • Verdeutlichung der Prinzipien der thermischen Verfahrenstechnik in Rechenübungen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3 SWS Vorlesung 1 SWS Übung			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025 mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik
----------	--

LT1024 Grundlagen und Physiologie der Ernährung

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Basic Principles and Physiology of Nutrition			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT), WIng 2024, WIL 2022: 4. Semester IBT 2025, WIng 2025 (IBT), IIW 2024, IIW 2022 6. Semester LT 2019: 5. Semester IIW 2019: 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester und Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: LT 2025, LT 2022, LT 2019, WIL 2022, WIng 2025 (LT), WIng 2024, IIW 2024, IIW 2019: Pflichtmodul IBT 2025, WIng 2025 (IBT) Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden kennen <ul style="list-style-type: none"> • die Bedeutung von Nährstoffen in Lebensmitteln für die menschliche Ernährung. • die Zusammensetzung von Lebensmitteln und sind so in der Lage, die Bedeutung von Lebensmitteln als Nährstofflieferanten und die Bedeutung für die Entstehung ernährungsabhängiger Erkrankungen einzuschätzen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Chemische und physiologische Grundlagen der Ernährung • Vorkommen und Bedeutung von Kohlenhydraten, Fetten, Proteinen, Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und anderen funktionellen Substanzen in Lebensmitteln und in der Ernährung des Menschen • Grundlagen der Verdauung, der Resorption und des Metabolismus von Nährstoffen (Makronährstoffe, Mikronährstoffe, Ballaststoffe) • Übungen zur Nährwertberechnung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung			
4	Sprache: deutsch			

5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, WIng 2025 (IBT): , ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studienseesters, Grundpraktikum LT 2019: LT1067 – LT1069, LT 2025, LT 2022, WIL 2022, WIng 2025 (LT), WIng 2024:., LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226, LT1187 oder LT1225, Grundpraktikum IIW 2019: , LT1002, OE3901, ET3907 IIW 2022, IIW 2024: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031, empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Klausur oder Hausarbeit
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Ernährungswissenschaften

LT1241 Basic Principles and Physiology of Nutrition

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Basic Principles and Physiology of Nutrition			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT), WIng 2024: 4. Semester IBT 2025, WIng 2025 (IBT): 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester und Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT), WIng 2024: Pflichtmodul IBT 2025, WIng 2025 (IBT) Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden kennen <ul style="list-style-type: none"> • die Bedeutung von Nährstoffen in Lebensmitteln für die menschliche Ernährung. • die Zusammensetzung von Lebensmitteln und sind so in der Lage, die Bedeutung von Lebensmitteln als Nährstofflieferanten und die Bedeutung für die Entstehung ernährungsabhängiger Erkrankungen einzuschätzen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Chemische und physiologische Grundlagen der Ernährung • Vorkommen und Bedeutung von Kohlenhydraten, Fetten, Proteinen, Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen und anderen funktionellen Substanzen in Lebensmitteln und in der Ernährung des Menschen • Grundlagen der Verdauung, der Resorption und des Metabolismus von Nährstoffen (Makronährstoffe, Mikronährstoffe, Ballaststoffe) • Übungen zur Nährwertberechnung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, WIng 2025 (IBT): , ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT), WIng 2024.; LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226, LT1187 oder LT1225, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Hausarbeit			
7	Bewertungsmethoden: benotet			

8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Ernährungswissenschaften

LT1124 Statistik für Ingenieur*innen

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Statistics for Engineers			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, LT 2019, IIW 2019: 4. Semester IIW 2022, IIW 2024 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • werden in die Denkweise und die Methoden der Statistik eingeführt. • lernen die Grundlagen und wichtigen Begriffe der Statistik kennen. • können verbal dargestellte Sachverhalte interpretieren und durch geeignete mathematische Modelle beschreiben • sind in der Lage, Experimente nach statistischen Aspekten zu planen. • lernen kritisch mit Datenmaterial umzugehen sowie einfache Abschätzungen und statistische Entscheidungsfindungsverfahren durchzuführen. • lernen anwendungsbezogene Beispiele selbstständig zu bearbeiten. • können statistische Software einsetzen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Beschreibende Statistik • Schließende Statistik <ul style="list-style-type: none"> – Konfidenzintervalle – Hypothesentests • Analyse von Wirkungszusammenhängen • Anwenden statistischer Software 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: LT1068, Grundpraktikum, IBT 2025, LT 2022, LT 2025.; LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226, LT1187 oder LT1225, Grundpraktikum IIW 2019: LT1002, ET3907 IIW 2022, IIW 2024: LT1002, ET3901, OE3901, empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Marktforschung, Statistik und Mathematik
----------	--

LT1243 Statistics for Engineers

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Statistics for Engineers			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022: 4. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • werden in die Denkweise und die Methoden der Statistik eingeführt. • lernen die Grundlagen und wichtigen Begriffe der Statistik kennen. • können verbal dargestellte Sachverhalte interpretieren und durch geeignete mathematische Modelle beschreiben • sind in der Lage, Experimente nach statistischen Aspekten zu planen. • lernen kritisch mit Datenmaterial umzugehen sowie einfache Abschätzungen und statistische Entscheidungsfindungsverfahren durchzuführen. • lernen anwendungsbezogene Beispiele selbstständig zu bearbeiten. • können statistische Software einsetzen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Beschreibende Statistik • Schließende Statistik <ul style="list-style-type: none"> – Konfidenzintervalle – Hypothesentests • Analyse von Wirkungszusammenhängen • Anwenden statistischer Software 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2022, LT 2025:, LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226, LT1187 oder LT1225, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Marktforschung, Statistik und Mathematik			

LT1026 Lebensmitteltechnologie/-verfahrenstechnik

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Technology and Engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, LT 2019, IIW 2024, IIW 2022, IIW 2019: 4. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die Grundoperationen der thermischen und mechanischen Verfahrenstechnik sowie der Technologie tierischer und pflanzlicher Lebensmittel. • sind in der Lage, das in den ersten 3 Semestern erworbene Wissen anzuwenden und es in praktische Erfahrungen umzusetzen. • sind in der Lage, die erworbenen Kenntnisse aus den genannten Fachdisziplinen synergistisch (neu) zu kombinieren und dadurch facettenreich und innovativ anzuwenden. • können die Herstellung exemplarischer Lebensmittel aus der Sicht unterschiedlicher Bereiche beurteilen und die Möglichkeiten, Problemstellungen und Grenzen der entsprechenden Fachgebiete einschätzen. • sind in der Lage mit diesen integrativen Betrachtungsweisen die Problemlösungsstrategien durchzuführen, die im späteren Berufsleben von ihnen gefordert werden. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Bearbeitung ausgewählter Themen der Lebensmittelherstellung aus vier verschiedenen Blickwinkeln: der „Mechanischen Verfahrenstechnik“ (MVT), der „Thermischen Verfahrenstechnik“ (TVT), der „Technologie Tierischer Lebensmittel“ (TTL) und der „Technologie Pflanzlicher Lebensmittel“ (TPL) • Heranführung der Studierenden an integrative Betrachtungsweisen der Lebensmittelherstellung • Exemplarische Herstellung, Analyse und Bewertung von Lebensmittelbestandteilen mit oben genannten Methoden 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: LT1067 – LT1069, LT1016, LT1123, Grundpraktikum LT 2022, LT 2025: LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226, LT1187 oder LT1225, Grundpraktikum IIW 2019: LT1002, OE3901, ET3907 IIW 2022, IIW 2024: LT1002, ET3901, OE3901 empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Bericht			
7	Bewertungsmethoden: unbenotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung mit Teilnahme am Laborpraktikum			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Technologie pflanzlicher Lebensmittel
----------	---

LT1244 Food Technology and Engineering

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Technology and Engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022: 4. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die Grundoperationen der thermischen und mechanischen Verfahrenstechnik sowie der Technologie tierischer und pflanzlicher Lebensmittel. • sind in der Lage, das in den ersten 3 Semestern erworbene Wissen anzuwenden und es in praktische Erfahrungen umzusetzen. • sind in der Lage, die erworbenen Kenntnisse aus den genannten Fachdisziplinen synergistisch (neu) zu kombinieren und dadurch facettenreich und innovativ anzuwenden. • können die Herstellung exemplarischer Lebensmittel aus der Sicht unterschiedlicher Bereiche beurteilen und die Möglichkeiten, Problemstellungen und Grenzen der entsprechenden Fachgebiete einschätzen. • sind in der Lage mit diesen integrativen Betrachtungsweisen die Problemlösungsstrategien durchzuführen, die im späteren Berufsleben von ihnen gefordert werden. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Bearbeitung ausgewählter Themen der Lebensmittelherstellung aus vier verschiedenen Blickwinkeln: der „Mechanischen Verfahrenstechnik“ (MVT), der „Thermischen Verfahrenstechnik“ (TVT), der „Technologie Tierischer Lebensmittel“ (TTL) und der „Technologie Pflanzlicher Lebensmittel“ (TPL) • Heranführung der Studierenden an integrative Betrachtungsweisen der Lebensmittelherstellung • Exemplarische Herstellung, Analyse und Bewertung von Lebensmittelbestandteilen mit oben genannten Methoden 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2022, LT 2025: LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226, LT1187 oder LT1225, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Bericht			
7	Bewertungsmethoden: unbenotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung mit Teilnahme am Laborpraktikum			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Technologie pflanzlicher Lebensmittel			

LT1198 Biochemie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Biochemistry			
Arbeitsaufwand: 150h, davon 72h Präsenzzeit 78h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025 LT 2025, LT 2022: 4. Semester IIW 2024, IIW 2022: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> erwerben einen Überblick über wesentliche Stoffwechselwege erreichen ein Verständnis für (bio)chemische Reaktionen ausgewählter Komponenten bei der Herstellung, Reifung bzw. Lagerung von Produkten. sind imstande, die Grundsätze wissenschaftlicher Literaturarbeit anzuwenden. erreichen durch die Arbeit im Labor ein Verständnis für die biochemische Analytik sowie praktische Kompetenz für den späteren Berufsalltag. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Überblick über Stoffwechselreaktionen, v.a. in tierischen Organismen Biochemische bzw. lebensmittelchemische Reaktionen von ausgewählten Komponenten Praktische Anwendung von überwiegend analytischen Bestimmungsmethoden, wie z.B. Chromatographie, Elektrophorese, Photometrie, Enzymassay 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT2025, LT 2022: LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226, LT1187 oder LT1225, Grundpraktikum IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031 empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Biochemie und Analytik für Lebensmittel			

LT1245 Biochemistry

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Biochemistry			
Arbeitsaufwand: 150h, davon 72h Präsenzzeit 78h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025 LT 2025, LT 2022: 4. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • erwerben einen Überblick über wesentliche Stoffwechselwege • erreichen ein Verständnis für (bio)chemische Reaktionen ausgewählter Komponenten bei der Herstellung, Reifung bzw. Lagerung von Produkten. • sind imstande, die Grundsätze wissenschaftlicher Literaturarbeit anzuwenden. • erreichen durch die Arbeit im Labor ein Verständnis für die biochemische Analytik sowie praktische Kompetenz für den späteren Berufsalltag. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Überblick über Stoffwechselreaktionen, v.a. in tierischen Organismen • Biochemische bzw. lebensmittelchemische Reaktionen von ausgewählten Komponenten • Praktische Anwendung von überwiegend analytischen Bestimmungsmethoden, wie z.B. Chromatographie, Elektrophorese, Photometrie, Enzymassay 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT2025, LT 2022: LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226, LT1187 oder LT1225, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Biochemie und Analytik für Lebensmittel			

LT1074 Mechanische Verfahrenstechnik

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Particle Technology and Fluid Mechanics			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2019: 2. Semester IBT 2025 LT 2022, LT 2025, WIng 2025, WIng 2024: 4. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen grundsätzlich die Denk- und Vorgehensweise bei Aufgaben und Problemstellungen in der mechanischen Verfahrenstechnik. • sind in der Lage, einfache Problemstellungen zu analysieren und notwendige Berechnungen selbst durchzuführen. • können ihr Wissen bei praktischen Fragestellungen anwenden. • verstehen es, Arbeitsaufgaben selbstständig im Team zu organisieren, zu erarbeiten und durchzuführen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in Denkweisen der Verfahrenstechnik • Vermittlung und Erklärung von Unit Operations • Berechnungen zur Vertiefung des Wissens und zur Darstellung des Praxisbezugs • Anwendung der Vorgehensweise und der Lehrinhalte an Beispielen <ul style="list-style-type: none"> – Kennzahlen – Disperse Systeme – Mechanische Trennverfahren – Mechanische Verfahren zur Stoffvereinigung – Strömungen realer Fluide incl. Rheologie 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3 SWS Vorlesung 1 SWS Übung			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT (2019): keine IBT 2025, LT 2022, LT 2025, WIng 2025, WIng2024: LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226, LT1187 oder LT1225, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmittelverfahrenstechnik
----------	---

LT1246 Particle Technology and Fluid Mechanics

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Particle Technology and Fluid Mechanics			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025 LT 2022, LT 2025, WIng 2025, WIng 2024: 4. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen grundsätzlich die Denk- und Vorgehensweise bei Aufgaben und Problemstellungen in der mechanischen Verfahrenstechnik. • sind in der Lage, einfache Problemstellungen zu analysieren und notwendige Berechnungen selbst durchzuführen. • können ihr Wissen bei praktischen Fragestellungen anwenden. • verstehen es, Arbeitsaufgaben selbstständig im Team zu organisieren, zu erarbeiten und durchzuführen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in Denkweisen der Verfahrenstechnik • Vermittlung und Erklärung von Unit Operations • Berechnungen zur Vertiefung des Wissens und zur Darstellung des Praxisbezugs • Anwendung der Vorgehensweise und der Lehrinhalte an Beispielen <ul style="list-style-type: none"> – Kennzahlen – Disperse Systeme – Mechanische Trennverfahren – Mechanische Verfahren zur Stoffvereinigung – Strömungen realer Fluide incl. Rheologie 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3 SWS Vorlesung 1 SWS Übung			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2022, LT 2025, WIng 2025, WIng2024: LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226, LT1187 oder LT1225, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmittelverfahrentechnik			

LT1036 Projekt (Titel)

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Project (title)			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: WIng 2025: 6. Semester IBT 2025, LT 2025, LT 2022, LT 2019: 4. Semester IIW 2024, IIW 2022: 5. Semester IIW 2019: 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommer- und Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: IBT, LT, IIW: Pflichtmodul WIng 2025: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über Kenntnisse und Fertigkeiten aus folgenden Gebieten: Projektdefinition, Projektcontrolling, Projektmanagement, interdisziplinäres Arbeiten, Problemlösungsstrategien, Teamarbeit, Gruppendynamik, Präsentation und Moderation, Informationsmanagement. • können Zusammenhänge aus dem gesamten Gebiet der Life Sciences miteinander verknüpfen, interdisziplinär bearbeiten, verstehen, strukturieren und darstellen. 			
2	Inhalte des Moduls Interdisziplinäre Bearbeitung von Themen aus dem gesamten Bereich der Life Sciences in Projektgruppen			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, WIng 2025, LT 2025, LT 2022, LT 2019: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2019: LT1000, LT1002, OE3901, ET3907, AI3906, ET3901, LT1150, Deutschkenntnisse auf DSH-2-Niveau IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031, empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Hausarbeit oder Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung mit Teilnahme am Laborpraktikum			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Dekan*in			

LT1270 Project (title)

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Project (title)			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: WIng 2025: 6. Semester IBT 2025, LT 2025, LT 2022: 4. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: IBT, LT: Pflichtmodul WIng 2025: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über Kenntnisse und Fertigkeiten aus folgenden Gebieten: Projektdefinition, Projektcontrolling, Projektmanagement, interdisziplinäres Arbeiten, Problemlösungsstrategien, Teamarbeit, Gruppendynamik, Präsentation und Moderation, Informationsmanagement. • können Zusammenhänge aus dem gesamten Gebiet der Life Sciences miteinander verknüpfen, interdisziplinär bearbeiten, verstehen, strukturieren und darstellen. 			
2	Inhalte des Moduls Interdisziplinäre Bearbeitung von Themen aus dem gesamten Bereich der Life Sciences in Projektgruppen			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, WIng 2025, LT 2025, LT 2022: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Hausarbeit oder Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung mit Teilnahme am Laborpraktikum			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Dekan*in			

