

Studien- und Prüfungsplan für den Studiengang Maschinenbau - Studienrichtung Lebensmitteltechnik (Bachelor) ab Studienjahrgang 2018								
Inhalt vorbehaltlich endgültiger Akkreditierung.								
Modul (Credits)	5. Halbjahr				6. Halbjahr			
Unit	SWS	LK	PL	GF	SWS	LK	PL	GF
Praxis III (8) 3000								
Studienarbeit I u. 2 (5/5) 3100/3200	1	KPS	80	1	KPS	80		SWS = Semesterwochenstunden evtl. 1. SA und eine Projektarbeit
Poster/Referat Studienarbeit		KPR	20		KPR	20		
Bachelorarbeit (12) 3300								
Lebensmittelrecht (5) 9907		K90	100					PL = bewertete Prüfungsleistung
Lebensmittelrecht	3							K = Klausur
Vertragsrecht	2							
Mechanische Verfahrenstechnik (5) 3302	5	KPK120	80					KPE = Kombinierte Prüfung Entwurf
Labor Mechanische VT	1	KPL	20					KPL = Kombinierte Prüfung Labor
								KPPA = Kombinierte Prüfung Projektarbeit
Getränke- u. Süßwarentechnologie (5) 9910	5	K90	100					KPR = Kombinierte Prüfung Referat
Getränke- und Fermentationstechnologie								
Süßwartentechnologie								
								LK = nicht bewertete Prüfungsleistung
Thermische Verfahrenstechnik (5) 3301				5	KPK90	80		KS = Konstruktionsskizze
Labor Thermische VT				1	KPL	20		
Lebensm.verf.- und Prozeßtechnik (5) 9904				5	K90	100		
Haltbarmachung und Verpackung (5) 9908				5	K90	100		
Haltbarmachung								
Verpackung								
Aroma- und Enzymtechnologie (5) 9909	5	K90	100					
Aromatechnologie								
Enzymtechnologie								
funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe								
Abwassertechn. u. Wasseraufb. (5) 9912								
Innovative Verfahren der LT (5) 9911								
Summe der Wochenstunden	22			17				
Gesamtzahl der Klausuren		4			3			
Zusatzkurse/Exkursionen	2-4			2-4				März 2018