

Studienplan Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel (Master of Science) TUM - FPSO 04.03.2021

Semester	Module							Credits
1.	WZ5309 Lebensmittel- verfahrens- technik (Pflicht)	WZ5128 Rheologie (Pflicht) K 5 CP	WZ5099 Verpackungs- technik - Ma- schinelle Pro- zesse (Pflicht) K 5 CP		WZ5037 Lebensmittel- bioprozess- technik (Pflicht) K 5 CP	Wahlmodul Es sind insgesamt mindestens 29 CP Wahlmodule aus folgenden Berei- chen zu erbringen: - Allgemeinbildendes Fach (mind. 4 CP) - Biotechnologie, Mikrobiologie und Ernährung - Energie- und Um- welttechnik - Ingenieurwissen- schaften und Ver- fahrenstechnik (mind. 5 CP) - Lebensmittel- und Getränketechno- logie (mind. 5 CP) - Rechts- und Wirt- schaftswissen- schaften	Vertiefungs- praktika – For- schungsprak- tika (Pflicht)	30
2.	K 5 CP	WZ5012 Hygienic Pro- cessing 2 - Aseptik und Sterilprozess- technik (Pflicht) K 5 CP	WZ5134 Simulation von Produktions- systemen (Pflicht) K 5 CP	WZ5079 Innovative Lebensmittel- konzepte und - technologien (Pflicht) K 5 CP	CH6000 Physikalische Chemie (Pflicht) K 5 CP			30
3.	WZ5089 Lebensmittel- wissenschaftli- ches Seminar (Pflicht) W + PRÄ 5 CP	MA9611 Wissenschaft- lich-Techni- sches Rech- nen (Pflicht) K 5 CP	WZ5043 Mikro- und Makrostrukt- ren in Lebens- mitteln (Pflicht) K 5 CP					30
4.	WZ5907 Master's Thesis (Pflicht) W 30 CP							30
Legende	Dunkelblau = Pflichtmodul Master's Thesis Hellblau = Wahlmodule Grau = Pflichtmodule			CP = Credit Points; SL = Studienleistung; K = Klausur (schriftlich) ; LL = Laborleistung; PRÄ = Präsentation; W = wissenschaftliche Ausarbeitung				