LT1199 Lebensmitteltechnologie III

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Technology III			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2025 : 5. Semester, IIW 2024 IIW 2022: 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: LT 2025, LT 2022, IIW 2024, IIW 2022 Pflichtmodul WIng 2025 nur Vertir- fung LT : Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die Grundoperationen der Technologie tierischer und pflanzlicher Lebensmittel. • sind in der Lage, dass in den ersten 4 Semestern erworbene Wissen anzuwenden und es in praktische Erfahrungen umzusetzen. • sind in der Lage die erworbenen Kenntnisse aus den genannten Fachdisziplinen synergistisch (neu) zu kombinieren und dadurch facettenreich und innovativ anzuwenden. • können die analytischen und instrumentellen Anforderungen der rheologischen und technologischen Analyse von Eigenschaften von basalen Lebensmittelkomponenten überblicken. • sind in der Lage mit diesen integrativen Betrachtungsweisen die Problemlösungsstrategien durchzuführen, die im späteren Berufsleben von ihnen gefordert werden. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Bearbeitung ausgewählter Themen der Lebensmittelherstellung aus den Blickwinkeln der Technologie Tierischer Lebensmittel“ (TTL) und der „Technologie Pflanzlicher Lebensmittel“ (TPL) • Heranführung der Studierenden an integrative Betrachtungsweisen der Lebensmittelherstellung • Analyse und Bewertung der molekularen Eigenschaften von Pflanzenmehlen und Fettkristallen • Exemplarische Herstellung, Analyse und Bewertung von Lebensmittelbestandteilen mit oben genannten Methoden 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT);, ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031, empfohlen: keine			

6	Form der Prüfung: Bericht
7	Bewertungsmethoden: unbenotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung mit Teilnahme am Laborpraktikum
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Technologie pflanzlicher Lebensmittel

LT1247 Food Technology III

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Technology III			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2025 : 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: LT 2025, LT 2022 Pflichtmodul WIng 2025 nur Vertiefung LT : Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die Grundoperationen der Technologie tierischer und pflanzlicher Lebensmittel. • sind in der Lage, dass in den ersten 4 Semestern erworbene Wissen anzuwenden und es in praktische Erfahrungen umzusetzen. • sind in der Lage die erworbenen Kenntnisse aus den genannten Fachdisziplinen synergistisch (neu) zu kombinieren und dadurch facettenreich und innovativ anzuwenden. • können die analytischen und instrumentellen Anforderungen der rheologischen und technologischen Analyse von Eigenschaften von basalen Lebensmittelkomponenten überblicken. • sind in der Lage mit diesen integrativen Betrachtungsweisen die Problemlösungsstrategien durchzuführen, die im späteren Berufsleben von ihnen gefordert werden. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Bearbeitung ausgewählter Themen der Lebensmittelherstellung aus den Blickwinkeln der Technologie Tierischer Lebensmittel“ (TTL) und der „Technologie Pflanzlicher Lebensmittel“ (TPL) • Heranführung der Studierenden an integrative Betrachtungsweisen der Lebensmittelherstellung • Analyse und Bewertung der molekularen Eigenschaften von Pflanzenmehlen und Fettkristallen • Exemplarische Herstellung, Analyse und Bewertung von Lebensmittelbestandteilen mit oben genannten Methoden 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT);, ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Bericht			
7	Bewertungsmethoden: unbenotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung mit Teilnahme am Laborpraktikum			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Technologie pflanzlicher Lebensmittel			

LT1037 Haltbarmachung und Verpackung

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Preservation and Packaging			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, LT 2019, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022, WIL 2016: 5. Semester IIW (2024, 2022, 2019): 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • beherrschen die Mechanismen der Verderbsreaktionen. • können Verfahren zur Haltbarmachung nach Produkterfordernis auswählen. • sind in der Lage, Haltbarkeitszeiten für verschiedene Lebensmittel beim Einsatz unterschiedlicher Verfahren zur Erhöhung der Haltbarkeit rechnerisch abzuschätzen. • sind in der Lage, Verpackungen allgemein und insbesondere Verpackungen für Lebensmittelindustrie, pharmazeutische Industrie und kosmetische Industrie zu verstehen und in groben rechtlichen und technologischen Grundzügen zu bewerten. Auf Grund der Kenntnisse können sie die Eignung von Verpackungen für spezifische Produkte abschätzen und Verpackungslösungen verstehen, beurteilen und in engerem Rahmen selbst entwickeln. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Kinetik der Verderbsreaktionen (Ordnung der Reaktion, Randbedingungen, mathematische Beschreibung) • Ursachen, Erscheinungsformen und Einflussparameter für den Verderb von Lebensmitteln • Beschreibung der physikalischen, chemischen und biochemischen Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln • Tieftemperaturverfahren (Kühlen, Gefrieren) • Trocknen (Sorptionsverhalten, unterschiedliche Trocknungsverfahren und deren Eignung für bestimmte Lebensmittel) • Wärmeverfahren (Blanchieren, Pasteurisieren, Sterilisieren) • Einsatz ionisierender Strahlung • Chemische Verfahren • Sonderverfahren und Kombinationsverfahren (CA ...) • Mathematische Herleitung und Anwendung der Kennzahlen zur Beschreibung von Haltbarkeitszeiten • Fachspezifisches Vokabular, rechtliche Grundlagen sowie Eigenschaften und Anwendungsgebiete von Packstoffen und Packmitteln • Verpackungsprüfung • Kennen und Verstehen von Verpackungsvorgängen und Anlagen zur Verpackung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung			

4	Sprache: deutsch
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, WIng (2025, 2024), LT (2025, 2022, 2019), WIL (2022): ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum WIL 2016: LT1095, LT1068, LT1017, LT1016, LT1020, LT1098, Grundpraktikum IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031 IIW 2019: Deutschkenntnisse auf DSH-2-Niveau, LT1032, LT1207, LT1021, LT1022 empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Klausur
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik

LT1248 Preservation and Packaging

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Preservation and Packaging			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • beherrschen die Mechanismen der Verderbsreaktionen. • können Verfahren zur Haltbarmachung nach Produkterfordernis auswählen. • sind in der Lage, Haltbarkeitszeiten für verschiedene Lebensmittel beim Einsatz unterschiedlicher Verfahren zur Erhöhung der Haltbarkeit rechnerisch abzuschätzen. • sind in der Lage, Verpackungen allgemein und insbesondere Verpackungen für Lebensmittelindustrie, pharmazeutische Industrie und kosmetische Industrie zu verstehen und in groben rechtlichen und technologischen Grundzügen zu bewerten. Auf Grund der Kenntnisse können sie die Eignung von Verpackungen für spezifische Produkte abschätzen und Verpackungslösungen verstehen, beurteilen und in engerem Rahmen selbst entwickeln. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Kinetik der Verderbsreaktionen (Ordnung der Reaktion, Randbedingungen, mathematische Beschreibung) • Ursachen, Erscheinungsformen und Einflussparameter für den Verderb von Lebensmitteln • Beschreibung der physikalischen, chemischen und biochemischen Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln • Tieftemperaturverfahren (Kühlen, Gefrieren) • Trocknen (Sorptionsverhalten, unterschiedliche Trocknungsverfahren und deren Eignung für bestimmte Lebensmittel) • Wärmeverfahren (Blanchieren, Pasteurisieren, Sterilisieren) • Einsatz ionisierender Strahlung • Chemische Verfahren • Sonderverfahren und Kombinationsverfahren (CA ...) • Mathematische Herleitung und Anwendung der Kennzahlen zur Beschreibung von Haltbarkeitszeiten • Fachspezifisches Vokabular, rechtliche Grundlagen sowie Eigenschaften und Anwendungsgebiete von Packstoffen und Packmitteln • Verpackungsprüfung • Kennen und Verstehen von Verpackungsvorgängen und Anlagen zur Verpackung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, WIng (2025, 2024), LT (2025, 2022): ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			

6	Form der Prüfung: Klausur
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik

LT1023 Lebensmittelrecht

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Law			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022 LT 2019, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022, WIL 2016, IIW 2019:5. Semester IIW 2024, IIW 2022: 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul WIng 2025, nur Vertiefung LT	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen Struktur und Prinzipien des europäischen und nationalen Lebensmittelrechtes. • können ihre Kenntnisse auf konkrete Fallbeispiele aus der beruflichen Praxis anwenden. • erreichen ein Verständnis für Dynamik und Veränderungsprinzipien der gesetzlichen Normen und sind dadurch in der Lage, zukünftige Änderungen der Gesetzgebung zu antizipieren und in den beruflichen Alltag zu integrieren. • erreichen ein allgemeines Grundverständnis für juristische Fragestellungen. • lernen durch die vielfältigen Themenstellungen im Lebensmittelrecht fachübergreifend zu argumentieren. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Überblick über die Grundprinzipien, Normen sowie Entwicklungstendenzen des Lebensmittelrechts • wichtige horizontale Rechtsnormen über Lebensmittel und Bedarfsgegenstände allgemein, Lebensmittelkennzeichnung, Zusatzstoffe, Rückstände, Lebensmittelhygiene usw. • exemplarische Besprechung produktbezogener Rechtsnormen unter Berücksichtigung von quasi gesetzlichen Bestimmungen wie den Leitsätzen, Richtlinien der einzelnen Branchen, Gerichtsentscheidungen u. a. • Struktur und Funktion der Lebensmittelüberwachung • Überblick über Nachbargesetze wie Produkthaftungsgesetz, Handelsklassengesetz, Infektionsschutzgesetz u. a. • Lebensmittelrechtliche Beurteilung eines ausgewählten Lebensmittels 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: LT1067 – LT1069, Grundpraktikum LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022:, LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226, LT1187 oder LT1225, Grundpraktikum WIL 2016: Grundpraktikum IIW 2019:LT1002, OE3901, ET3901 IIW 2024, 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031, empfohlen: keine			

6	Form der Prüfung: Klausur oder Präsentation
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Technologie pflanzlicher Lebensmittel

LT1249 Food Law

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Law			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul WIng 2025, nur Vertiefung LT	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen Struktur und Prinzipien des europäischen und nationalen Lebensmittelrechtes. • können ihre Kenntnisse auf konkrete Fallbeispiele aus der beruflichen Praxis anwenden. • erreichen ein Verständnis für Dynamik und Veränderungsprinzipien der gesetzlichen Normen und sind dadurch in der Lage, zukünftige Änderungen der Gesetzgebung zu antizipieren und in den beruflichen Alltag zu integrieren. • erreichen ein allgemeines Grundverständnis für juristische Fragestellungen. • lernen durch die vielfältigen Themenstellungen im Lebensmittelrecht fachübergreifend zu argumentieren. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Überblick über die Grundprinzipien, Normen sowie Entwicklungstendenzen des Lebensmittelrechts • wichtige horizontale Rechtsnormen über Lebensmittel und Bedarfsgegenstände allgemein, Lebensmittelkennzeichnung, Zusatzstoffe, Rückstände, Lebensmittelhygiene usw. • exemplarische Besprechung produktbezogener Rechtsnormen unter Berücksichtigung von quasi gesetzlichen Bestimmungen wie den Leitsätzen, Richtlinien der einzelnen Branchen, Gerichtsentscheidungen u. a. • Struktur und Funktion der Lebensmittelüberwachung • Überblick über Nachbargesetze wie Produkthaftungsgesetz, Handelsklassengesetz, Infektionsschutzgesetz u. a. • Lebensmittelrechtliche Beurteilung eines ausgewählten Lebensmittels 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024.; LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226, LT1187 oder LT1225, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Technologie pflanzlicher Lebensmittel			

LT1033 Ausgewählte Kapitel der Lebensmitteltechnologie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Selected Topics of Food Technology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, LT 2019, WIng 2025 WIng 2024 WIL 2022, WIL 2016, IIW 2024, IIW 2022, IIW 2019: 6. Semester IBT 2025 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: LT 2025, LT 2022, LT2019, IIW 2024, IIW 2022 IIW 2019): Pflichtmodul WIL 2022, WIL 2016, WIng 2025, WIng (2024), IBT (2025): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • lernen aktuelle Themen der Lebensmitteltechnologie kennen und sind in der Lage, Querbezüge zwischen neuen Techniken, aktuellen Themen der Grundstoffnutzung und zukünftigen Anforderungen der Technologieentwicklung zu ziehen. • sind auf die gegenwärtigen und zukünftigen Anforderungen an Lebensmitteltechnolog*innen vorbereitet. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Erarbeitung und Darstellung neuer Themen aus dem Bereich tierischer und pflanzlicher Lebensmitteltechnologien • Durch den Dozenten unterstützte Überleitung in den selbstständigen und eigenverantwortlichen Umgang mit aktuellen Anforderungen und Entwicklungen auf dem Gesamtgebiet der Lebensmitteltechnologie 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS seminaristischer Unterricht			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: LT1029, LT1030, LT1021 WIL 2016: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIL 2022, WIng 2024: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum			

	IIW 2019: LT1020, LT1021 IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031 empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Klausur oder Präsentation
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Technologie pflanzlicher Lebensmittel

LT1250 Selected Topics of Food Technology

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Selected Topics of Food Technology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, LT 2019, WIng 2025, WIng 2024: 6. Semester IBT 2025:6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: LT 2025, LT 2022: Pflichtmodul WIng 2025, WIng 2024, IBT 2025: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • lernen aktuelle Themen der Lebensmitteltechnologie kennen und sind in der Lage, Querbezüge zwischen neuen Techniken, aktuellen Themen der Grundstoffnutzung und zukünftigen Anforderungen der Technologieentwicklung zu ziehen. • sind auf die gegenwärtigen und zukünftigen Anforderungen an Lebensmitteltechnolog*innen vorbereitet. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Erarbeitung und Darstellung neuer Themen aus dem Bereich tierischer und pflanzlicher Lebensmitteltechnologien • Durch den Dozenten unterstützte Überleitung in den selbstständigen und eigenverantwortlichen Umgang mit aktuellen Anforderungen und Entwicklungen auf dem Gesamtgebiet der Lebensmitteltechnologie 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS seminaristischer Unterricht			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2025, LT 2022, WIng 2025, , WIng 2024: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: englisch			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Technologie pflanzlicher Lebensmittel			

LT1034 Qualitätsmanagement (LT)

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Quality Management (FT)			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: WIL 2016: 4. Semester LT 2025, LT 2022 LT 2019, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022, IIW 2024, , IIW 2022, IIW 2019: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> kennen die Grundlagen des Qualitätsmanagements in Unternehmen allgemein und insbesondere in der Lebensmittelindustrie kennen die verschiedenen rechtlichen Normen sowie (über-)regionale Verantwortungsträger/-institutionen im Kontext von Lebensmittelsicherheit und -qualität können verschiedene Vorgehensweisen und Instrumente zur Sicherung der Lebensmittelqualität in lebensmittelbezogenen Fallsituationen zielgerichtet anwenden können Einsatzmöglichkeiten und Reichweite von Eigenkontrollsystemen und Q-Zertifikaten beurteilen und umsetzen können Maßnahmen zur Sicherung der Lebensmittelintegrität (insb. zur Vermeidung von Food Fraud und Food Defense) ergreifen 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Perspektiven, Einflussfaktoren und Auswirkungen des Qualitätsbegriffs Ziele und Gestaltung von Qualitätsmanagement(systemen) in Lebensmittelunternehmen Einordnung des Qualitätsmanagements in das Management sowie Abgrenzung zu anderen Managementbereichen Rechtliche Normen und Qualitätszertifikate in der Lebensmittelindustrie (z. B. DIN ISO-Normen, IFS, FSSC 22000, BRC etc.) Institutionen und Verantwortungsträger der Lebensmittelsicherheit/-qualität Grundprinzipien des QM in der Lebensmittelindustrie (z. B. Hygiene, Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit) Gestaltung von Eigenkontrollsystemen zur Sicherung der Lebensmittelintegrität (z. B. HACCP, Food Fraud und Food Defense) Einsatz von Qualitäts- und Managementwerkzeugen zur Sicherung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel Schulung und Fortbildung bezüglich der Qualitätssicherung Bedeutung und Aufbau einer Lebensmittelsicherheitskultur 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS seminaristischer Unterricht			
4	Sprache: deutsch			

5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studienseesters, Grundpraktikum LT 2019: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studienseesters, Grundpraktikum WIL 2016: Grundpraktikum, IIW 2019: LT1021 IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031 empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Klausur oder Hausarbeit
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Qualitätsmanagement

LT1251 Quality Management (FT)

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Quality Management (FT)			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen die Grundlagen des Qualitätsmanagements in Unternehmen allgemein und insbesondere in der Lebensmittelindustrie • kennen die verschiedenen rechtlichen Normen sowie (über-)regionale Verantwortungsträger/-institutionen im Kontext von Lebensmittelsicherheit und -qualität • können verschiedene Vorgehensweisen und Instrumente zur Sicherung der Lebensmittelqualität in lebensmittelbezogenen Fallsituationen zielgerichtet anwenden • können Einsatzmöglichkeiten und Reichweite von Eigenkontrollsystemen und Q-Zertifikaten beurteilen und umsetzen • können Maßnahmen zur Sicherung der Lebensmittelintegrität (insb. zur Vermeidung von Food Fraud und Food Defense) ergreifen • 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Perspektiven, Einflussfaktoren und Auswirkungen des Qualitätsbegriffs • Ziele und Gestaltung von Qualitätsmanagement(systemen) in Lebensmittelunternehmen • Einordnung des Qualitätsmanagements in das Management sowie Abgrenzung zu anderen Managementbereichen • Rechtliche Normen und Qualitätszertifikate in der Lebensmittelindustrie (z. B. DIN ISO-Normen, IFS, FSSC 22000, BRC etc.) • Institutionen und Verantwortungsträger der Lebensmittelsicherheit/-qualität • Grundprinzipien des QM in der Lebensmittelindustrie (z. B. Hygiene, Kennzeichnung, Rückverfolgbarkeit) • Gestaltung von Eigenkontrollsystemen zur Sicherung der Lebensmittelintegrität (z. B. HACCP, Food Fraud und Food Defense) • Einsatz von Qualitäts- und Managementwerkzeugen zur Sicherung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel • Schulung und Fortbildung bezüglich der Qualitätssicherung • Bedeutung und Aufbau einer Lebensmittelsicherheitskultur 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS seminaristischer Unterricht			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Hausarbeit			

7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Qualitätsmanagement

LT1038 Praxisphase

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Internship			
Arbeitsaufwand: 600 h, davon 54 h Kontaktzeit an der Hochschule 520 h Kontaktzeit im Betrieb 26 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 20	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, LT 2019, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022, WIL 2016: 7. Semester IIW 2024, , IIW 2022 IIW 2019: 8. Semester	Häufigkeit des Angebots: jedes Semester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> orientieren sich in den verschiedenen Berufsfeldern. können die im Studium erworbenen Fach- und Methodenkenntnisse in der Praxisinstitution anwenden und festigen. verstehen den Aufbau und Ablauf der Praxisinstitution. können sich innerhalb kurzer Zeit in komplexe Aufgaben und Unternehmenskulturen einarbeiten. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Erwerb praktischer Kenntnisse und Kennenlernen berufstypischer Arbeitsweisen Einblick in technische, soziale und organisatorische Zusammenhänge der Arbeitswelt Anwendung von routinemäßigen Arbeitsvorgängen, Erarbeitung und Ausführung von Vorschlägen zur Bearbeitung berufsrelevanter Arbeitsschritte Kennenlernen und Ausführen ingenieurmäßiger Tätigkeiten der entsprechenden Fachrichtung unter Anleitung der Mitarbeitenden der Praxisstelle Reflexion der Praxiserfahrungen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 1 SWS Seminar 2 SWS e-Learning 13 Wochen Praktikum im Betrieb			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025: mindestens 150 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Industrielle Biotechnologie, Grundpraktikum LT 2025: mindestens 150 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie, Grundpraktikum LT 2022: mindestens 150 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie, Grundpraktikum LT 2019: mindestens 150 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie, Grundpraktikum			

	<p>WIng 2025: mindestens 150 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen mit Vertiefung, Grundpraktikum WIng 2024: mindestens 150 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittel, Grundpraktikum WIL 2022: mindestens 150 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieur*in Innovationsmanagement Lebensmittel, Grundpraktikum WIL 2016: mindestens 150 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieur*in Innovationsmanagement Lebensmittel, Grundpraktikum IIW 2024, IIW 2022, IIW 2019: mindestens 180 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Internationale Ingenieurwissenschaften</p> <p>empfohlen: keine</p>
6	Form der Prüfung: Bericht
7	Bewertungsmethoden: unbenotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung mit anerkannter Bescheinigung der Praktikumsstelle
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Dekan*in

LT1252 Internship

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Internship			
Arbeitsaufwand: 600 h, davon 54 h Kontaktzeit an der Hochschule 520 h Kontaktzeit im Betrieb 26 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 20	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: jedes Semester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> orientieren sich in den verschiedenen Berufsfeldern. können die im Studium erworbenen Fach- und Methodenkenntnisse in der Praxisinstitution anwenden und festigen. verstehen den Aufbau und Ablauf der Praxisinstitution. können sich innerhalb kurzer Zeit in komplexe Aufgaben und Unternehmenskulturen einarbeiten. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Erwerb praktischer Kenntnisse und Kennenlernen berufstypischer Arbeitsweisen Einblick in technische, soziale und organisatorische Zusammenhänge der Arbeitswelt Anwendung von routinemäßigen Arbeitsvorgängen, Erarbeitung und Ausführung von Vorschlägen zur Bearbeitung berufsrelevanter Arbeitsschritte Kennenlernen und Ausführen ingenieurmäßiger Tätigkeiten der entsprechenden Fachrichtung unter Anleitung der Mitarbeitenden der Praxisstelle Reflexion der Praxiserfahrungen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 1 SWS Seminar 2 SWS e-Learning 13 Wochen Praktikum im Betrieb			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025: mindestens 150 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Industrielle Biotechnologie, Grundpraktikum LT 2022: mindestens 150 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie, Grundpraktikum WIng 2025: mindestens 150 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen, Grundpraktikum WIng 2024: mindestens 150 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittel, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Bericht			
7	Bewertungsmethoden: unbenotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung mit anerkannter Bescheinigung der Praktikumsstelle			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Dekan*in
----------	---

LT1125 Abschlussmodul (Bachelor-Thesis)

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Thesis Module			
Arbeitsaufwand: 300 h, davon 18 h Kontaktzeit 282 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 10	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, LT 2019: 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: jedes Semester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, innerhalb einer vorgegebenen Frist ein bestimmtes, abgegrenztes Problem aus dem Kontext ihres Studiums nach wissenschaftlichen Prinzipien weitgehend selbstständig zu untersuchen. • können die Ergebnisse logisch und übersichtlich geordnet in Form einer wissenschaftlichen Arbeit schriftlich dokumentieren (Bachelor Thesis) und mit geeigneten multimedialen Hilfsmitteln mündlich darstellen und vertreten (Kolloquium). 			
2	Inhalte des Moduls: variieren je nach Themenstellung (vgl. §24 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Bachelor- und Masterstudiengänge der Hochschule Fulda)			
3	Lehr- und Lernmethoden: 1 SWS e-Learning			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: Notwendig: <p style="margin-left: 40px;">LT 2025: 200 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie (alle Pflichtmodule der Semester 1 bis 6, 7 Wahlpflichtmodule, Praxisphase)</p> <p style="margin-left: 40px;">LT 2022: 200 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie (alle Pflichtmodule der Semester 1 bis 6, 7 Wahlpflichtmodule, Praxisphase)</p> <p style="margin-left: 40px;">LT 2019: 200 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie (alle Pflichtmodule der Semester 1 bis 6, 7 Wahlpflichtmodule, Praxisphase)</p> <p style="margin-left: 40px;">Über Ausnahmen entscheidet der Prüfungsausschuss</p> empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Ausarbeitung (Bachelor-Thesis) und Kolloquium in Anlehnung an die Bachelor-Thesis			
7	Bewertungsmethoden: benotet (Bachelor-Thesis 75%, Kolloquium 25%)			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfungen			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Referent*in			

LT1413 Thesis Module

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Thesis Module			
Arbeitsaufwand: 300 h, davon 18 h Kontaktzeit 282 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 10	Studiensemester: LT 2025, LT 2022: 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: jedes Semester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, innerhalb einer vorgegebenen Frist ein bestimmtes, abgegrenztes Problem aus dem Kontext ihres Studiums nach wissenschaftlichen Prinzipien weitgehend selbstständig zu untersuchen. • können die Ergebnisse logisch und übersichtlich geordnet in Form einer wissenschaftlichen Arbeit schriftlich dokumentieren (Bachelor Thesis) und mit geeigneten multimedialen Hilfsmitteln mündlich darstellen und vertreten (Kolloquium). 			
2	Inhalte des Moduls: variieren je nach Themenstellung (vgl. §24 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen der Bachelor- und Masterstudiengänge der Hochschule Fulda)			
3	Lehr- und Lernmethoden: 1 SWS e-Learning			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: Notwendig: <p style="margin-left: 40px;">LT 2025: 200 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie (alle Pflichtmodule der Semester 1 bis 6, 7 Wahlpflichtmodule, Praxisphase)</p> <p style="margin-left: 40px;">LT 2022: 200 ECTS-Punkte aus dem Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie (alle Pflichtmodule der Semester 1 bis 6, 7 Wahlpflichtmodule, Praxisphase)</p> <p style="margin-left: 40px;">Über Ausnahmen entscheidet der Prüfungsausschuss</p> empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Ausarbeitung (Bachelor-Thesis) und Kolloquium in Anlehnung an die Bachelor-Thesis			
7	Bewertungsmethoden: benotet (Bachelor-Thesis 75%, Kolloquium 25%)			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfungen			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Referent*in			

Wahlpflichtmodule:**LT1042 Immunologie und spezifische Lebensmittelapplikationen**

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Immunology and Specific Food Applications			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2019, WIL 2016, IIW 2019: 6. Semester IBT 2025 WIng 2025 WIng 2024, WIL 2022, LT 2025, LT 2022: 5. Semester IIW 2024, IIW 2022: 5. oder 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> kennen grundlegende Mechanismen der Immunologie sowie der mikrobiologischen Pathophysiologie und können diese in Bezug zu spezifischen Lebensmittelkomponenten und spezifischen Applikationsformen setzen. können Strategien zu den wissenschaftlichen Auslobungen im Markt und Aspekte der Produktzulassung bewerten und erstellen. kennen die unmittelbare Verknüpfung funktioneller Lebensmittelkomponenten mit der Biotechnologie und Molekularbiologie und können diese bewerten. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> das Immunsystem: Genese, Zellen, Organe, Regulationsmechanismen immunassoziierte Pathogenesen anhand von: Atopie/Allergie, das Darmmikrobiom: Darmgesundheit Applikationsformen funktioneller Lebensmittel mit immunologischer Auslobung: Physiologische Funktionsweise und Herstellungsverfahren von Biotika Strategien zur wissenschaftlichen Auslobung und Aspekte der Produktzulassung spezifische Aspekte der Biotechnologie in der Rohstoffdarstellung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: LT1067 – LT1069, LT1016, LT1123, LT1071 – LT1074, LT1018, LT1020, LT1028, Grundpraktikum WIL 2016: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIL 2022, WIng 2025, WIng 2024: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2019:, LT1020, LT1022 IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031,			

	empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Hausarbeit oder Präsentation
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmittel- und industrielle Mikrobiologie

LT1254 Immunology and Specific Food Applications

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Immunology and Specific Food Applications			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025 WIng 2025 WIng 2024, LT 2025, LT2022: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> kennen grundlegende Mechanismen der Immunologie sowie der mikrobiologischen Pathophysiologie und können diese in Bezug zu spezifischen Lebensmittelkomponenten und spezifischen Applikationsformen setzen. können Strategien zu den wissenschaftlichen Auslobungen im Markt und Aspekte der Produktzulassung bewerten und erstellen. kennen die unmittelbare Verknüpfung funktioneller Lebensmittelkomponenten mit der Biotechnologie und Molekularbiologie und können diese bewerten. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> das Immunsystem: Genese, Zellen, Organe, Regulationsmechanismen immunassoziierte Pathogenesen anhand von: Atopie/Allergie, das Darmmikrobiom: Darmgesundheit Applikationsformen funktioneller Lebensmittel mit immunologischer Auslobung: Physiologische Funktionsweise und Herstellungsverfahren von Biotika Strategien zur wissenschaftlichen Auslobung und Aspekte der Produktzulassung spezifische Aspekte der Biotechnologie in der Rohstoffdarstellung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Hausarbeit oder Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmittel- und industrielle Mikrobiologie			

LT1047 Trocknungstechnik

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Drying Technology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025 LT 2025, LT 2022, LT 2019 WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022, WIL 2016: 5. Semester IIW 2019: 7. Semester IIW 2024 IIW 2022: 5. oder 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über ein Grundverständnis von Trocknungsprozessen. • sind mit apparativen Grundlösungen vertraut. • sind in der Lage einfache Trocknungsanlagen zu berechnen und auszulegen. • verstehen prinzipielle Zusammenhänge der Betriebsparameter bei Trocknungsverfahren. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Thermodynamische Grundlagen der Trocknung <ul style="list-style-type: none"> – Wirkmechanismen und deren Auswirkung auf die Trocknung von Gütern – Bilanzierungen bzgl. Masse und Energie – Berechnung/Auslegung • Apparative Ausführungen <ul style="list-style-type: none"> – Betriebscharakteristik von Trocknungsapparaten – Verschaltung von Trocknern in Produktionslinien – Sicherheitstechnik • Methoden der Feuchtemessung <ul style="list-style-type: none"> – Produkt – Luft • Ausgewählte Trocknungsverfahren bei der Lebensmittelproduktion • Verdeutlichung der Prinzipien der Trocknungstechnik in ausgewählten Laborversuchen und Rechenübungen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3 SWS Seminar 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: LT1067 – LT1069, LT1016, LT1123, LT1074, LT1032, Grundpraktikum IBT 2025, LT 2025, LT 2022 , WIL 2022, WIng 2025, WIng 2024: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum			

	<p>WIL 2016: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2019: Deutschkenntnisse auf DSH-2-Niveau, LT1207, LT1032 IIW 2024: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031</p> <p>empfohlen: keine</p>
6	Form der Prüfung: Klausur
7	Bewertungsmethoden: Benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik

LT1255 Drying Technology

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Drying Technology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025 LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über ein Grundverständnis von Trocknungsprozessen. • sind mit apparativen Grundlösungen vertraut. • sind in der Lage einfache Trocknungsanlagen zu berechnen und auszulegen. • verstehen prinzipielle Zusammenhänge der Betriebsparameter bei Trocknungsverfahren. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Thermodynamische Grundlagen der Trocknung <ul style="list-style-type: none"> – Wirkmechanismen und deren Auswirkung auf die Trocknung von Gütern – Bilanzierungen bzgl. Masse und Energie – Berechnung/Auslegung • Apparative Ausführungen <ul style="list-style-type: none"> – Betriebscharakteristik von Trocknungsapparaten – Verschaltung von Trocknern in Produktionslinien – Sicherheitstechnik • Methoden der Feuchtemessung <ul style="list-style-type: none"> – Produkt – Luft • Ausgewählte Trocknungsverfahren bei der Lebensmittelproduktion • Verdeutlichung der Prinzipien der Trocknungstechnik in ausgewählten Laborversuchen und Rechenübungen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3 SWS Seminar 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik
----------	--

LT1048 Anlagentechnik und Hygienic Design

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Systems Engineering and Hygienic Design			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, LT2019, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022, WIL 2016: 5. Semester IIW 2019: 7. Semester IIW 2024, IIW 2022: 5. oder 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die grundsätzliche Vorgehensweise bei der Planung und Entwicklung von Anlagen für die Herstellung sensibler Produkte (z.B. für aseptische und nicht aseptische Produktion) und deren Komponenten. • sind durch die Kenntnis hygienischer Voraussetzung zum Verstehen und Beurteilen der hygienege-rechten Gestaltung von Komponenten und Anlagen zur Herstellung sensibler Produkte befähigt. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Vorgehensweise bei Konstruktion (Design) und Planung von Anlagen und Apparaten zur Herstellung sensibler Produkte (z. B. Lebensmittel oder Nährlösungen) und deren Komponenten • Detaillierung an ausgewählten Komponenten, z. B. Ventile, Produktionslinien • Basic knowledge of elements Product quality and Hygienic Design Principles of Hygienic Design Applications of Hygienic Design • Vertiefung anhand ausgewählter Beispiele 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: deutsch, englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIL 2022, WIng 2025, WIng 2024: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum LT 2019: LT1067 – LT1069, LT1016, LT1123, LT1071 – LT1074, LT1018 , Grundpraktikum WIL (2016): ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW (2024, 2022): LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031 IIW 2019: Deutschkenntnisse auf DSH-2-Niveau, LT1207, LT1019, LT1022, LT1032 empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Kolloquium			

7	Bewertungsmethoden: Benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmittelverfahrenstechnik

LT1256 Systems Engineering and Hygienic Design

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Systems Engineering and Hygienic Design			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die grundsätzliche Vorgehensweise bei der Planung und Entwicklung von Anlagen für die Herstellung sensibler Produkte (z.B. für aseptische und nicht aseptische Produktion) und deren Komponenten. • sind durch die Kenntnis hygienischer Voraussetzung zum Verstehen und Beurteilen der hygienege-rechten Gestaltung von Komponenten und Anlagen zur Herstellung sensibler Produkte befähigt. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Vorgehensweise bei Konstruktion (Design) und Planung von Anlagen und Apparaten zur Her- stellung sensibler Produkte (z. B. Lebensmittel oder Nährlösungen) und deren Komponenten • Detaillierung an ausgewählten Komponenten, z. B. Ventile, Produktionslinien • Basic knowledge of elements Product quality and Hygienic Design Principles of Hygienic Design Applications of Hygienic Design • Vertiefung anhand ausgewählter Beispiele 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Kolloquium			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmittelverfahrens- technik			

