

## Modulübersicht für den Studiengang Maschinenbau - Studienrichtung Lebensmitteltechnik (Bachelor) ab Studienjahrgang 2019

Änderungen vorbehalten.

Praxisphasen					
Praxis I, II und III					Bachelorarbeit
Theoriephasen					
1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Konstruktionslehre mit Entwurf	Konstruktionslehre mit Entwurf		Apparatebau	Qualitätsmanagement und Lebensmittelanalytik	Lebensmittelverfahrenstechnik und Lebensmittelprozesstechnik
	CAD	Einführung in die Lebensmitteltechnik	Lebensmittel- und Biochemie	Lebensmittelrecht und Vertragsrecht	Haltbarmachung und Verpackung
Fertigungstechnik	Fertigungstechnik	Allgemeine und Anorganische Chemie	Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelhygiene	Mechanische VT mit Labor	Thermische VT mit Labor
Werkstoffe mit Labor	Werkstoffe mit Labor		Wärme- und Stoffübertragung	Regelungstechnik mit Labor	Getränke- und Süßwarentechnologie
Technische Mechanik und Festigkeitslehre	Technische Mechanik und Festigkeitslehre	Technische Mechanik und Festigkeitslehre	Fluidmechanik		
Mathematik	Mathematik	Mathematik	Thermodynamik mit Labor		
Elektrotechnik mit Labor	Elektrotechnik mit Labor	Thermodynamik mit Labor		Studienarbeit	Studienarbeit
Informatik					
Wahlfächer*					
			*Mindestteilnehmerzahl erforderlich	Innovative Verfahren der Lebensmitteltechnik	Abwassertechnik und Wasseraufbereitung
				Aroma- und Enzymtechnologie	Fleisch- und Fleischerzeugnisse