

# Studienplan Bachelor Life Technologies - Vollzeit

gültig ab 18. September 2023

		Vertiefung Biotechnologie	Vertiefung Analytische und Bioanalytische Chemie	Vertiefung Technologie und Biotechnologie	Wahlpflichtmodule für die 3 Vertiefungen			
		BT	CA	TA				
<b>Vollzeit</b> <b>6 Semester Spezialisierung</b>	D F E BSc Thesis 18 ECTS	Dual-Study: Bio-pharmaceutical Development and Production 4 ECTS	Dual-Study: Analytical chemistry in industry: From raw material to final product 2 ECTS	Smart Food Processing 2 7 ECTS				
	E Projekt Life Technology application -Biotechnologie 3 ECTS	Lab Biopharmaceutical Development and Manufacturing with Mammalian cells 3 ECTS	Lab project: Advanced Bio-analytics 3 ECTS	Claims Communication and Labelling 2 ECTS				
	-Analytische und Bioanalytische Chemie 2 ECTS	Industrial Purification of Biomolecules 2 2 ECTS	Chemometrics and Data Analysis 2 ECTS	Packaging 2 ECTS				
	-Lebensmitteltechnologie: Student Challenge/ Business Case 3 ECTS	Lab Production, Purification and Analytics 2 ECTS	Industrial Chemistry and Biotechnology 2 ECTS				<b>Vollzeit Spezialisierung</b>	
<b>Vollzeit</b> <b>5 Semester Spezialisierung</b>	E	Bioprocess Engineering 2 4 ECTS	Bioanalytical Chemistry 5 ECTS	Health and Nutrition 2 ECTS	Biosensors design and applications 2 ECTS	Business Experience BEX en place de Innovation and Entrepreneurship 4 ECTS	Factory and Hygienic Design 2 ECTS	
		Lab Bioprocess and Fermentation 3 ECTS	Lab Bioanalytical Chemistry 6 ECTS	Food Safety and Quality 4 ECTS	Industrial Enzymatic Bio-transformations for Sustainability 2 ECTS	Chemistry of biomolecules 2 ECTS	Flavour Technology and Sensory perception 2 ECTS	
		Biopharmaceutical Development and Manufacturing with Mammalian cells 4 ECTS	Method Development and Green Analytical Chemistry 3 ECTS	Smart Food Processing 1 10 ECTS	Flow Cytometry (FC): Principles and Applications 2 ECTS	Analytics of food products 2 ECTS	Food Sensitivity and Toxicology 2 ECTS	
		Industrial Purification of Biomolecules 1 5 ECTS	Bioorganic Chemistry of Biomolecules 5 ECTS	Innovative Food Concepts 4 ECTS	Measurement and Control Technology 2 ECTS			
		Lab Industrial Purification of Biomolecules 1 3 ECTS	Chemical Engineering 5 ECTS					
		Biosafety and Validation of Production Plants 3 ECTS						
								<b>Vollzeit Spezialisierung</b>
<b>Vollzeit</b> <b>4 Semester Spezialisierung</b>	F oder zweisprachig: TA D, F oder zweisprachig: BT, CA Projektarbeit -Biotechnologie: Projekt-Lab Molekularbiologie und Bioinformatik 4 ECTS -Analytische und Bioanalytische Chemie: Projekt-Lab Organische Chemie und Analytik 5 ECTS -Lebensmitteltechnologie: Projekt-Lab Lebensmittelchemie und -physik 6 ECTS	Bioproszesstechnik 1 und Labor 4 ECTS Zellbiologie und Immunologie 5 ECTS Labor Bioanalytik 4 ECTS	Organische und Anorganische Chemie 5 ECTS Chemische Thermodynamik 2 ECTS Instrumentalanalytik 2 6 ECTS	Nachhaltige Lebensmittel-Systeme 2 ECTS Lebensmittelwissenschaften und Technologien 5 ECTS Lebensmittel-Biotechnologie 4 ECTS				
	F oder zweisprachig: TA D, F oder zweisprachig: BT, CA <b>Vollzeit</b> <b>3 Semester Spezialisierung</b>	Industrielle Biotechnologie 3 ECTS Biomoleküle und Diagnostik 4 ECTS Molekularbiologie 4 ECTS	Organische Chemie 4 ECTS Instrumentalanalytik 1 7 ECTS	Mikrobiologie und Foodomics 6 ECTS Lebensmittelchemie und -physik 5 ECTS				
		Projektmodule Spezifische Themen aus den Vertiefungen 3 Vertiefungen à 68 Credits, davon: 9 Credits Projektmodule 59 Credits Pflichtmodule inklusive* *4 Credits Wahlpflichtmodule für Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel *2 Credits Wahlpflichtmodule für Biotechnologie - Analytische und Bioanalytische Chemie			Wahlpflichtmodule werden in Kooperation mit der School of Engineering und School of Management angeboten			<b>Vollzeit Spezialisierung</b>