



SRH Fernhochschule - The Mobile University
SPO: LMT2009

Ihr Curriculum.

Studiengang

**Lebensmittelmanagement und -
technologie**

B.Sc.

Curriculum Bachelor of Science (B.Sc.) Lebensmittelmanagement und -technologie

| Modul | Prüfungsform | Semester | | | | | |
|---|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Pflichtmodule | | | | | | | |
| Kompetenzfeld Wirtschaftswissenschaften & Management | | | | | | | |
| Allgemeine Betriebswirtschaftslehre (6 ECTS) | Klausur (120 Minuten) | 6 | | | | | |
| Rechnungswesen (6 ECTS) | Klausur (120 Minuten) | | 6 | | | | |
| Finanzwirtschaft (6 ECTS) | Klausur (120 Minuten) | | | 6 | | | |
| Betriebliche Wertschöpfung (6 ECTS) | Einsendeaufgaben (15 Seiten) | | | | 6 | | |
| Personal und Organisation (6 ECTS) | Klausur (120 Minuten) | | | | | | 6 |
| Marketing und Konsumverhalten (6 ECTS) | Hausarbeit (20 Seiten) | | | | | | 6 |
| Kompetenzfeld Naturwissenschaften | | | | | | | |
| Biologie und Mikrobiologie (mit Laborprüfung LMT/PMT) (6 ECTS) | Laborprüfung und Portfolioprüfung (mehrere Teilprüfungen) | 6 | | | | | |
| Lebensmittelmikrobiologie (mit Laborprüfung LMT) (6 ECTS) | Laborprüfung und Fallstudie (20 Seiten) | | | 6 | | | |
| Mathematik (6 ECTS) | Klausur (120 Minuten) | 6 | | | | | |
| Chemie (mit Laborprüfung LMT/PMT) (6 ECTS) | Laborprüfung und Klausur (120 Minuten) | | 6 | | | | |
| Lebensmittelchemie und Lebensmittelanalytik (mit Laborprüfung LMT) (6 ECTS) | Laborprüfung und Klausur (120 Minuten) oder Laborprüfung und mündliche (Online)-Prüfung (20 Minuten) | | | | 6 | | |
| Kompetenzfeld Lebensmittel und Technologie | | | | | | | |
| Lebensmittelrecht (6 ECTS) | Fallstudie (20 Seiten) | | 6 | | | | |
| Lebensmittelwarenkunde (6 ECTS) | Online-Test (60-120 Minuten) | 6 | | | | | |
| Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung (6 ECTS) | Laborprüfung und Portfolioprüfung (mehrere Teilprüfungen) | | 6 | | | | |
| Grundlagen der Lebensmitteltechnik (6 ECTS) | Einsendeaufgaben (15 Seiten) | | | 6 | | | |
| Spezielle Lebensmitteltechnologie (6 ECTS) | Klausur (120 Minuten) oder mündliche (Online)-Prüfung (20 Minuten) | | | | 6 | | |
| Verpackungstechnik (6 ECTS) | Klausur (120 Minuten) oder mündliche (Online)-Prüfung (20 Minuten) | | | | | 6 | |
| Qualitäts- und Risikomanagement (6 ECTS) | Einsendeaufgaben (15 Seiten) | | | | | | 6 |
| Sensorik (6 ECTS) | Laborprüfung und Wissenschaftliches Poster | | | | | 6 | |
| Kompetenzfeld Ernährung und Gesundheit | | | | | | | |
| Anatomie und spezielle Physiologie (6 ECTS) | Einsendeaufgaben (15 Seiten) | | | 6 | | | |
| Ernährungslehre (6 ECTS) | Fallstudie (20 Seiten) | | | | 6 | | |
| Kompetenzfeld Persönliche Kompetenzen | | | | | | | |
| Wissenschaftliches Arbeiten (6 ECTS) | Online-Test (60-120 Minuten) | 6 | | | | | |
| Qualitative und Quantitative Forschungsmethoden (6 ECTS) | Einsendeaufgaben (15 Seiten) | | | | 6 | | |
| Selbstmanagement (6 ECTS) | Einsendeaufgaben (15 Seiten) | | 6 | | | | |
| Projektmanagement (6 ECTS) | Fallstudie (20 Seiten) | | | 6 | | | |
| Innovation (6 ECTS) | Einsendepräsentation (Folien plus Erläuterungen) | | | | | 6 | |
| Praxisprojekt (LMT2009) (12 ECTS) | Projektprüfung (30 Seiten) | | | | | | 12 |
| Abschlussarbeit (LMT) (12 ECTS) | Bachelor Thesis (60 Seiten) | | | | | | 12 |
| Credits Gesamt | 180 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |