

Curriculum

für den Bachelorstudiengang

Lebensmittelmanagement und -technologie (B.Sc.)

- Schwerpunkt Gesunde Ernährung –

Studienumfang und Gewichtung der Prüfungsleistungen zur Bildung der Gesamtnote

- (1) Der Gesamtumfang der für den erfolgreichen Abschluss des Studiums erforderlichen Module beträgt inklusive Bachelorarbeit 180 Credit-Points (Leistungspunkte). Der Gesamtaufwand pro Semester ist im Curriculum angegeben.
- (2) Die Studierenden müssen alle Module aus dem Pflichtbereich erfolgreich absolvieren.
- (3) Alle Modulnoten des Pflichtbereiches sowie die Note der Bachelorarbeit gehen in die Berechnung der Gesamtnote ein.
- (4) Der Gewichtungsfaktor, mit dem eine Modulnote in die Berechnung der Gesamtnote eingeht, entspricht dem Anteil der Credit-Points des betreffenden Moduls am Gesamtumfang aller für die Berechnung der Gesamtnote zu berücksichtigenden Module inklusive der Bachelorarbeit.
- (5) Der Gewichtungsfaktor, mit dem die Note der Bachelorarbeit in die Berechnung der Gesamtnote eingeht, entspricht dem Anteil der Credit-Points der Bachelor-Thesis am Gesamtumfang aller für die Berechnung der Gesamtnote zu berücksichtigenden Module inklusive der Bachelorarbeit.

Curriculum im Pflichtbereich

- (1) Die Module im Pflichtbereich sind sechs Kompetenzfeldern zugeordnet:
 - I Naturwissenschaften,
 - I Lebensmitteltechnologie,
 - I Ernährung und Gesundheit,
 - I Wirtschaftswissenschaften und Management,
 - und
 - I Persönliche Kompetenzen

(2) Die Zuordnung der Module im Pflichtbereich sowie die zugehörigen Prüfungsleistungen ergeben sich aus der folgenden Tabelle:

	Modulbezeichnung	Credit-Points	Prüfungsleistung	Fachsemester							
				1	2	3	4	5	6	7	
Naturwissenschaften	Biologie und Mikrobiologie	6	Laborprüfung und Klausur (120 Minuten)	6							
	Physik	6	Laborprüfung und Klausur (120 Minuten)		6						
	Chemie	6	Laborprüfung und Klausur (120 Minuten)			6					
	Lebensmittelmikrobiologie	6	Laborprüfung und Klausur (120 Minuten)			6					
	Lebensmittelchemie	6	Klausur (120 Minuten)				6				
Lebensmittel und Technologie	Lebensmittelrecht	6	Klausur (120 Minuten)		6						
	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	6	Laborprüfung und Klausur (120 Minuten)		6						
	Spezielle Lebensmitteltechnologie 1	6	Klausur (120 Minuten)			6					
	Spezielle Lebensmitteltechnologie 2	6	Klausur (120 Minuten)				6				
	Verpackungstechnik	6	Klausur (120 Minuten)					6			
	Qualitäts- und Risikomanagement	6	Klausur (120 Minuten)						6		
Ernährung und Gesundheit	Sensorik	6	Laborprüfung und Klausur (60 Minuten)				6				
	Humanphysiologie	6	Klausur (120 Minuten)					6			
	Ernährungsmedizin	6	Klausur (120 Minuten)							6	

	Interpersonale Techniken	6	Einsendeaufgaben (15 Seiten)																	6		
	Ernährungspsychologie	6	Klausur (120 Minuten)																		6	
Wirtschaftswissenschaften und Management	Allgemeine Volkswirtschaftslehre	6	Klausur (120 Minuten)	6																		
	Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	6	Klausur (120 Minuten)		6																	
	Finanzwirtschaft	6	Klausur (120 Minuten)			6																
	Betriebliche Wertschöpfung	6	Einsendeaufgaben (15 Seiten)			6																
	Personal und Organisation	6	Klausur (120 Minuten)																		6	
	Marketing	6	Fallstudie (20 Seiten)																			6
Persönliche Kompetenzen	Wissenschaftliches Arbeiten – Grundlagen	6	Klausur (120 Minuten)	6																		
	Mathematik	6	Klausur (120 Minuten)	6																		
	Projektmanagement	6	Fallstudie (20 Seiten)				6															
	English in Science and Technology (in englischer Sprache)	6	Hausarbeit (20 Seiten)																		6	
	Innovation	6	Einsendepräsentation (Folien plus Erläuterung)																			6
	Praxisprojekt	6	Projektprüfung (20 Seiten)																			6
	Abschlussarbeit	12	Bachelor Thesis (60 Seiten)																			12