

6 Aufbau des Studiengangs

Abbildung 1: Curriculum des Bachelorstudiengangs Brauwesen und Getränketechnologie

Semester	Module							Credits
1.	LS30041 Seminar zur guten wissenschaftlichen Praxis PF 4 CP	PH9035 Physik für Life-Science-Ingenieure 1 inkl PR (GOP) K + LL (SL) 7 CP	LS30037 Zellbiologie K 5 CP	MA9615 Höhere Mathematik (GOP) K 8 CP	WZ5322 Allgemeine und Anorganische Chemie inkl. PR (GOP) K + LL (SL) 6 CP	LS30033 Einführung in die Getränketechnologie (GOP) K 5 CP		29
2.	WZ5442 Technische Mechanik K 5 CP	PH9036 Physik für Life-Science-Engineering2 (GOP) K 5 CP	WZ5426 Organische und Biologische Chemie inkl. PR K + LL (SL) 9 CP			Allgemeinbildendes Fach K 5 CP	LS30038 Ökonomie für Life-Science Engineering K 5 CP	31
3.		WZ5299 Statistik K 5 CPs		LS30000 Grundlagen der Mikrobiologie inkl. PR (3. und 4. Semester) K + LL (SL) 5 CP	WZ5303 Rohstofftechnologie K 5 CP	WZ5431 Chemisch-Technische Analyse 1 K + LL (SL) 5 CP	Wahlmodul 5 CP	29
4.	WZ5013 Strömungsmechanik K 5 CP	Wahlmodul 5 CP	WZ5305 Würzetechnologie K 5 CP		Wahlmodul 8 CP	Wahlmodul 5 CP		31
5.	LS30036 Thermodynamik K 5 CP	LS30049 Hefe- und Biertechnologie K + LL (SL) 8 CP	LS30034 Getränkeabfüllanlagen und biologische Betriebsüberwachung K 7 CP	Wahlmodul 6 CP	Wahlmodul 5 CP			31
6.	LS30035 Hygienic Processing K 6 CP	Wahlmodul 5 CP	Wahlmodul 6 CP	WZ5323 Bachelor's Thesis W + PRÄ 12 CP				29
Legende	Dunkelblau = Pflichtmodul Bachelor's Thesis Hellblau = Wahlmodule Grau = Pflichtmodule Grün = Grundlagen- und Orientierungsprüfung (GOP)				CP = Credit Points; PR = Praktikum; SL = Studienleistung; K = Klausur (schriftlich) ; M = mündliche Prüfung; LL = Laborleistung; PF = Portfolio PRÄ = Präsentation; W = wissenschaftliche Ausarbeitung			