LT1049 Industrieanlagen & Facility Management

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Industrial Plants and Facility Management			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025 LT 2022 LT2019, WIL 2022 WIL 2016, WIng 2025, WIng 2024: 5. Semester IIW 2019: 7. Semester IIW 2024 IIW 2022: 5. oder 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die Grundlagen der Anlagenplanung und das nötige Zusammenspiel zwischen Verfahrenstechnik, Energietechnik, Versorgungstechnik, Produktionstechnik, Maschinenbau und Elektrotechnik und Infrastruktur. • können Planungsvarianten und deren Bedeutung bei der Realisierung erfassen. • sind in der Lage, Planungsvarianten unter dem Aspekt der Funktionalität zu prüfen. • vertiefen die Anwendung für die Praxis anhand von Beispielen und Übungsprojekten in weitgehend selbstständiger Arbeitsweise. • können die Planung kritisch beurteilen und konstruktiv darauf einwirken. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Projektabwicklung in der Industrieanlagenplanung • Phasenmodelle der Projektabwicklung • Machbarkeitsstudie, Abwicklungsmodelle und Engineering Verträge • Verfahrenstechnische Fließschemata (Grund-, Verfahrens-, und R&I-Fließschema) • Prozessleittechnik (Messtechnik, Komponenten der Steuerungstechnik, Prozessregelung) • Rohrleitungsplanung, Pumpenauslegung • Dampf- und Druckluftversorgung, CIP-Reinigung • Kombination anlagentechnischer und baulicher Voraussetzungen • Kritische Wertung verschiedener Planungsalternativen • Kostenschätzung und Investitionsrechnung • Betrachtung des Gesamtlebenszyklus einer Industrieanlage • Instandsetzungs- und Wartungsarbeiten • Vertiefung anhand von Übungen in praktischen Beispielen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: deutsch			

5	<p>Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: LT1067 – LT1069, LT1016, LT1123, LT1071 – LT1074, LT1018, Grundpraktikum IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIL 2022, WIng 2025, WIng 2024: , ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum WIL 2016: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2019: LT1016 IIW 2024 IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031 empfohlen: keine</p>
6	<p>Form der Prüfung: Fachgespräch</p>
7	<p>Bewertungsmethoden: benotet</p>
8	<p>Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung</p>
9	<p>Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik</p>

LT1257 Industrial Plants and Facility Management

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Industrial Plants and Facility Management			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025 LT 2022 WIng 2025, WIng 2024: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die Grundlagen der Anlagenplanung und das nötige Zusammenspiel zwischen Verfahrenstechnik, Energietechnik, Versorgungstechnik, Produktionstechnik, Maschinenbau und Elektrotechnik und Infrastruktur. • können Planungsvarianten und deren Bedeutung bei der Realisierung erfassen. • sind in der Lage, Planungsvarianten unter dem Aspekt der Funktionalität zu prüfen. • vertiefen die Anwendung für die Praxis anhand von Beispielen und Übungsprojekten in weitgehend selbstständiger Arbeitsweise. • können die Planung kritisch beurteilen und konstruktiv darauf einwirken. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Projektabwicklung in der Industrieanlagenplanung • Phasenmodelle der Projektabwicklung • Machbarkeitsstudie, Abwicklungsmodelle und Engineering Verträge • Verfahrenstechnische Fliebschemata (Grund-, Verfahrens-, und R&I-Fliebschema) • Prozessleittechnik (Messtechnik, Komponenten der Steuerungstechnik, Prozessregelung) • Rohrleitungsplanung, Pumpenauslegung • Dampf- und Druckluftversorgung, CIP-Reinigung • Kombination anlagentechnischer und baulicher Voraussetzungen • Kritische Wertung verschiedener Planungsalternativen • Kostenschätzung und Investitionsrechnung • Betrachtung des Gesamtlebenszyklus einer Industrieanlage • Instandsetzungs- und Wartungsarbeiten • Vertiefung anhand von Übungen in praktischen Beispielen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: , ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			

8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik

LT1377 Lebensmittelbiotechnologie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Biotechnology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, WIng 2025: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen grundlegende Anwendungen der Biotechnologie in der Lebensmittelherstellung. • verstehen das besondere Potential biotechnologischer Prozesse bei der Verarbeitung von Lebensmitteln. • sind in der Lage, biotechnologische Prozesse im Bereich der Lebensmittelherstellung zu planen und umzusetzen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Lebensmittelbiotechnologie (klassische Konservierungsverfahren, Sukzession verschiedener Mikroorganismen (-gruppen)) • Brauereitechnologie als Beispiel für klassische Biotechnologie im Lebensmittelbereich (Mälzen, Maischen, Gären, Beer-Conditioning (biologische Scavenger)); weitere Beispiele (Wein, Essig) • Stand der Technik zur Anwendung der Biotechnologie bei der Lebensmittelherstellung: organische Säuren (Milchsäure, Zitronensäure, ...), Aminosäuren (Glutamat), Enzyme (Chymosin), Vitamine: Riboflavin • rechtliche Rahmenbedingungen zum Einsatz von Mikroorganismen bei der Herstellung von Lebensmitteln (QPS, GRAS) • aktuelle Themen im Bereich Forschung und Entwicklung: In-vitro-Fleisch (u. In-vitro-Milch), Vitamin B₁₂, Aromastoffe durch Hefen, Biotechnologie der nicht-Saccharomyces Hefen (Ascomyceten und Basidiomyceten) • weitere aktuelle Themen / Trends im Bereich der Lebensmittelbiotechnologie 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, WIng 2025: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Bioverfahrenstechnik			

LT1378 Food Biotechnology

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Biotechnology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, WIng 2025: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen grundlegende Anwendungen der Biotechnologie in der Lebensmittelherstellung. • verstehen das besondere Potential biotechnologischer Prozesse bei der Verarbeitung von Lebensmitteln. • sind in der Lage, biotechnologische Prozesse im Bereich der Lebensmittelherstellung zu planen und umzusetzen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Lebensmittelbiotechnologie (klassische Konservierungsverfahren, Sukzession verschiedener Mikroorganismen (-gruppen)) • Brauereitechnologie als Beispiel für klassische Biotechnologie im Lebensmittelbereich (Mälzen, Maischen, Gären, Beer-Conditioning (biologische Scavenger)); weitere Beispiele (Wein, Essig) • Stand der Technik zur Anwendung der Biotechnologie bei der Lebensmittelherstellung: organische Säuren (Milchsäure, Zitronensäure, ...), Aminosäuren (Glutamat), Enzyme (Chymosin), Vitamine: Riboflavin • rechtliche Rahmenbedingungen zum Einsatz von Mikroorganismen bei der Herstellung von Lebensmitteln (QPS, GRAS) • aktuelle Themen im Bereich Forschung und Entwicklung: In-vitro-Fleisch (u. In-vitro-Milch), Vitamin B₁₂, Aromastoffe durch Hefen, Biotechnologie der nicht-Saccharomyces Hefen (Ascomyceten und Basidiomyceten) • weitere aktuelle Themen / Trends im Bereich der Lebensmittelbiotechnologie 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, WIng 2025: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Bioverfahrenstechnik			

LT1051 Einführung in die Arzneiformenlehre und Pharmakologie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Fundamentals of Pharmaceutics and Pharmacology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025 LT 2022 LT2019, WIL 2022 WIL 2016, WIng 2025 WIng 2024: 5. Semester IIW 2019: 7. Semester IIW 2024, IIW 2022: 5. oder 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen die grundlegenden Arzneiformen. • beherrschen die Herstellungsschritte für die grundlegenden Arzneiformen und deren Anwendung. • verfügen über Kenntnisse der grundlegenden pharmazeutischen Arbeitsweisen und Prozesse. • entwickeln ein grundlegendes Verständnis für die Prinzipien der Pharmakologie. • erkennen den Zusammenhang zwischen Pharmakologie und Arzneiform. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Besprechung der wichtigsten Arzneiformen • Erläuterung der Grundsätze der pharmazeutischen Arbeitsweise • Erläuterung des Herstellprinzips dieser Arzneiformen • Im Laborpraktikum werden die Herstellschritte demonstriert und angewandt • Erarbeitung der Grundlagen der Pharmakokinetik • Erarbeitung der Grundlagen der Pharmakodynamik • Erläuterung einzelner exemplarisch ausgewählter Wirkstoffklassen im Hinblick auf deren Anwendung, ihre Pharmakokinetik und -dynamik 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: keine IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIL 2022, WIng 2025, WIng 2024: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum WIL 2016: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2019: , OE3901 IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031, empfohlen: LT 2019: Lehrstoff des Moduls LT1067 wird als Grundlagenwissen erwartet			

6	Form der Prüfung: Fachgespräch
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmitteltechnologie/ Pharmazeutische Technologie

LT1273 Fundamentals of Pharmaceutics and Pharmacology

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Fundamentals of Pharmaceutics and Pharmacology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen die grundlegenden Arzneiformen. • beherrschen die Herstellungsschritte für die grundlegenden Arzneiformen und deren Anwendung. • verfügen über Kenntnisse der grundlegenden pharmazeutischen Arbeitsweisen und Prozesse. • entwickeln ein grundlegendes Verständnis für die Prinzipien der Pharmakologie. • erkennen den Zusammenhang zwischen Pharmakologie und Arzneiform. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Besprechung der wichtigsten Arzneiformen • Erläuterung der Grundsätze der pharmazeutischen Arbeitsweise • Erläuterung des Herstellprinzips dieser Arzneiformen • Im Laborpraktikum werden die Herstellschritte demonstriert und angewandt • Erarbeitung der Grundlagen der Pharmakokinetik • Erarbeitung der Grundlagen der Pharmakodynamik • Erläuterung einzelner exemplarisch ausgewählter Wirkstoffklassen im Hinblick auf deren Anwendung, ihre Pharmakokinetik und –dynamik 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: keine IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031, empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmitteltechnologie/ Pharmazeutische Technologie			

LT1052 Produktentwicklung

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Product Development			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025 LT 2025, LT 2022 LT2019, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022, WIL 2016: 5. Semester IIW 2019: 7. Semester IIW 2024, IIW 2022: 5. oder 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: LT 2025, LT 2022, LT 2019 IIW 2024, IIW 2022 IIW 2019: Wahlpflichtmodul IBT 2025 WIL 2022, WIL 2016, WIng 2025,, WIng 2024: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> sollen die theoretischen Grundlagen im Prozess der Produktentwicklung von Lebensmitteln sowie die wichtigsten Aspekte der Produktentwicklung kennen. erlangen Kenntnisse zur Ideenfindung, Planung und Durchführung einer Produktentwicklung am Beispiel eines Lebensmittels. sind in der Lage, diese Kenntnisse in Teamarbeit in die Praxis umzusetzen. können die entsprechenden Prozesse und Aufgaben in den Rahmen des Innovationsmanagements einordnen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Grundlagen der Produktentwicklung (Phasen der Entwicklung, statistische Versuchsplanung, Ernährungsphysiologie, Zusatzstoffe, Sensorik, Marketing) Bedeutung von Innovationen Abgrenzung von Innovation und Produktentwicklung Einordnung der Produktentwicklung in die Wertschöpfungskette Projektmanagement in der Produktentwicklung Darstellung von Ideenfindung, Planung und Durchführung von Lebensmittel-Produktentwicklungsprozessen an ausgewählten Beispielen Praktische Umsetzung der erlernten Vorgehensweise in Übungen und praktischen Versuchen 			

	<ul style="list-style-type: none"> • Darstellung der rechtlichen Rahmenbedingungen und Umsetzung von Projektideen in diesem Kontext
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum
4	Sprache: deutsch
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: LT1067 – LT1069, LT1016, LT1123, LT1071 – LT1074, LT1018, LT1020, LT1029 – LT1032, Grundpraktikum LT 2025, LT 2022, IBT 2025, WIL 2022, WIng 2025 , WIng 2024.: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2019.: LT1029, LT1030, LT1031, LT1032 WIL 2016: LT1020, LT1100, W3916, LT1031 IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031, empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Klausur oder Fachgespräch
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, FGL Technologie tierischer Lebensmittel

LT1259 Product Development

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Product Development			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025 LT 2025, WIng 2025 , WIng 2024: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: LT 2025, LT 2022, LT 2019: Wahlpflichtmodul IBT 2025, WIng 2025,, WIng 2024: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> sollen die theoretischen Grundlagen im Prozess der Produktentwicklung von Lebensmitteln sowie die wichtigsten Aspekte der Produktentwicklung kennen. erlangen Kenntnisse zur Ideenfindung, Planung und Durchführung einer Produktentwicklung am Beispiel eines Lebensmittels. sind in der Lage, diese Kenntnisse in Teamarbeit in die Praxis umzusetzen. können die entsprechenden Prozesse und Aufgaben in den Rahmen des Innovationsmanagements einordnen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Grundlagen der Produktentwicklung (Phasen der Entwicklung, statistische Versuchsplanung, Ernährungsphysiologie, Zusatzstoffe, Sensorik, Marketing) Bedeutung von Innovationen Abgrenzung von Innovation und Produktentwicklung Einordnung der Produktentwicklung in die Wertschöpfungskette Projektmanagement in der Produktentwicklung Darstellung von Ideenfindung, Planung und Durchführung von Lebensmittel-Produktentwicklungsprozessen an ausgewählten Beispielen Praktische Umsetzung der erlernten Vorgehensweise in Übungen und praktischen Versuchen Darstellung der rechtlichen Rahmenbedingungen und Umsetzung von Projektideen in diesem Kontext 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2025, LT 2022, IBT 2025, WIng 2025 , WIng 2024:, ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Fachgespräch			

7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, FGL Technologie tierischer Lebensmittel

LT1054 Umwelttechnik und Umweltrecht

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Environmental Technology and Law			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT2022 LT2019, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022 WIL 2016: 5. Semester IIW 2019: 7. Semester IIW 2024, IIW 2022: 5. oder 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • wissen um die Bedeutung der Umwelt, Umwelttechnik für die Lebensmittelherstellung. • können auf der Basis intensiv behandelter Umweltschutzverfahren selbstständig industrielle Anlagen und Lösungskonzepte verstehen, beurteilen und in Grundzügen entwickeln. • kennen die Grundlagen der regenerativen Energieerzeugung. • kennen und verstehen die rechtlichen Grundlagen. • können einfache rechtliche und technische Problemstellungen bewerten und schwierige Problemstellungen mit Fachleuten erörtern. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Trinkwasseraufbereitung • Verfahren zur Reinhaltung <ul style="list-style-type: none"> ○ Luft ○ Wasser ○ Boden • Verfahren zur Vermeidung von Schallemissionen • Gefahrlose Entsorgung kontaminierter Medien (Abwasser, Abfall) • Grundlagen der regenerativen Energieerzeugung • Auswahl und vertiefte Erklärung von Vorgängen, Prozessen, Parametern und Prozesssteuerung anhand exemplarischer Prozesse • Grundlagen des Umweltrechts, Zusammenhänge verschiedener Rechtsgebiete, Bearbeiten von praxisrelevanten Fallbeispielen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: LT1067 – LT1069, LT1016, LT1123, LT1071 – LT1074, LT1018, Grundpraktikum IBT 2025, LT, 2025, LT 2022, WIL 2022, WIL 2016, WIng 2025, WIng 2024: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2019: Deutschkenntnisse auf DSH-2-Niveau, LT1019, IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031			

	empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Klausur
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik

LT1260 Environmental Technology and Law

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Environmental Technology and Law			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT2022 , WIng 2025, WIng 2024: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • wissen um die Bedeutung der Umwelt, Umweltechnik für die Lebensmittelherstellung. • können auf der Basis intensiv behandelter Umweltschutzverfahren selbstständig industrielle Anlagen und Lösungskonzepte verstehen, beurteilen und in Grundzügen entwickeln. • kennen die Grundlagen der regenerativen Energieerzeugung. • kennen und verstehen die rechtlichen Grundlagen. • können einfache rechtliche und technische Problemstellungen bewerten und schwierige Problemstellungen mit Fachleuten erörtern. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Trinkwasseraufbereitung • Verfahren zur Reinhaltung <ul style="list-style-type: none"> ○ Luft ○ Wasser ○ Boden • Verfahren zur Vermeidung von Schallemissionen • Gefahrlose Entsorgung kontaminierter Medien (Abwasser, Abfall) • Grundlagen der regenerativen Energieerzeugung • Auswahl und vertiefte Erklärung von Vorgängen, Prozessen, Parametern und Prozesssteuerung anhand exemplarischer Prozesse • Grundlagen des Umweltrechts, Zusammenhänge verschiedener Rechtsgebiete, Bearbeiten von praxisrelevanten Fallbeispielen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik
----------	--

LT1055 Lebensmitteltechnologie unter Betonung ernährungsphysiologischer Gesichtspunkte

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Nutritional Aspects of Food Technology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2024, WIL 2022: 5. Semester LT 2019, WIL 2016, IIW 2019: 6. Semester IIW 2024: 5. oder 7. Semester IBT 2025, Wing 2025: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • haben Kenntnisse zu Veränderungen von Nährstoffen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln. • sind in der Lage, Produktentwicklungsvorhaben mit nährwertmodifizierenden Zielsetzungen zu planen und durchzuführen. • können ein Projekt im Team bearbeiten. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Veränderungen von Nährstoffen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln • funktionelle Eigenschaften einzelner Substanzen in Lebensmitteln • praktische Übungen zur Planung und Durchführung von Produktentwicklungsprozessen mit nährwertmodifizierenden Zielsetzungen • Functional Food 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: LT1067 – LT1069, LT1016, LT1123, LT1071 – LT1074, LT1018, LT1020, LT1029, Grundpraktikum WIL 2016: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters LT 2025, LT 2022, WIL 2022, WIng 2025 (LT), WIng 2024:., ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2019:., LT1021, LT1023, LT1031, IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031, empfohlen: keine			

6	Form der Prüfung: Projektarbeit
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Ernährungswissenschaften

LT1261 Nutritional Aspects of Food Technology

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Nutritional Aspects of Food Technology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2024: 5. Semester IBT 2025, Wing 2025: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> haben Kenntnisse zu Veränderungen von Nährstoffen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln. sind in der Lage, Produktentwicklungsvorhaben mit nährwertmodifizierenden Zielsetzungen zu planen und durchzuführen. können ein Projekt im Team bearbeiten. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Veränderungen von Nährstoffen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln funktionelle Eigenschaften einzelner Substanzen in Lebensmitteln praktische Übungen zur Planung und Durchführung von Produktentwicklungsprozessen mit nährwertmodifizierenden Zielsetzungen Functional Food 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT), WIng 2024.; ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Projektarbeit			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Ernährungswissenschaften			

LT1314 Molekularbiologie und Gentechnik

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Molecular biology and genetic engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025: 5. Semester IIW 2024: 5. oder 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: IBT 2025, WIng 2025 (IBT) Pflichtmodul LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT), IIW 2024: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> kennen die grundlegenden Konzepte der Molekularbiologie und Gentechnik, können sie einordnen und gezielt wiedergeben. kennen klassische und moderne Methoden der Gentechnik und können sie praktisch anwenden. können Techniken der Molekularbiologie und Gentechnologie erläutern und deren Ergebnisse interpretieren. können die Chancen und Gefahren der Gentechnik differenziert beurteilen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Darstellung grundlegender zellbiologischer und molekulargenetischer Mechanismen der Molekularbiologie und Genetik Aufbau, Struktur und Eigenschaften von Nukleinsäuren Grundlagen der DNA-Replikation und Reparatur Proteinbiosynthese (Transkription und Translation) und posttranslationale Modifikationen Genexpression und Regulation Molekulare Klonierung und Genome Editing Werkzeuge der Gentechnik (PCR, Gelelektrophorese, Transformation, DNA-Extraktion, Proteinaufreinigung) Anwendungen der Gentechnik (Insulin, Antikörper, Enzyme, resistente Nutzpflanzen) Gentechnik und Gentherapien in der Medizin Sicherheit in der Gentechnik 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 1 SWS Übung 1 SWS Praktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025: ETCS-Punkte der Module des 1. und 2.			

	Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2024: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031 empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Klausur
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Angewandte Biotechnologie insbesondere Zellkulturtechnik

LT1315 Molecular biology and genetic engineering

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Molecular biology and genetic engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: IBT 2025, WIng 2025 (IBT) Pflichtmodul LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen die grundlegenden Konzepte der Molekularbiologie und Gentechnik, können sie einordnen und gezielt wiedergeben. • kennen klassische und moderne Methoden der Gentechnik und können sie praktisch anwenden. • können Techniken der Molekularbiologie und Gentechnologie erläutern und deren Ergebnisse interpretieren. • können die Chancen und Gefahren der Gentechnik differenziert beurteilen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Darstellung grundlegender zellbiologischer und molekulargenetischer Mechanismen der Molekularbiologie und Genetik • Aufbau, Struktur und Eigenschaften von Nukleinsäuren • Grundlagen der DNA-Replikation und Reparatur • Proteinbiosynthese (Transkription und Translation) und posttranslationale Modifikationen • Genexpression und Regulation • Molekulare Klonierung und Genome Editing • Werkzeuge der Gentechnik (PCR, Gelelektrophorese, Transformation, DNA-Extraktion, Proteinaufreinigung) • Anwendungen der Gentechnik (Insulin, Antikörper, Enzyme, resistente Nutzpflanzen) • Gentechnik und Getherapien in der Medizin • Sicherheit in der Gentechnik 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 1 SWS Übung 1 SWS Praktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025: ETCS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			

6	Form der Prüfung: Klausur
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Angewandte Biotechnologie insbesondere Zellkulturtechnik

LT1200 Kostenmanagement/Controlling

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Cost Accounting/Managerial Accounting			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, IIW 2024, IIW 2022: 6. Semester WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022: 4. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, IIW 2024, IIW 2022: Wahlpflichtmodul WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022,; Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die Aufgabe und Funktionsweise des Controllings und können dies in Beziehung zum Rechnungswesen setzen • können situationsbezogenen Controllinginstrumente zur Entscheidungsunterstützung in Unternehmen auswählen und einsetzen • verstehen den Aufbau der Kosten- und Erlösrechnung, insbesondere die verschiedenen Teilrechnungen • können kostenbasierte Entscheidungen in praxisbezogenen Anwendungssituationen treffen. • analysieren Kosten- und Erlösstrukturen anhand praxisbezogener Fallbeispiele • kennen aktuelle Weiterentwicklungen des Kostenmanagements und des Controllings 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Aufgabe, Funktion und Anwendungsbreite des Controllings • Controlling als Regelkreislauf, bestehend aus Planung, Steuerung, Realisation und Kontrolle • Funktionen des Rechnungswesens und Einführung in Instrumente des internen Berichtswesens • Gestaltung und Anwendung der Kostenarten-, Kostenstellen- und Kostenträger-Rechnung (insb. Produkt- und Angebotskalkulation) • Kostenrechnungssysteme (Ist-, Normal- und Plankostenrechnung. Sowie Voll- und Teilkostenrechnung) • Kostenorientierte Entscheidungen in Unternehmen (z. B. Deckungsbeitragsrechnung, Break-Even-Analyse, Produktionsprogrammplanung, Preisgrenzenentscheidungen) • Kostenorientiertes Projektcontrolling (Meilensteintrendanalyse, Projektdeckungsrechnung) • Überblick über neuere Entwicklungen im Kostenmanagement (u. a. Prozess-Kostenrechnung) 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: deutsch			

5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, IIW 2024, IIW 2022: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022: LT1186 oder LT1224, LT1189B oder LT1227B und LT1190B oder LT1229B, Grundpraktikum empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Klausur
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Qualitätsmanagement

LT1267 Cost Accounting/Managerial Accounting

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Cost Accounting/Managerial Accounting			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022: 6. Semester WIng 2025, WIng 2024: 4. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: IBT 2025, LT 2025, LT 2022: Wahlpflichtmodul WIng 2025, WIng 2024: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die Aufgabe und Funktionsweise des Controllings und können dies in Beziehung zum Rechnungswesen setzen • können situationsbezogenen Controllinginstrumente zur Entscheidungsunterstützung in Unternehmen auswählen und einsetzen • verstehen den Aufbau der Kosten- und Erlösrechnung, insbesondere die verschiedenen Teilrechnungen • können kostenbasierte Entscheidungen in praxisbezogenen Anwendungssituationen treffen. • analysieren Kosten- und Erlösstrukturen anhand praxisbezogener Fallbeispiele • kennen aktuelle Weiterentwicklungen des Kostenmanagements und des Controllings 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Aufgabe, Funktion und Anwendungsbreite des Controllings • Controlling als Regelkreislauf, bestehend aus Planung, Steuerung, Realisation und Kontrolle • Funktionen des Rechnungswesens und Einführung in Instrumente des internen Berichtswesens • Gestaltung und Anwendung der Kostenarten-, Kostenstellen- und Kostenträger-Rechnung (insb. Produkt- und Angebotskalkulation) • Kostenrechnungssysteme (Ist-, Normal- und Plankostenrechnung. Sowie Voll- und Teilkostenrechnung) • Kostenorientierte Entscheidungen in Unternehmen (z. B. Deckungsbeitragsrechnung, Break-Even-Analyse, Produktionsprogrammplanung, Preisgrenzenentscheidungen) • Kostenorientiertes Projektcontrolling (Meilensteintrendanalyse, Projektdeckungsrechnung) • Überblick über neuere Entwicklungen im Kostenmanagement (u. a. Prozess-Kostenrechnung) 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum WIng 2025, WIng 2024: LT1186 oder LT1224, LT1189B oder LT1227B und LT1190B oder LT1229B, Grundpraktikum			

	empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Klausur
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Allgemeine Betriebswirtschaftslehre und Qualitätsmanagement

LT1201 Lebensmittelverfahrenstechnik

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Process Engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIL 2022, WIng 2025 WIng 2024, IIW 2024, IIW 2022: 6. Semester IBT 2025 5./6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen tiefergreifend ausgewählte Unit Operations mit Fokus auf Lebensmittelprozesse. Sie können die Gleichungen für die Unit Operations teilweise herleiten und diese auf Grund des tiefreichenden Verständnisses weitergehend und frei anwenden. • können kleinere Projekte zur Berechnung und Auslegung von Apparaten/Verfahren zur Lebensmittelverfahrenstechnik selbstständig durchführen. <ul style="list-style-type: none"> – Versuche können frei geplant und selbstständig durchgeführt werden. – Modellrechnungen können in eingeschränktem Rahmen entwickelt werden. • Versuchsergebnisse und Modellvorstellungen werden genutzt, um Auslegungs- bzw. Scale-up-Rechnungen durchzuführen. • beherrschen die Grundlagen der verfahrenstechnischen Zusammenhänge zur Führung von einfachen Prozessen zur Herstellung von Lebensmitteln. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Vertiefung der theoretischen Grundlagen der Grundoperationen der Thermischen und Mechanischen Verfahrenstechnik im Hinblick auf Lebensmittelprozesse • Erarbeitung von Modellvorstellungen von Grundoperationen • Verdeutlichung der Prinzipien der Lebensmittelverfahrenstechnik in ausgewählten Technikumsversuchen mit Projektcharakter • Vermittlung der verfahrenstechnischen Randbedingungen zur Führung von Prozessen der Lebensmittelherstellung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch, englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2025, LT 2022, WIL 2022, WIng 2025, WIng 2024.; ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031, empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Kolloquium			
7	Bewertungsmethoden: benotet			

8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmittelverfahrenstechnik

LT1268 Food Process Engineering

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Process Engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022, WIng 2025 WIng 2024: 6. Semester IBT 2025 5./6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> verstehen tiefergreifend ausgewählte Unit Operations mit Fokus auf Lebensmittelprozesse. Sie können die Gleichungen für die Unit Operations teilweise herleiten und diese auf Grund des tiefreichenden Verständnisses weitergehend und frei anwenden. können kleinere Projekte zur Berechnung und Auslegung von Apparaten/Verfahren zur Lebensmittelverfahrenstechnik selbstständig durchführen. <ul style="list-style-type: none"> Versuche können frei geplant und selbstständig durchgeführt werden. Modellrechnungen können in eingeschränktem Rahmen entwickelt werden. Versuchsergebnisse und Modellvorstellungen werden genutzt, um Auslegungs- bzw. Scale-up-Rechnungen durchzuführen. beherrschen die Grundlagen der verfahrenstechnischen Zusammenhänge zur Führung von einfachen Prozessen zur Herstellung von Lebensmitteln. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Vertiefung der theoretischen Grundlagen der Grundoperationen der Thermischen und Mechanischen Verfahrenstechnik im Hinblick auf Lebensmittelprozesse Erarbeitung von Modellvorstellungen von Grundoperationen Verdeutlichung der Prinzipien der Lebensmittelverfahrenstechnik in ausgewählten Technikumsversuchen mit Projektcharakter Vermittlung der verfahrenstechnischen Randbedingungen zur Führung von Prozessen der Lebensmittelherstellung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024.; ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Kolloquium			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmittelverfahrenstechnik
----------	---

LT1379 Bioverfahrenstechnik

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Bioprocess Engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, WIng 2025 (IBT): 4. Semester LT 2025, WIng 2025 (LT) 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: IBT 2025, WIng 2025 (IBT): Pflichtmodul LT 2025, WIng 2025 (LT): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, biotechnologische Reaktoren für verschiedene Anwendungen zu wählen und anhand ihrer Vor- und Nachteile zielgerichtet einzusetzen. • verstehen das Vorgehen beim Hochskalieren von Bioreaktoren. • kennen grundlegende Elemente der Steuerung und Apparatechnik einer biotechnologischen Produktionslinie. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Transportprozesse (Wärme, Stoff, Impuls) beim Bioreaktor • Scale-Up über dimensionslose Kennzahlen (Re, Ne) • Reaktortypen (Grundformen (Satzbetrieb, Zulauf-Satz-Betrieb, Chemostat, Rohrreaktor) u. spezielle Reaktorbauformen (z.B. Airlift-Reaktor, ...)) • Verweilzeitverhalten (Eingang- u. Ausgangsfunktion, Bo-Zahl, ...) • Ausstattung von Bioreaktoren, Steuerungsstrategien • Grundzüge des Downstream-Processing (Überblick über Grundoperationen (unit operations)) 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, WIng 2025 (IBT): LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226, LT1187 oder LT1225, Grundpraktikum LT 2025 WIng 2025 (LT): ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			

8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Bioverfahrenstechnik

LT1380 Bioprocess Engineering

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Bioprocess Engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, WIng 2025 (IBT): 4. Semester LT 2025, WIng 2025 (LT): 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: IBT 2025, WIng 2025 (IBT): Pflichtmodul LT 2025, WIng 2025 (LT): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, biotechnologische Reaktoren für verschiedene Anwendungen zu wählen und anhand ihrer Vor- und Nachteile zielgerichtet einzusetzen. • verstehen das Vorgehen beim Hochskalieren von Bioreaktoren. • kennen grundlegende Elemente der Steuerung und Apparatechnik einer biotechnologischen Produktionslinie. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Transportprozesse (Wärme, Stoff, Impuls) beim Bioreaktor • Scale-Up über dimensionslose Kennzahlen (Re, Ne) • Reaktortypen (Grundformen (Satzbetrieb, Zulauf-Satz-Betrieb, Chemostat, Rohrreaktor) u. spezielle Reaktorbauformen (z.B. Airlift-Reaktor, ...)) • Verweilzeitverhalten (Eingang- u. Ausgangsfunktion, Bo-Zahl, ...) • Ausstattung von Bioreaktoren, Steuerungsstrategien • Grundzüge des Downstream-Processing (Überblick über Grundoperationen (unit operations)) 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, WIng 2025 (IBT): LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226, LT1187 oder LT1225, Grundpraktikum LT 2025 WIng 2025 (LT): ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Bioverfahrenstechnik
----------	--

LT1043 Pharmazeutische Technologie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Pharmaceutical Technology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025 LT 2025, LT 2022, LT 2019, WIng 2025, WIng 2024, IIW 2024, IIW 2022 IIW 2019, WIL 2022 WIL 2016: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können technische und naturwissenschaftliche Grundlagen der pharmazeutischen Technologie verstehen und anwenden. • können Prozessschritte und Abläufe bei der Entwicklung, Herstellung und Prüfung von Arzneimitteln erkennen, erklären und anwenden. • können pharmazeutische Vorgangsweisen und Prozesse überblicken. • sind zu selbstständiger Arbeit in der Formulierungsentwicklung und der Herstellung sowie Prüfung von Arzneimitteln befähigt. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • An ausgewählten Beispielprozessen werden folgende Lehrinhalte vermittelt: <ul style="list-style-type: none"> – Technische und naturwissenschaftliche Grundlagen – Verständnis von Struktur und Interaktionen wichtiger pharmazeutischer Hilfsstoff- und Arzneistoffklassen – Arzneiformen und deren Anwendungsbereiche – Darstellen und Verstehen von Vorgängen bei der Entwicklung und Herstellung von pharmazeutischen Produkten – Methoden der technologischen Qualitätssicherung, sowie Erläuterung von GMP, Qualifizierung und Validierung – Querverweise zur Lebensmittelherstellung • Im Laborpraktikum bzw. in Übungsprojekten werden Methoden und Prozesse der Arzneimittelentwicklung, -herstellung und -prüfung praxisrelevant erlernt und geübt. 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019, WIL 2016: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IBT2025, LT 2025, LT 2022, WIL 2022, WIng 2025, WIng 2024.; ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum			

	IIW 2019:; LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1018, LT1021, IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031, empfohlen: Grundlagenwissen des Moduls LT1051 wird erwartet
6	Form der Prüfung: Fachgespräch
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmitteltechnologie/ Pharmazeutische Technologie

LT1263 Pharmaceutical Technology

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Pharmaceutical Technology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025 LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können technische und naturwissenschaftliche Grundlagen der pharmazeutischen Technologie verstehen und anwenden. • können Prozessschritte und Abläufe bei der Entwicklung, Herstellung und Prüfung von Arzneimitteln erkennen, erklären und anwenden. • können pharmazeutische Vorgangsweisen und Prozesse überblicken. • sind zu selbstständiger Arbeit in der Formulierungsentwicklung und der Herstellung sowie Prüfung von Arzneimitteln befähigt. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • An ausgewählten Beispielprozessen werden folgende Lehrinhalte vermittelt: <ul style="list-style-type: none"> – Technische und naturwissenschaftliche Grundlagen – Verständnis von Struktur und Interaktionen wichtiger pharmazeutischer Hilfsstoff- und Arzneistoffklassen – Arzneiformen und deren Anwendungsbereiche – Darstellen und Verstehen von Vorgängen bei der Entwicklung und Herstellung von pharmazeutischen Produkten – Methoden der technologischen Qualitätssicherung, sowie Erläuterung von GMP, Qualifizierung und Validierung – Querverweise zur Lebensmittelherstellung • Im Laborpraktikum bzw. in Übungsprojekten werden Methoden und Prozesse der Arzneimittelentwicklung, -herstellung und -prüfung praxisrelevant erlernt und geübt. 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024.; ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: Grundlagenwissen des Moduls LT1051 wird erwartet			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Lebensmitteltechnologie/ Pharmazeutische Technologie
----------	---

