

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 Lebensmittelingenieurwesen (LT1189) Basic Principles of Food Engineering (LT1227) (5 ECTS)	Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens (LT1123) Principles of Scientific Research (LT1228) (5 ECTS)	Management in Lebensmittel-Unternehmen (LT1190) Management in Food Companies (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)	Lebensmittelmikrobiologie (LT1028) Food Microbiology (LT1234) (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 und Lebensmittel (LT1198) Biochemistry and Food (LT1245) (5 ECTS)	Mechanische Verfahrenstechnik (LT1074) Mechanical Process Engineering (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) Food 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 (LT1253) (10 ECTS)					
<table border="0" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td style="width: 25%;">Allgemein</td> <td style="width: 25%;">Naturwissenschaft</td> <td style="width: 25%;">Technologie</td> <td style="width: 25%;">Technik</td> <td style="width: 20%;">Management</td> </tr> </table>				Allgemein	Naturwissenschaft	Technologie	Technik	Management
Allgemein	Naturwissenschaft	Technologie	Technik	Management				

Anlage 2b: Katalog der Wahlpflichtmodule

Im 5. Semester können 3 der folgenden Module gewählt werden:

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
LT1050	Biotechnologie /
LT1258	Biotechnology
LT1051	Einführung in die Arzneiformenlehre und Pharmakologie /
LT1051e	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

Im 6. Semester können 4 der folgenden Module gewählt werden:

LT1200	Kostenmanagement/Controlling /
LT1267	Cost Accounting/Managerial Accounting
LT1201	Lebensmittelverfahrenstechnik /
LT1268	Food Process Engineering
LT1041	Bioverfahrenstechnik /
LT1262	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