

Ihr Studienablauf

Lebensmittelverfahrenstechnik

BACHELOR OF ENGINEERING (B. ENG.)

Grundlagenstudium (1. – 4. Semester) 90 Credit Points	1. Semester	Mathematik I 8 cp	Einführung naturwissenschaftliche Ingenieurgrundlagen 8 cp	Grundlagen der Informatik 6 cp	Grundlagen Betriebswirtschaft und rechtliche Grundlagen 6 cp	Einführungsprojekt für Ingenieure 2 cp
	2. Semester	Mathematik II 8 cp	Naturwissenschaftliche Ingenieurgrundlagen 8 cp	Einführung in die Elektrotechnik und Elektronik 8 cp	Kommunikation und Management 6 cp	
	3. Semester	Technische Thermodynamik und Fluidmechanik mit Labor 8 cp	Messtechnik 6 cp	Logistik und Materialflusstechnik 6 cp	Physikalische Chemie 6 cp	Berufspraktische Phase (BPP)* 23 cp
	4. Semester	Regelungstechnik mit Labor 6 cp	Lebensmittelkunde mit Technikum 9 cp	Mikrobiologie der Lebensmittel 6 cp	Wärme- und Stofftransport 6 cp	
Kern- und Vertiefungsstudium (3. – 7. Semester) 120 Credit Points	5. Semester	Lebensmittelspezifische Analytik mit Labor 6 cp	Mechanische Verfahrenstechnik 6 cp	Lebensmitteltechnologie 8 cp	Verpackungen und Verpackungsmaschinen 6 cp	
	6. Semester	Wahlpflichtbereich I-III Wahlmodul 1 6 cp	Wahlpflichtbereich I-III Wahlmodul 2 6 cp	Simulation lebensmittelverarbeitender Prozesse mit Labor 6 cp		
	7. Semester	Ingenieurwissenschaftliches Projekt 6 cp	Wahlpflichtbereich I-III Wahlmodul 3 6 cp	Wahlpflichtbereich I-III Wahlmodul 4 6 cp	Bachelorarbeit und Kolloquium 12 cp	

* Sie können Ihre BPP ab dem 3. Semester beginnen. Ihre Berufstätigkeit kann auf die BPP angerechnet werden.

Jedes Modul schließt mit einer Prüfung (Hausarbeit, Klausur oder mündliche Prüfung) ab. Einen wesentlichen Teil Ihrer Prüfungen können Sie online bzw. zu Hause ablegen.