LT1045 Lebensmittelanalytik

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Analysis			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025 LT 2025, LT 2022 LT 2019, WIng 2025, WIng 2024, IIW 2024, IIW 2022 IIW 2019, WIL 2022 WIL2016 WIng 2024: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> erwerben einen Überblick über wichtige physikalisch-chemische und biochemische Analyseverfahren. erreichen ein Verständnis für Möglichkeiten und Grenzen der modernen Lebensmittelanalytik. sind in der Lage, sich weitgehend selbstständig in eine Aufgabenstellung hineinzudenken und diese in Teamarbeit erfolgreich zu bearbeiten. können die erzielten Ergebnisse kritisch beurteilen sowie schriftlich und mündlich darstellen, wobei die Prinzipien des wissenschaftlichen Arbeitens berücksichtigt werden. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Überblick über die aktuelle Lebensmittelanalytik Besprechung ausgewählter chromatographischer, spektroskopischer sowie biochemischer Methoden der Lebensmittelanalytik Praktische Durchführung von (bio-)chemischen Analysen mit Hilfe der instrumentellen Analytik 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: LT1067, LT1069, LT1016, LT1123, LT1071, LT1074, LT1018, LT1020, LT1027, LT1028, Grundpraktikum WIL 2016: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters LT 2025, LT2022, WIL 2022, WIng 2025, WIng 2024:, ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2019:, OE3901; LT1207; LT1022, IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031, empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Bericht			

7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Biochemie und Analytik für Lebensmittel

LT1264 Food Analysis

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Analysis			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025 LT 2025, LT 2022 WIng 2025, WIng 2024, WIng 2024: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> erwerben einen Überblick über wichtige physikalisch-chemische und biochemische Analyseverfahren. erreichen ein Verständnis für Möglichkeiten und Grenzen der modernen Lebensmittelanalytik. sind in der Lage, sich weitgehend selbstständig in eine Aufgabenstellung hineinzudenken und diese in Teamarbeit erfolgreich zu bearbeiten. können die erzielten Ergebnisse kritisch beurteilen sowie schriftlich und mündlich darstellen, wobei die Prinzipien des wissenschaftlichen Arbeitens berücksichtigt werden. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Überblick über die aktuelle Lebensmittelanalytik Besprechung ausgewählter chromatographischer, spektroskopischer sowie biochemischer Methoden der Lebensmittelanalytik Praktische Durchführung von (bio-)chemischen Analysen mit Hilfe der instrumentellen Analytik 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2025, LT2022, WIng 2025, WIng 2024:, ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Bericht			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Biochemie und Analytik für Lebensmittel			

LT1046 Mess-, Steuer-, Regelungstechnik

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Measurement and Control Engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025: 3. Semester LT 2025, LT 2022, LT 2019, WIng 2025, WIng 2024, WIL 2022, WIL 2016: 5. Semester IIW 2024, IIW 2022 IIW 2019: 5. oder 7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: IBT 2025: Pflichtmodul Für alle anderen: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen die grundlegenden Messtechniken der Elektrotechnik. • kennen die Eigenschaften von wichtigen Sensoren. • verfügen über grundlegende Kenntnisse in der Steuerungs- und Regelungstechnik. • können Lösungen für spezielle Anwendungen entwickeln und Lösungsvorschläge bewerten. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Einheitensysteme • Grundlagen der Elektrotechnik • Messmethoden, elektrische und elektronische Messwerte und Instrumente • nichtelektrische Messgrößen (z.B. Dichte, Leitfähigkeit, pH-Wert, Redox-Potential, Temperatur, Feuchte, Druck, Durchfluss, Füllstand) • Grundlagen der Regelungstechnik anhand verschiedener Reglertypen (stetige und nichtstetige Regler, Zwei-, Dreipunktregler bzw. P-, PI-, PID-Regler) • Steuerungstechnik auf der Basis aktueller Mess- und Steuerungssysteme 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025: mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 LT 2019, WIL 2016: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum LT 2025, LT 2022, WIL 2022, WIng 2025, WIng 2024.: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum			

	IIW 2019:, LT1002; ET3907; ET3901; LT1017; LT1207 IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031, empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Klausur oder Präsentation
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Physik und Prozessauto- matisierung

LT1265 Measurement and Control Engineering

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Measurement and Control Engineering			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025: 3. Semester LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: IBT 2025: Pflichtmodul Für alle anderen: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen die grundlegenden Messtechniken der Elektrotechnik. • kennen die Eigenschaften von wichtigen Sensoren. • verfügen über grundlegende Kenntnisse in der Steuerungs- und Regelungstechnik. • können Lösungen für spezielle Anwendungen entwickeln und Lösungsvorschläge bewerten. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Einheitensysteme • Grundlagen der Elektrotechnik • Messmethoden, elektrische und elektronische Messwerte und Instrumente • nichtelektrische Messgrößen (z.B. Dichte, Leitfähigkeit, pH-Wert, Redox-Potential, Temperatur, Feuchte, Druck, Durchfluss, Füllstand) • Grundlagen der Regelungstechnik anhand verschiedener Reglertypen (stetige und nichtstetige Regler, Zwei-, Dreipunktregler bzw. P-, PI-, PID-Regler) • Steuerungstechnik auf der Basis aktueller Mess- und Steuerungssysteme 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025: mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024.; ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Physik und Prozessautomatisierung
----------	---

LT1082 Kälte- und Wärmetechnik

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Refrigeration Technology and Thermal Processing			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022 LT 2019, WIng 2025, WIng 2024, IIW 2024, IIW 2022 IIW 2019, WIL 2022 WIL 2016: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über ein Grundverständnis von wärme- und kältetechnischen Prozessen. • kennen die apparativen Grundoperationen und können diese anwenden. • sind in der Lage einfache wärme- und kältetechnische Anlagen zu berechnen und auszulegen. • verstehen prinzipielle Zusammenhänge der Betriebsparameter bei wärme- und kältetechnischen Verfahren. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Thermodynamische Grundlagen der Wärmeübertragung und der Kälteerzeugung • Kältetechnik: <ul style="list-style-type: none"> – Unterschiedliche Verfahren zur Kälteerzeugung – Apparative Details und Bauelemente (insbes. Kompressionskälteanlagen) – Arbeitsstoffe – Grundsaltungen – Spezielle Verfahren zur Eiserzeugung, Kühlung und zum Gefrieren – Problembehandlung bei Kompressionskälteanlagen – Gesetze, Vorschriften, Richtlinien • Wärmetechnik: <ul style="list-style-type: none"> – Wärmeübertragungsmechanismen <ul style="list-style-type: none"> o Wärmeleitung o Konvektion o Strahlung – Bilanzierungen bzgl. Masse und Energie – Berechnung/Auslegung – Projektierungsgleichungen für den Wärmeübergang – Apparative Ausführungen – Spezialformen (Kondensation, Verdampfung, Wirbelschicht) – Grundzüge Wärmeträgertechnik • Ausgewählte Wärmeübertragungsapparate bei der Lebensmittelproduktion 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3 SWS Seminar 1 SWS Laborpraktikum			

4	Sprache: deutsch
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2019: LT1067, LT1069, LT1016, LT1123, LT1071, LT1074, LT1018, LT1020, LT1032, Grundpraktikum WIL 2016: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIL 2022, WIng 2025, WIng 2024.; ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2019.; LT1002, ET3907, ET3901, LT1017, LT1207, IIW 2024, IIW 2022: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031, empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Klausur
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik

LT1266 Refrigeration Technology and Thermal Processing

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Refrigeration Technology and Thermal Processing			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, LT 2022 WIng 2025, WIng 2024: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über ein Grundverständnis von wärme- und kältetechnischen Prozessen. • kennen die apparativen Grundoperationen und können diese anwenden. • sind in der Lage einfache wärme- und kältetechnische Anlagen zu berechnen und auszulegen. • verstehen prinzipielle Zusammenhänge der Betriebsparameter bei wärme- und kältetechnischen Verfahren. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Thermodynamische Grundlagen der Wärmeübertragung und der Kälteerzeugung • Kältetechnik: <ul style="list-style-type: none"> – Unterschiedliche Verfahren zur Kälteerzeugung – Apparative Details und Bauelemente (insbes. Kompressionskälteanlagen) – Arbeitsstoffe – Grundsaltungen – Spezielle Verfahren zur Kälteerzeugung, Kühlung und zum Gefrieren – Problembehandlung bei Kompressionskälteanlagen – Gesetze, Vorschriften, Richtlinien • Wärmetechnik: <ul style="list-style-type: none"> – Wärmeübertragungsmechanismen <ul style="list-style-type: none"> o Wärmeleitung o Konvektion o Strahlung – Bilanzierungen bzgl. Masse und Energie – Berechnung/Auslegung – Projektierungsgleichungen für den Wärmeübergang – Apparative Ausführungen – Spezialformen (Kondensation, Verdampfung, Wirbelschicht) – Grundzüge Wärmeträgertechnik • Ausgewählte Wärmeübertragungsapparate bei der Lebensmittelproduktion 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3 SWS Seminar 1 SWS Laborpraktikum			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025, WIng 2024.; ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			

6	Form der Prüfung: Klausur
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung, Teilnahme am Laborpraktikum mit anerkannten Praktikumsberichten
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Thermische Verfahrenstechnik

LT1320 Aktuelle Themen der Biotechnologie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Current Topics in Biotechnology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025: LT 2025, LT 2022, WIng 2025, IIW 2024: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: IBT 2025 Pflichtmodul LT 2025, LT 2022, WIng 2025, IIW 2024: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen aktuelle Entwicklungen in der Biotechnologie • verstehen neuste biotechnologischen Verfahren und können diese deuten und kritisch einordnen • können selbstständig aktuelle wissenschaftliche Texte erarbeiten 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Automatisierung und Laborrobotik • Künstliche Intelligenz in der Biotechnologie • Genome Editing und CRIPR Technologien • mRNA Impfstoffe • Bioraffinerien und die Kreislaufwirtschaft 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025: ETCS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum IIW 2024: LT1002, ET3907, ET3901, OE3901, LT1189, LT1123, LT1031 empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Angewandte Biotechnologie insbesondere Zellkulturtechnik			

LT1321 Current Topics in Biotechnology

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Current Topics in Biotechnology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025: LT 2025, LT 2022, WIng 2025: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: IBT 2025 Pflichtmodul LT 2025, LT 2022, WIng 2025 : Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen aktuelle Entwicklungen in der Biotechnologie • verstehen neuste biotechnologischen Verfahren und können diese deuten und kritisch einordnen • können selbstständig aktuelle wissenschaftliche Texte erarbeiten 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Automatisierung und Laborrobotik • Künstliche Intelligenz in der Biotechnologie • Genome Editing und CRIPR Technologien • mRNA Impfstoffe • Bioraffinerien und die Kreislaufwirtschaft 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, LT 2022, WIng 2025: ETCS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Angewandte Biotechnologie insbesondere Zellkulturtechnik			

LT1381 Umweltbiotechnologie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Environmental Biotechnology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, WIIng 2025: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen grundlegende Anwendungen im Bereich der grauen Biotechnologie. • verstehen das besondere Potential biotechnologischer Prozesse im Bereich einer effizienten Ressourcennutzung und des Umweltschutzes. • sind in der Lage, Prozesse im Bereich der grauen Biotechnologie zu planen und umzusetzen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • biologische Abwasserreinigung (aerob, anaerob), Reinigungsstufen • Biogas (aus Abfallströmen): H₂, CH₄, ... • mikrobielle Brennstoffzellen (MFC) • CO₂-Abscheidung u. -Speicherung: (mikro-)biologische Sequestrierung • mikrobielle N-Fixierung • energetische Nutzung von Abfallströmen (Bildung von EtOH, MeOH, ...) • Biokunststoffe: Kunststoffe aus biologischen Quellen / biologische Abbaubarkeit von Kunststoffen • Nutzung alternativer Rohstoffquellen (z.B. biologischer Abbau von Lignocellulose) • Dekontamination / biologischer Abbau von Schadstoffen (biologischer Abbau von Pflanzenschutzmitteln und deren Metaboliten und von Süßstoffen (Acesulfam, Cyclamat, Saccharin, Sucralose, ...), biologische Abluftreinigung, Grenzen des biologischen Abbaus (z.B. per- u. polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS), advanced oxidation processes (AOPs) in Kombination mit biologischen Abbaustufen (z.B. Sickerwasseraufbereitung), Dekontamination durch Anreicherung von Schwermetallen) • Bioleaching, zur Wertstoffrückgewinnung, z.B. aus Halden • Biomonitoring, Biosensoren • weitere aktuelle Themen / Trends im Bereich der grauen Biotechnologie 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, WIIng 2025: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Bioverfahrenstechnik
----------	--

LT1382 Environmental Biotechnology

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Environmental Biotechnology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, LT 2025, WIIng 2025: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen grundlegende Anwendungen im Bereich der grauen Biotechnologie. • verstehen das besondere Potential biotechnologischer Prozesse im Bereich einer effizienten Ressourcennutzung und des Umweltschutzes. • sind in der Lage, Prozesse im Bereich der grauen Biotechnologie zu planen und umzusetzen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • biologische Abwasserreinigung (aerob, anaerob), Reinigungsstufen • Biogas (aus Abfallströmen): H₂, CH₄, ... • mikrobielle Brennstoffzellen (MFC) • CO₂-Abscheidung u. -Speicherung: (mikro-)biologische Sequestrierung • mikrobielle N-Fixierung • energetische Nutzung von Abfallströmen (Bildung von EtOH, MeOH, ...) • Biokunststoffe: Kunststoffe aus biologischen Quellen / biologische Abbaubarkeit von Kunststoffen • Nutzung alternativer Rohstoffquellen (z.B. biologischer Abbau von Lignocellulose) • Dekontamination / biologischer Abbau von Schadstoffen (biologischer Abbau von Pflanzenschutzmitteln und deren Metaboliten und von Süßstoffen (Acesulfam, Cyclamat, Saccharin, Sucralose, ...), biologische Abluftreinigung, Grenzen des biologischen Abbaus (z.B. per- u. polyfluorierte Alkylverbindungen (PFAS), advanced oxidation processes (AOPs) in Kombination mit biologischen Abbaustufen (z.B. Sickerwasseraufbereitung), Dekontamination durch Anreicherung von Schwermetallen) • Bioremediation, zur Wertstoffrückgewinnung, z.B. aus Halden • Biomonitoring, Biosensoren • weitere aktuelle Themen / Trends im Bereich der grauen Biotechnologie 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminar 2 SWS Übung			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, WIIng 2025: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Bioverfahrenstechnik			
LT1360 Grundlagen der Informatik				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Fundamentals of Computer Science			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, WIng 2025 (IBT): 3. Semester LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT) 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: IBT 2025, WIng 2025 (IBT): Pflichtmodul LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT): Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen die Grundlagen der Informationsrepräsentation und Informationsverarbeitung. • kennen wichtige Rechnerkomponenten und deren Funktionsprinzipien. • kennen Grundprinzipien der Programmierung und des Softwareentwurfs. • beherrschen grundlegende Programmieretechniken und haben Basiswissen über Datenstrukturen und Algorithmen. • können elementare Algorithmen erklären und für einfache Probleme selbst entwickeln. • verfügen über ein fundiertes Grundwissen über die Konzepte einer höheren Programmiersprache. • können Programmcode analysieren, Fehler identifizieren und korrigieren. • können Programme in einer höheren Programmiersprache selbstständig entwerfen und implementieren. • können einfache Programmieraufgaben mithilfe der Programmiersprache lösen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Konzepte und Komponenten der Informationsverarbeitung (Anwendungen, Betriebssysteme, Dateistrukturen, Datenrepräsentation, Hardware, Software, Schnittstellen, Netzwerke, ...) • Syntax und Semantik von Programmiersprachen • Grundprinzipien der Programmierung und des Softwareentwurfs (Aussagenlogik, Induktion und Rekursion, elementare Algorithmen, ...) • grundlegende Elemente und Konzepte imperativer und objektorientierter Sprachen (Datentypen, elementare Datenstrukturen, Algorithmen, Kontrollstrukturen, ...) • graphische Benutzeroberflächen • Techniken der sicheren Programmierung • Programmieren in einer höheren Programmiersprache (z. B. Python, Java, C++) 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Übung			

4	Sprache: Deutsch
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, WIng 2025 (IBT): mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT): ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Präsentation oder Klausur
7	Bewertungsmethoden: Benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Physik und Prozessautomatisierung

