

6 Aufbau des Studiengangs

Abbildung 1: Curriculum des Diplomstudiengangs Brauwesen mit Abschluss Diplom-Braumeister

Semester	Module							Credits
1.	WZ5448 Berufspraktische Ausbildung							30
2.	SL 60 CP							30
3.	PH9035 Experimentalphysik 1 (DVP) K 5 CP	MA9601 Höhere Mathematik 1 (DVP) K 4 CP	CH0632 Allgemeine und Anorganische Chemie (DVP) K 4 CP	LS30002 Grundlagen der Mikrobiologie K + LL (SL) 5 CP	LS30033 Einführung in die Getränke-technologie K 5 CP	Wahlmodul K 5 CP	Wahlmodul K 5 CP	30
4.	LS30038 Ökonomie für Life Science Engineering K 5 CP	MA9602 Einführung in die Statistik K 3 CP	WZ0013 Organische Chemie K 3 CP		Wahlmodul K 5 CP	Wahlmodul K 6 CP	Wahlmodul K 6 CP	31
5.	LS30036 Thermodynamik K 5 CP	LS30056 Getränkeabfüllanlagen K 3 CP	LS30042 Getränkemikrobiologie / biologische Betriebsüberwachung K + LL (SL) 5 CP	WZ5431 Chemisch-Technische-Analyse 1 K 5 CP	WZ5303 Rohstofftechnologie K 4 CP	LS30054 Diplom-Braumeisterseminar W 6 CP	30	
6.	WZ5305 Würzetechnologie inkl. PR K + LL (SL) 5 CP	LS30055 Brauereianlagen inkl. PR K 5 CP	LS30035 Hygienic Hygienic Processing K 6 CP	WZ5451 Chemisch-Technische-Analyse 2 K 5 CP	LS30011 Betriebswirtschaftslehre der Getränkeindustrie K 5 CP	Wahlmodul K 3 CP	29	
7	WZ5307 Hefe- und Bier-technologie K + LL (SL) 5 CP	Wahlmodul K 5 CP	Wahlmodul K 5 CP	Wahlmodul K 3 CP	LS30053 Diplomarbeit W 12 CP		30	
Legende	Orange = Berufspraktische Ausbildung Grün = Diplomvorprüfung (DVP) Hellblau = Wahlmodule Grau = Pflichtmodule Dunkelblau =Diplomarbeit			PR = Praktikum; CP = Credit Points; SL = Studienleistung; K = Klausur (schriftlich) ; M = mündliche Prüfung; LL = Laborleistung; PRÄ = Präsentation; W = wissenschaftliche Ausarbeitung				