

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	
<b>Praxis III (8) 3000</b>									SWS = Semesterwochenstunden
<b>Studienarbeit I u. 2 (5/5) 3100/3200</b>	1		KPS	80	1		KPS	80	evt. 1. SA und eine Projektarbeit
Poster/Referat Studienarbeit			KPR	20			KPR	20	
<b>Bachelorarbeit (12) 3300</b>									
<b>Lebensmittelrecht (5) 9907</b>			K90	100					<b>PL = bewertete Prüfungsleistung</b>
Lebensmittelrecht	3								K = Klausur
Vertragsrecht	2								
<b>Mechanische Verfahrenstechnik (5) 3302</b>	5		KPK120	80					KPE = Kombinierte Prüfung Entwurf
Labor Mechanische VT	1		KPL	20					KPL = Kombinierte Prüfung Labor
									KPPA = Kombinierte Prüfung Projektarbeit
<b>Getränke- u. Süßwarentechnologie (5) 9910</b>	5		K90	100					KPR = Kombinierte Prüfung Referat
Getränke- und Fermentationstechnologie									
Süßwarentechnologie									
									<b>LK = nicht bewertete Prüfungsleistung</b>
<b>Thermische Verfahrenstechnik (5) 3301</b>					5		KPK90	80	KS = Konstruktionsskizze
Labor Thermische VT					1		KPL	20	
<b>Lebensm.verf.- und Prozeßtechnik (5) 9904</b>					5		K90	100	
<b>Haltbarmachung und Verpackung (5) 9908</b>					5		K90	100	
Haltbarmachung									
Verpackung									
<b>Aroma- und Enzymtechnologie (5) 9909</b>	5		K90	100					
Aromtechnologie									
Enzymtechnologie									
funktionelle Lebensmittelinhaltstoffe									
<b>Abwasserstechn. u. Wasseraufb. (5) 9912</b>									
<b>Innovative Verfahren der LT (5) 9911</b>									
Summe der Wochenstunden	22				17				
Gesamtzahl der Klausuren			4				3		
Zusatzkurse/Exkursionen	2-4				2-4				März 2018