LT1359 Fundamentals of Computer Science

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Fundamentals of Computer Science			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025, WIng 2025 (IBT): 3. Semester LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT) 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: IBT 2025, WIng 2025 (IBT): Pflichtmodul LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT) : Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen die Grundlagen der Informationsrepräsentation und Informationsverarbeitung. • kennen wichtige Rechnerkomponenten und deren Funktionsprinzipien. • kennen Grundprinzipien der Programmierung und des Softwareentwurfs. • beherrschen grundlegende Programmiertechniken und haben Basiswissen über Datenstrukturen und Algorithmen. • können elementare Algorithmen erklären und für einfache Probleme selbst entwickeln. • verfügen über ein fundiertes Grundwissen über die Konzepte einer höheren Programmiersprache. • können Programmcode analysieren, Fehler identifizieren und korrigieren. • können Programme in einer höheren Programmiersprache selbstständig entwerfen und implementieren. • können einfache Programmieraufgaben mithilfe der Programmiersprache lösen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Konzepte und Komponenten der Informationsverarbeitung (Anwendungen, Betriebssysteme, Dateistrukturen, Datenrepräsentation, Hardware, Software, Schnittstellen, Netzwerke, ...) • Syntax und Semantik von Programmiersprachen • Grundprinzipien der Programmierung und des Softwareentwurfs (Aussagenlogik, Induktion und Rekursion, elementare Algorithmen, ...) • grundlegende Elemente und Konzepte imperativer und objektorientierter Sprachen (Datentypen, elementare Datenstrukturen, Algorithmen, Kontrollstrukturen, ...) • graphische Benutzeroberflächen • Techniken der sicheren Programmierung • Programmieren in einer höheren Programmiersprache (z. B. Python, Java, C++) 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Übung			

4	Sprache: englisch
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, WIng 2025 (IBT): mindestens 2 Module aus LT1186 oder LT1224, LT1188 oder LT1226 und LT1187 oder LT1225 LT 2025, LT 2022, WIng 2025 (LT): ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Präsentation oder Klausur
7	Bewertungsmethoden: Benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Physik und Prozessautomatisierung

LT1383 Synthetische Biologie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Synthetic biology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025 LT 2025, WIng 2025: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> kennen die Grundlagen und Methoden der synthetischen Biologie. können das Potenzial der synthetischen Biologie für verschiedene Bereiche der Biotechnologie einschätzen und kritisch bewerten. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Begriffsdefinitionen, Methoden und Konzepte Konstruktion von Nukleinsäuren, und Proteinen Bioparts und Minimalgenome Anwendungen der synthetischen Biologie in unterschiedlichen Bereichen der Biotechnologie (industrielle Applikationen, Medizin und pharmazeutische Applikationen, Anwendungen in der Umweltbiotechnologie) Rechtliche, ethische und sicherheitsrelevante Aspekte 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, WIng 2025: ETCS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Hausarbeit			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Angewandte Biotechnologie insbesondere Zellkulturtechnik			

LT1384 Synthetic biology

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Synthetic biology			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: IBT 2025 LT 2025, WIng 2025: 6. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> kennen die Grundlagen und Methoden der synthetischen Biologie. können das Potenzial der synthetischen Biologie für verschiedene Bereiche der Biotechnologie einschätzen und kritisch bewerten. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> Begriffsdefinitionen, Methoden und Konzepte Konstruktion von Nukleinsäuren, und Proteinen Bioparts und Minimalgenome Anwendungen der synthetischen Biologie in unterschiedlichen Bereichen der Biotechnologie (industrielle Applikationen, Medizin und pharmazeutische Applikationen, Anwendungen in der Umweltbiotechnologie) Rechtliche, ethische und sicherheitsrelevante Aspekte 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Seminar			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: IBT 2025, LT 2025, WIng 2025: ETCS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Hausarbeit			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Fachgebietsleitung Angewandte Biotechnologie insbesondere Zellkulturtechnik			

LT1397 Auslandsmodul I

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Module I of semester abroad			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, WIng 2025, IBT 2025 4.-7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommer- und Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind nach Abschluss des Moduls in der Lage, im Rahmen des Auslandsstudiums erworbene Kenntnisse im Bereich der Lebensmitteltechnologie (LT, WIng (LT)), der Biotechnologie (IBT, WIng (IBT)) oder der Betriebswirtschaft (WIng (LT), WIng (IBT)) anzuwenden und auf bereits erworbene Lerninhalte zu übertragen. • entwickeln und validieren Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz in einem internationalen bzw. fremdkulturellen Studienkontext. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Studierende verbringen ein Semester an einer Hochschule außerhalb Deutschlands. Sie besuchen die Lehrveranstaltungen eines Bachelor-Programms und bestehen die entsprechenden Prüfungen. • An der Gasthochschule sind Module mit lebensmitteltechnologischem, biotechnologischem oder betriebswirtschaftlichem Schwerpunkt zu belegen. • Die Module sind entsprechend des Studiengangs bzw. der Studienvariante auszuwählen und vorab in einem Learning Agreement schriftlich festzuhalten. 			
3	Lehr- und Lernmethoden: Die Lehr- und Lernmethoden richten sich nach den Modulen der ausländischen Hochschule.			
4	Sprache: in Abhängigkeit der Unterrichtssprache			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Die Prüfungsformen richten sich nach den Modulen der ausländischen Hochschule.			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung an der ausländischen Hochschule			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Studiendekan*in			

LT1398 Auslandsmodul II

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Module II of semester abroad			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, WIng 2025, IBT 2025 4.-7. Semester	Häufigkeit des Angebots: Sommer- und Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls:		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind nach Abschluss des Moduls in der Lage, im Rahmen des Auslandsstudiums erworbene Kenntnisse im Bereich der Lebensmitteltechnologie (LT, WIng (LT)), der Biotechnologie (IBT, WIng (IBT)) oder der Betriebswirtschaft (WIng (LT), WIng (IBT)) anzuwenden und auf bereits erworbene Lerninhalte zu übertragen. • entwickeln und validieren Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenz in einem internationalen bzw. fremdkulturellen Studienkontext. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Studierende verbringen ein Semester an einer Hochschule außerhalb Deutschlands. Sie besuchen die Lehrveranstaltungen eines Bachelor-Programms und bestehen die entsprechenden Prüfungen. • An der Gasthochschule sind Module mit lebensmitteltechnologischem, biotechnologischem oder betriebswirtschaftlichem Schwerpunkt zu belegen. • Die Module sind entsprechend des Studiengangs bzw. der Studienvariante auszuwählen und vorab in einem Learning Agreement schriftlich festzuhalten. 			
3	Lehr- und Lernmethoden: Die Lehr- und Lernmethoden richten sich nach den Modulen der ausländischen Hochschule.			
4	Sprache: in Abhängigkeit von der Unterrichtssprache der ausländischen Hochschule			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Die Prüfungsformen richten sich nach den Modulen der ausländischen Hochschule.			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung an der ausländischen Hochschule			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Studiendekan*in			

LT Plus:**LT1001 Interkulturelle Kompetenz**

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Intercultural Competency			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, LT 2022 & 2019: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: B.Sc. Lebensmitteltechnologie SPO 2019, 2022, nur Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie PLUS		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • lernen den Umgang mit anderen Kulturen, indem sie für deren charakteristische Eigenschaften sensibilisiert werden. • lernen Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen Kulturen kennen. • lernen den Umgang mit Konflikten und Vorurteilen zwischen Kulturen. • werden mit verschiedenen Situationen, Theorien und Übungen zum Erlernen interkultureller Kompetenz konfrontiert und so für interkulturelle Begegnungen sensibilisiert. • werden auf künftige Auslandsaufenthalte im Studium und Beruf bzw. die Zusammenarbeit mit multikulturellen Arbeitsgruppen vorbereitet. • reflektieren auf diese Weise auch die Charakteristika der eigenen Kultur und erkennen mögliche Reibungspunkte mit anderen Kulturen. 			
2	Inhalte des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • Was ist Kultur? • Was ist interkulturelle Kommunikation? • Eisberg Modell • Unsere Werte • Culture Dimensions • Stereotypen • Kultur Konflikte • Critical Incidents 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS eLearning			
4	Sprache: englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: LT 2025, 2022, 2019: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: unbenotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Lebensmitteltechnologie, Studiendekan*in			

SK3913 Fremdsprache

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Foreign Language			
Arbeitsaufwand: 150 h, davon 72 h Präsenzzeit 78 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: LT 2025, 2022 & 2019: 5. Semester	Häufigkeit des Angebots: jedes Semester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: B.Sc. Lebensmitteltechnologie SPO 2019, 2022, nur Verlaufsvariante Lebensmitteltechnologie PLUS		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden erweitern in Vorbereitung auf den zweisemestrigen Auslandsaufenthalt im Rahmen des erweiterten Bachelor-Studiengangs Lebensmitteltechnologie PLUS ihre sprachlichen Kenntnisse			
2	Inhalte des Moduls Das Modul wird aus dem Sprachangebot des Fachbereichs Sozial- und Kulturwissenschaften gewählt. Dabei muss es sich um ein Modul in englischer Sprache oder der Landessprache der Partnerhochschule handeln. Englisch-Module sind so zu wählen, dass mit Abschließen des Moduls mindestens die Qualifikation eines B2-levels erreicht wird. Module in der Muttersprache werden nicht anerkannt.			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS seminaristischer Unterricht			
4	Sprache: s. Modulbeschreibung			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: ECTS-Punkte der Module des 1. und 2. Studiensemesters, Grundpraktikum empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur oder Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: modulverantwortlich: Fachbereich Sozial- und Kulturwissenschaften			

Anlage 4: Berufspraktische Ordnung für die Praxisphase (Modul LT1038 bzw. Modul LT1252)

§ 1 Allgemeines

- (1) Der Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie beinhaltet eine mindestens 13-wöchige Praxisphase. Diese wird von der Hochschule in praxisbezogenen Lehrveranstaltungen vorbereitet, begleitet und nachbereitet.
- (2) Die Praxisphase der einzelnen Studierenden am Lernort Praxis wird auf der Grundlage eines Praktikumsvertrages zwischen der Studierenden* und der Praktikumsstelle geregelt.

§ 2 Ziele und Aufgaben

- (1) Die Praxisphase dient
 - der Orientierung im Berufsfeld Lebensmitteltechnologie.
 - dem Erwerb praktischer Kenntnisse und dem Kennenlernen berufstypischer Arbeitsweisen.
 - dem Einblick in technische und organisatorische Zusammenhänge der Arbeitswelt.
 - der Anwendung von routinemäßigen Arbeitsvorgängen.
 - der Erarbeitung und Ausführung von Vorschlägen zur Bearbeitung berufsfeldrelevanter Arbeitsschritte.
 - dem Kennen Lernen und Ausführen ingenieurmäßiger Tätigkeiten der Fachrichtung Lebensmitteltechnologie unter Anleitung der Mitarbeiter*innen der Praxisstelle.
 - dem Gewinnen von Perspektiven für den weiteren Berufsweg.
- (2) Die Studierenden können in den folgenden Praktikumsstellen und Tätigkeitsbereichen aus dem Bereich der Ernährungswirtschaft, der pharmazeutischen Industrie und artverwandter Bereiche tätig werden:
 - (a) Praktikumsstellen:
 - Industriebetriebe
 - Handwerksbetriebe
 - Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung und des Catering
 - Forschungs-, Lehr- oder Beratungsinstitute
 - Behörden
 - (b) Tätigkeitsbereiche:
 - Lebensmittelproduktion und -verarbeitung
 - Prozessentwicklung
 - Produktentwicklung
 - Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement
 - Beschaffung/Materialwesen
 - Vermarktung/Vertrieb

- Forschung
- Lebensmittelanalytik
- Beratung
- Arzneimittelentwicklung, Arzneimittelherstellung und -prüfung

§ 3 Status der Studierenden

- (1) Während der Praxisphase bleiben die Studierenden Mitglieder der Hochschule mit allen Rechten und Pflichten. Sie sind verpflichtet, die zur Erreichung des Lernziels erforderlichen Anordnungen der Praktikumsstelle und der von ihr beauftragten Personen und die für die Praktikumsstelle geltenden Ordnungen zu beachten, insbesondere Arbeitsordnungen und Unfallverhütungsvorschriften sowie Vorschriften über die Schweigepflicht.
- (2) Die Studierenden sind keine Praktikant*innen im Sinne des Berufsbildungsgesetzes.

§ 4 Dauer und Zeitpunkt der Praxisphase

- (1) Die Praxisphase umfasst in der Regel einen zusammenhängenden Zeitraum von mindestens 13 Wochen. Unterbrechungen sind grundsätzlich nachzuholen. Eine Beeinträchtigung des Praktikumszieles der Praxisphase darf durch die Unterbrechung nicht eintreten. Der Prüfungsausschuss entscheidet auf Antrag, wann von einem Nachholen ausnahmsweise abgesehen werden kann.
- (2) Die tägliche Arbeitszeit entspricht der üblichen Arbeitszeit (Vollzeit) der Praxisstelle. Die Urlaubsregelung entspricht ebenfalls den Bedingungen der Praxisstelle.
- (3) Der Gesamtarbeitsaufwand (Workload) für die Praxisphase umfasst 600 Zeitstunden.
- (4) Die Praxisphase findet im 7. Studiensemester statt.

§ 5 Anmeldung und Zulassung

Zur Praxisphase werden die Studierenden zugelassen, die mindestens 150 ECTS-Punkte aus dem Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie erworben haben. Über Ausnahmen entscheidet auf Antrag der Prüfungsausschuss. Zusätzlich ist der Nachweis über das 8-wöchige Grundpraktikum zu erbringen.

§ 5 Praxisbezogene Lehrveranstaltungen

- (1) Für jede Praxisphase werden praxisbezogene Lehrveranstaltungen durchgeführt.
- (2) Die von der Hochschule organisierten Veranstaltungen umfassen die Vorbereitung und Begleitung der Praxisphase.

§ 6 Praktikumsstelle

- (1) Die Praxisphase wird in enger Zusammenarbeit der Hochschule mit Praktikumsstellen durchgeführt. Die Praktikumsstellen werden von den Studierenden benannt. Wenn eine Studierende* keinen eigenen Vorschlag unterbreitet oder ihr Vorschlag nicht genehmigt werden kann, bemüht sich der Fachbereich auf ihren Wunsch, eine Praktikumsstelle zu benennen.
- (2) Die Betreuung der Studierenden an der Praktikumsstelle soll durch eine von der Praktikumsstelle benannte betreuende Person erfolgen, die eine angemessene Ausbildung in einer einschlägigen Fachrichtung hat und hauptberuflich in der Praktikumsstelle tätig ist. Die Betreuer*in hat die Aufgabe, die Einweisung der Studierenden* in ihre Arbeitsgebiete und Aufgaben zu regeln und zu überwachen und die Durchführung der Praxisphase zu begleiten. Sie ist zugleich Kontaktperson für die Hochschule.

§ 7 Praktikumsvertrag

- (1) Vor Beginn einer jeden Praxisphase schließen die Studierenden mit der Praktikumsstelle einen schriftlichen Praktikumsvertrag ab. Der Praktikumsvertrag ist vor Beginn der Praxisphase im Fachbereich Lebensmitteltechnologie einzureichen.
- (2) Der Praktikumsvertrag regelt insbesondere
 - (a) die Verpflichtung der Praktikumsstelle,
 - die Studierenden entsprechend der Berufspraktischen Ordnung für die Praxisphase im Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie der Hochschule Fulda zu beschäftigen,
 - den Studierenden ein qualifiziertes Zeugnis über die Praktikumszeit, Tätigkeiten und Leistungen (Tätigkeitsnachweis) auszustellen,
 - den Praktikumsbericht der Studierenden zu prüfen und abzuzeichnen,
 - den Studierenden die Teilnahme an praxisbezogenen Lehrveranstaltungen und an Prüfungen zu ermöglichen,
 - der Hochschule eine zur Praktikumsbetreuung beauftragte Person zu nennen,
 - (b) die Verpflichtung der Studierenden,
 - die ihnen gebotene Praktikumsmöglichkeit wahrzunehmen,
 - die von der Praktikumsstelle übertragenen Aufgaben sorgfältig auszuführen,
 - den Weisungen der Praktikumsstelle und der zur Praktikumsbetreuung beauftragten Personen nachzukommen,
 - sich an die in der Praktikumsstelle geltenden Ordnungen, insbesondere Arbeitsordnungen und Unfallverhütungsvorschriften, sowie an Vorschriften über die Schweigepflicht zu halten,
 - fristgerecht einen zeitlich gegliederten Bericht nach Maßgabe des Fachbereichs Lebensmitteltechnologie zu erstellen, aus dem der Verlauf der praktischen Ausbildung ersichtlich ist (Praktikumsbericht).

§ 8 Anerkennung des Praktikums

- (1) Die Studierenden beantragen die Anerkennung des Praktikums unter Vorlage des Praktikumsberichtes und des Tätigkeitsnachweises beim Prüfungsausschuss.

