



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) oder mündliche (Online)-Prüfung (20 Minuten)		6				
Finanzwirtschaft (6 ECTS)	Klausur (120 Minuten) oder mündliche (Online)-Prüfung (20 Minuten)			6			
Betriebliche Wertschöpfung (6 ECTS)	Einsendeaufgaben (15 Seiten)				6		
Personal und Organisation (6 ECTS)	Klausur (120 Minuten) oder Einsendepäsentation (15 Folien plus Erläuterungen)						6
Marketing und Konsumverhalten (6 ECTS)	Hausarbeit (20 Seiten)						6
Kompetenzfeld Naturwissenschaften							
Biologie und Mikrobiologie (mit Laborprüfung LMT/PMT) (6 ECTS)	Laborprüfung und Portfolioprfung (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				
Lebensmittelwarekunde (6 ECTS)	Online-Test (60 Minuten)	6					
Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung (6 ECTS)	Laborprüfung und Portfolioprfung (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)					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)	Portfolioprfung (mehrere Teilprüfungen)			6			
Ernährungslehre (6 ECTS)	Fallstudie (20 Seiten)				6		
Kompetenzfeld Persönliche Kompetenzen							
Wissenschaftliches Arbeiten (6 ECTS)	Online-Test (60 Minuten)	6					
Qualitative und Quantitative Forschungsmethoden (6 ECTS)	Einsendeaufgaben (15 Seiten)				6		
Selbstmanagement (6 ECTS)	Klausur (180 Minuten)		6				
Projektmanagement (6 ECTS)	Fallstudie (20 Seiten)			6			
Innovation (6 ECTS)	Einsendepäsentation (15 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