

Studienplan Lebensmitteltechnologie (Bachelor of Science) TUM

Semester	Module								Credits
1.	LS30041 Seminar zur guten wis- senchaftli- chen Praxis PF 4 CP	PH9035 Physik für Life-Science- Ingenieure 1 (GOP) K + LL (SL) 7 CP	LS30037 Zellbiologie K 5 CP	MA9615 Höhere Mathematik (GOP) K 8 CP	WZ5322 Allgemeine und Anorgani- sche Chemie inkl. PR (GOP) K + LL (SL) 6 CP	LS30046 Einführung in die Lebens- mitteltechno- logie (GOP) K 5 CP			29
2.	WZ5442 Technische Mechanik K 5 CP	PH9036 Physik für Life-Science- Ingenieure 2 K 5 CP	WZ5426 Organische und Biologi- sche Chemie K + LL (SL) 9 CP			Allgemeinbil- dendes Fach K 5 CP	LS30038 Ökonomie für Life-Science Engineering K 5 CP	Wahlmodul 5 CP	31
3.		WZ5299 Statistik K 5 CP		LS30000 Grundlagen der Mikrobi- logie inkl. PR (3. und 4. Semester) K + LL (SL) 5 CP	WZ5437 Lebensmittel- chemie (3. und 4. Semester) K 5 CP	LS30043 Lebensmittel- technologie 1 K 5 CP	Wahlmodul 5 CP		30
4.	WZ5013 Strömungs- mechanik K 5 CP					LS30031 Lebensmittel- technologie 2 K 5 CP	Wahlmodul 5 CP	Wahlmodul 8 CP	30
5.	LS 30036 Thermodyna- mik K 5 CP	LS30003 Lebensmittel- mikrobiologie K 5 CP	LS30039 Verpa- ckungstech- nik Grundla- gen K 5 CP	LS30024 Lebensmittel- analytik K + LL (SL) 5 CP	Wahlmodul 5 CP	Wahlmodul 6 CP			31
6.	LS30035 Hygienic Pro- cessing K 6 CP	Wahlmodul 5 CP	Wahlmodul 6 CP	LS30044 Bachelor's Thesis W 12 CP					29
Legende	Dunkelblau = Pflichtmodul Bachelor's Thesis/ Hellblau = Wahlmodul Grau = Pflichtmodul Grün = Grundlagen- und Orientierungsprüfung (GOP)			PR = Praktikum; CP = Credit Points; SL = Studienleistung; K = Klausur (schriftlich) ; M = mündliche Prüfung; LL = Laborleistung; PRÄ = Präsentation; W = wissenschaftliche Ausarbeitung PF = Portfolio					