- (2) Die Bescheinigung des Prüfungsausschusses über die erfolgreiche Teilnahme an der Praxisphase ist Voraussetzung für die Anmeldung zur Bachelor-Thesis.
- (3) Wird die Praxisphase (Modul LT1038 bzw. Modul 1252) durch den Prüfungsausschuss anerkannt, werden für die Gesamtleistung 20 ECTS-Punkte vergeben. Eine Benotung erfolgt nicht.

Anlage 5a: Regelungen zur Laufvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ mit verpflichtendem 2-semesterigen Auslandsaufenthalt gemäß § 4 Abs. 4

- (1) Der Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie kann in einer Laufvariante studiert werden, die einen verpflichtenden 2-semesterigen Auslandsaufenthalt beinhaltet. Diese Laufvariante wird als Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ bezeichnet.
- (2) Die internationale Ausrichtung dieser Laufvariante befähigt die Studierenden über die Ziele des Bachelor-Studiengangs Lebensmitteltechnologie hinaus zum Erwerb von Auslandserfahrungen und damit einhergehenden Kompetenzen hinsichtlich Sprache, Wissenschafts- und Unternehmenskultur sowie interkulturellem Umgang und Integrität. Überdies ergänzt der Aufenthalt an der Partnerhochschule die Studieninhalte des Bachelor-Programms in Fulda.
- (3) Die Studierenden können sich nach dem 3. Semester unter Abgabe einer Leistungsübersicht und eines Motivationsschreibens in englischer Sprache für diese Laufvariante bewerben. Voraussetzung für die Bewerbung ist der Nachweis von mindestens 80 ECTS-Punkten mit einem Notendurchschnitt von 2,5 oder besser sowie gute Englisch-Kenntnisse. Die Auswahl der Studierenden erfolgt auf Basis der bisherigen Leistungen und des Motivationsschreibens sowie eines 30-minütigen teilweise in englischer Sprache stattfindenden Einzelgesprächs. Das Auswahlgespräch dient der Beurteilung folgender Aspekte:
 - Fachkompetenz im Bereich Lebensmitteltechnologie
 - Fremdsprachenkompetenz
 - Persönliche Eignung, Gründe und Motivation, die zur Entscheidung des Studiums dieser Laufvariante geführt haben
 - Im Rahmen der persönlichen Eignung sollen insbesondere Charaktereigenschaften wie Empathie-, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit sowie Kreativität bei Problemlösungsstrategien bewertet werden
 - Kenntnisse über die Situation und Kultur des Gastlandes

Das Fachgespräch wird von einer Professor*in und der Auslandsbeauftragten* des Fachbereichs durchgeführt.

- (4) Die Regelstudienzeit der Laufvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ beträgt 8 Semester und wird mit insgesamt 240 ECTS-Punkten bewertet.
- (5) Der Auslandsaufenthalt wird in Abhängigkeit der Partnerhochschule in 3 Varianten absolviert (Anlage 5b).
- (6) Die an der Partnerhochschule zu belegenden Module korrelieren mit dem jeweiligen Studienangebot der Partnerhochschule und müssen dem Gesamtkonzept des Studiengangs Lebensmitteltechnologie entsprechen. Die zu absolvierenden Module sind in einem Learning Agreement festzulegen, das nach Rücksprache mit den Professor*innen vorab erstellt wird.
- (7) Folgende Module sind für die 3 Laufvarianten obligatorisch:
 - (a) Laufvariante A und Laufvariante B:
 - Module LT1186 - LT1189 bzw. LT1224 - LT1227, LT1123 bzw. LT1228
 - Module LT1190 - LT1193 bzw. LT1229 - LT1232, LT1074 bzw. LT1246, LT1020 bzw. LT1223
 - Module LT1027 bzw. LT1236, LT1375 bzw. LT1376, LT1194 bzw. LT1235, LT1197 bzw. LT1238, LT1031 bzw. LT1237, LT1032 bzw. LT1242

- Module LT1198 bzw. LT1245, LT1199 bzw. LT1247, LT1195 bzw. LT1239, LT1023 bzw. LT1249, LT1196 bzw. LT1240, LT1026 bzw. LT1244, LT1124 bzw. LT1243
 - Module LT1024 bzw. LT1241, LT1036 bzw. LT1270, LT1037 bzw. LT1248, LT1001, SK3913
 - Module LT1033 bzw. LT1250 und LT1034 bzw. LT1251
 - 6 Wahlpflichtmodule aus Anlage 2b (Katalog der Wahlpflichtmodule)
 - weitere im Learning Agreement festgelegte Module an der Partnerhochschule im Umfang von 25 ECTS, die dem Gesamtkonzept des Bachelor-Studiengangs Lebensmitteltechnologie entsprechen
 - Modul LT1038 bzw. LT1252 und Modul LT1125 bzw. LT1413 (im Ausland)
- (b) Variante C:
- Module LT1186 - LT1189 bzw. LT1224 – LT1227, LT1123 bzw. LT1228
 - Module LT1190 - LT1193 bzw. LT1229 - LT1232, LT1074 bzw. LT1246, LT1020 bzw. LT1223
 - Module LT1027 bzw. LT1236, LT1375 bzw. LT1376, LT1194 bzw. LT1235, LT1197 bzw. LT1238, LT1031 bzw. LT1237, LT1032 bzw. LT1242
 - Module LT1198 bzw. LT1245, LT1199 bzw. LT1247, LT1195 bzw. LT1239, LT1023 bzw. LT1249, LT1196 bzw. LT1240, LT1026 bzw. LT1244, LT1124 bzw. LT1243
 - Module LT1024 bzw. LT1241, LT1036 bzw. LT1270, LT1037 bzw. LT1248, LT1001, SK3913
 - 2 Wahlpflichtmodule aus Anlage 2b (Katalog der Wahlpflichtmodule)
 - Äquivalentes Modul zu LT1033 bzw. LT1250 an der Partnerhochschule
 - Äquivalentes Modul zu LT1034 bzw. LT1251 an der Partnerhochschule
 - weitere im Learning Agreement festgelegte Module an der Partnerhochschule im Umfang von 45 ECTS, die dem Gesamtkonzept des Bachelor-Studiengangs Lebensmitteltechnologie entsprechen
 - Modul LT1038 bzw. LT1252 und Modul LT1125 bzw. LT1413 (im Ausland)
- (8) Die Wiederholungsmöglichkeiten der Prüfungsleistungen, die an den Partneruniversitäten nicht bestanden sind, hängen von den Bestimmungen der Partnerhochschulen ab.
- (9) Die Zertifizierung der Verlaufsvariante Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“ erfolgt mit einer Sondererwähnung auf dem Zeugnis und der Urkunde des Bachelor-Studiengangs.

Anlage 5b: Varianten des Auslandsaufenthaltes im Rahmen des Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“

Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“: Verlaufsvariante A

1. Semester (6 Module mit je 5	Mathematik I (LT1186) Mathematics I (LT1224)	Allgemeine Chemie (LT1187) General Chemistry (LT1225)	Physik (LT1188) Physics (LT1226)
	Grundlagen Ingenieurwesen (LT1189) Basic Principles of Engineering (LT1227)	Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens (LT1123) Principles of Scientific Research (LT1228)	Grundlagen des Managements (LT1190) Management Basics (LT1229) (5 ECTS)
2. Semester (6 Module mit je 5	Mathematik II (LT1191) Mathematics II (LT1230)	Organische Chemie (LT1192) Organic Chemistry (LT1231)	Physikalische Chemie (LT1193) Physical Chemistry (LT1232)
	Grundlagen der Biologie und Rohstoffkunde (LT1020) Fundamentals of Biology and Raw Materials (LT1233)	Allgemeine Mikrobiologie (LT1375) General Microbiology (LT1376)	Lebensmitteltechnologie I (LT1194) Food Technology I (LT1235)
3. Semester (6 Module mit je 5	Lebensmittelchemie (LT1027) Food Chemistry (LT1236)	Sensorik (LT1031) Sensory Analysis (LT1237)	Lebensmitteltechnologie II (LT1197) Food Technology II (LT1238)
	Lebensmittelhygiene (LT1195) Food Hygiene (LT1239)	Betriebswirtschaftliche Funktionen (LT1196) Business Management Functions (LT1240)	Thermische Verfahrenstechnik (LT1032) Thermal Process Engineering (LT1242)
4. Semester (6 Module mit je 5	Grundlagen und Physiologie der Ernährung (LT1024) Basic Principles and Physiology of Nutrition (LT1241)	Statistik für Ingenieur*innen (LT1124) Statistics for Engineers (LT1243)	Lebensmitteltechnologie/-verfahrenstechnik (LT1026) Food Technology and Engineering (LT1244)
	Biochemie (LT1198) Biochemistry (LT1245)	Mechanische Verfahrenstechnik (LT1074) Particle Technology and Fluid Mechanics (LT1246)	Projekt (LT1036) Project (LT1270)
5. Semester (7 Module mit je 5 ECTS)	Lebensmitteltechnologie III (LT1199) Food Technology III (LT1247)	Haltbarmachung und Verpackung (LT1037) Preservation and Packaging (LT1248)	Lebensmittelrecht (LT1023) Food Law (LT1249)
	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module	Interkulturelle Kompetenz (LT1001) Intercultural Competency (LT1001)
			Fremdsprache (SK3913) Foreign Language (SK3913)
6. Semester (6 Module	Ausgewählte Kapitel der Lebensmitteltechnologie (LT1033) Selected Topics of Food Technology (LT1250)	Qualitätsmanagement (LT1034) Quality Management (LT1251)	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module

	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Mo- dule	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Mo- dule	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Mo- dule	
7. Semester (25 ECTS)	Auslands-Studiensemester an der Partnerhochschule Module im Umfang von 25 ECTS, die dem Gesamtkonzept des Bachelorstudiengangs Lebensmitteltechnologie entsprechen Period of study abroad at a partner university Modules to the extent of 25 ECTS, which correspond to the overall concept of the bach- elor's degree in food technology			
8. Semester (30 ECTS)	Praxisphase im Ausland (LT1038) Internship abroad (LT1252) (20 ECTS)		Abschlussmodul im Ausland (LT1125) Thesis Modul abroad (LT1413) (10 ECTS)	
Allgemein	Naturwissen- schaft	Management	Technologie	Technik

Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“: Verlaufsvariante B

1. Semester (6 Module mit je 5 ECTS)	Mathematik I (LT1186) Mathematics I (LT1224)	Allgemeine Chemie (LT1187) General Chemistry (LT1225)	Physik (LT1188) Physics (LT1226)
	Grundlagen Ingenieurwesen (LT1189) Basic Principles of Engineering (LT1227)	Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens (LT1123) Principles of Scientific Research (LT1228)	Grundlagen des Managements (LT1190) Management Basics (LT1229) (5 ECTS)
2. Semester (6 Module mit je 5 ECTS)	Mathematik II (LT1191) Mathematics II (LT1230)	Organische Chemie (LT1192) Organic Chemistry (LT1231)	Physikalische Chemie (LT1193) Physical Chemistry (LT1232)
	Grundlagen der Biologie und Rohstoffkunde (LT1020) Fundamentals of Biology and Raw Materials (LT1233)	Allgemeine Mikrobiologie (LT1375) General Microbiology (LT1376)	Lebensmitteltechnologie I (LT1194) Food Technology I (LT1235)
3. Semester (6 Module mit je 5 ECTS)	Lebensmittelchemie (LT1027) Food Chemistry (LT1236)	Sensorik (LT1031) Sensory Analysis (LT1237)	Lebensmitteltechnologie II (LT1197) Food Technology II (LT1238)
	Lebensmittelhygiene (LT1195) Food Hygiene (LT1239)	Betriebswirtschaftliche Funktionen (LT1196) Business Management Functions (LT1240)	Thermische Verfahrenstechnik (LT1032) Thermal Process Engineering (LT1242)
4. Semester (6 Module mit je 5 ECTS)	Grundlagen und Physiologie der Ernährung (LT1024) Basic Principles and Physiology of Nutrition (LT1241)	Statistik für Ingenieur*innen (LT1124) Statistics for Engineers (LT1243)	Lebensmitteltechnologie/-verfahrenstechnik (LT1026) Food Technology and Engineering (LT1244)
	Biochemie (LT1198) Biochemistry (LT1245)	Mechanische Verfahrenstechnik (LT1074) Particle Technology and Fluid Mechanics (LT1246)	Projekt (LT1036) Project (LT1270)
5. Semester (7 Module mit je 5 ECTS)	Lebensmitteltechnologie III (LT1199) Food Technology III (LT1247)	Haltbarmachung und Verpackung (LT1037) Preservation and Packaging (LT1248)	Lebensmittelrecht (LT1023) Food Law (LT1249)
	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module	Interkulturelle Kompetenz (LT1001) Intercultural Competency (LT1001)
			Fremdsprache (SK3913) Foreign Language (SK3913)
6. Semester (25 ECTS)	Auslands-Studiensemester an der Partnerhochschule Module im Umfang von 25 ECTS, die dem Gesamtkonzept des Bachelorstudiengangs Lebensmitteltechnologie entsprechen Period of study abroad at a partner university Modules to the extent of 25 ECTS, which correspond to the overall concept of the bachelor's degree in food technology		

7. Semester (30 ECTS)	Praxisphase im Ausland (LT1038) Internship abroad (LT1252) (20 ECTS)		Abschlussmodul im Ausland (LT1125) Thesis Modul abroad (LT1413) (10 ECTS)	
8. Semester (6 Module mit je 5 ECTS)	Ausgewählte Kapitel der Lebensmitteltechnologie (LT1033) Selected Topics of Food Technology (LT1250)	Qualitätsmanagement (LT1034) Quality Management (LT1251)	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module	
	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module	
Allgemein	Naturwissenschaft	Management	Technologie	Technik

Bachelor Lebensmitteltechnologie „PLUS“: Verlaufsvariante C

1. Semester (6 Module mit je 5	Mathematik I (LT1186) Mathematics I (LT1224)	Allgemeine Chemie (LT1187) General Chemistry (LT1225)	Physik (LT1188) Physics (LT1226)
	Grundlagen Ingenieurwesen (LT1189) Basic Principles of Engineering (LT1227)	Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens (LT1123) Principles of Scientific Research (LT1228)	Grundlagen des Managements (LT1190) Management Basics (LT1229) (5 ECTS)
2. Semester (6 Module mit je 5	Mathematik II (LT1191) Mathematics II (LT1230)	Organische Chemie (LT1192) Organic Chemistry (LT1231)	Physikalische Chemie (LT1193) Physical Chemistry (LT1232)
	Grundlagen der Biologie und Rohstoffkunde (LT1020) Fundamentals of Biology and Raw Materials (LT1233)	Allgemeine Mikrobiologie (LT1375) General Microbiology (LT1376)	Lebensmitteltechnologie I (LT1194) Food Technology I (LT1235)
3. Semester (6 Module mit je 5	Lebensmittelchemie (LT1027) Food Chemistry (LT1236)	Sensorik (LT1031) Sensory Analysis (LT1237)	Lebensmitteltechnologie II (LT1197) Food Technology II (LT1238)
	Lebensmittelhygiene (LT1195) Food Hygiene (LT1239)	Betriebswirtschaftliche Funktionen (LT1196) Business Management Functions (LT1240)	Thermische Verfahrenstechnik (LT1032) Thermal Process Engineering (LT1242)
4. Semester (6 Module mit je 5	Grundlagen und Physiologie der Ernährung (LT1024) Basic Principles and Physiology of Nutrition (LT1241)	Statistik für Ingenieur*innen (LT1124) Statistics for Engineers (LT1243)	Lebensmitteltechnologie/-verfahrenstechnik (LT1026) Food Technology and Engineering (LT1244)
	Biochemie (LT1198) Biochemistry (LTxxxx)	Mechanische Verfahrenstechnik (LT1074) Particle Technology and Fluid Mechanics (LT1246)	Projekt (LT1036) Project (LT1270)
5. Semester (7 Module mit je 5 ECTS)	Lebensmitteltechnologie III (LT1199) Food Technology III (LT1247)	Haltbarmachung und Verpackung (LT1037) Preservation and Packaging (LT1248)	Lebensmittelrecht (LT1023) Food Law (LT1249)
	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module	Wahlpflichtmodul Compulsory Elective Module	Interkulturelle Kompetenz (LT1001) Intercultural Competency (LT1001)
			Fremdsprache (SK3913) Foreign Language (SK3913)

6. und 7. Semester (55 ECTS)	Auslands-Studiensemester an der Partnerhochschule Module im Umfang von 45 ECTS, die dem Gesamtkonzept des Bachelorstudiengangs Lebensmitteltechnologie entsprechen Period of study abroad at a partner university Modules to the extent of 45 ECTS, which correspond to the overall concept of the bachelor's degree in food technology			
	Äquivalentes Modul zu Ausgewählte Kapitel der Lebensmitteltechnologie (LT1033) Selected Topics of Food Technology (LT1250)	Äquivalentes Modul zu Qualitätsmanagement (LT1034) Quality Management (LT1251)		
8. Semester (30 ECTS)	Praxisphase im Ausland (LT1038) Internship abroad (LT1252) (20 ECTS)		Abschlussmodul im Ausland (LT1125) Thesis Modul abroad (LT1413) (10 ECTS)	
Allgemein	Naturwissenschaft	Management	Technologie	Technik