

Studienplan Brauwesen und Getränketechnologie

Semester	Module								Credits/ Prüfungen
1.	LS30033 Einführung in die Getränketechnologie (GOP) K 5 CP	MA9615 Höhere Mathematik (GOP) (5 CP)	PH9035 Physik für Life-Science-Ingenieure 1 (GOP) K + LL (SL) 7 CP	LS30037 Zellbiologie K 5 CP	WZ5322 Allg. und Anorganische Experimentalchemie inkl. PR (GOP) K (4 CP)	LS30041 Seminar zur Guten Wissenschaftlichen Praxis LP 4 CP			6 30
2.	LS30038 Ökonomie für Life Science Engineering K 5 CP		PH9036 Physik für Life-Science-Ingenieure 2 K 5 CP	WZ5426 Organische und Biologische Chemie (3 CP)		WZ5442 Technische Mechanik (2 CP)	WZ5047 Energetische Biomassenutzung K 5 CP	WZ5005 Werkstoffkunde K 5 CP	6 30
3.	WZ5303 Rohstofftechnologie K 5 CP	WZ5299 Statistik K 5 CP	LS30000 Grundlagen der Mikrobiologie (2 CP)		LS30059 Chemisch-Technische Analyse 1 K 5 CP				6 29
4.	LS30072 Würzetechnologie K 5 CP				LS30021 Arbeitsrecht K 3 CP	WZ5013 Strömungsmechanik K 5 CP	LS30023 B.Sc. Lemi BrauBPT - Industriepraktikum B (SL) 10 CP	LS30011 Betriebswirtschaftslehre der Getränkeindustrie K 5 CP	7 31
5.	LS30049 Hefe- und Biertechnologie K + LL (SL) 8 CP	LS30034 Getränkeabfüllanlagen und biologische Betriebsüberwachung K 7 CP				LS30036 Thermodynamik K 5 CP	LS30039 Verpackungstechnik K 5 CP	WZ5063 Grundlagen des Programmierens ÜL (SL) 6 CP	6 31
6.	LS30044 Bachelor's Thesis W 12 CP	CLA30258 Jazzprojekt ÜL 3 CP	CLA21023 Entspannt Prüfungen bestehen B 2 CP			LS30035 Hygienic Processing K 6 CP	WZ5435 Ing.wissenschaftliche Grundlagen des Apparatebaus K 6 CP		5 29
Legende	Dunkelblau = Pflichtmodul Bachelor's Thesis Hellblau = Wahlmodule Grau = Pflichtmodule Grün = Grundlagen- und Orientierungsprüfung (GOP) Orange = Allgemeinbildendes Fach				PR = Praktikum; CP = Credit Points; SL = Studienleistung; K = Klausur (schriftlich); M = mündliche Prüfung; LL = Laborleistung; ÜL = Übungsleistung; W = wissenschaftliche Ausarbeitung LP = Lernportfolio; B = Bericht				