

# Studienplan Bachelor Life Technologies - Vollzeit

gültig ab 18. September 2023

		Vertiefung Biotechnologie	Vertiefung Analytische und Bioanalytische Chemie	Vertiefung Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel	Wahlpflichtmodule für die 3 Vertiefungen		
		BT	CA	TA			
<p><b>D</b> <b>F</b> <b>E</b></p> <p><b>E</b></p> <p><b>Vollzeit</b> <b>6 Semester</b> <b>Spezialisierung</b></p>	BSc Thesis	<b>Dual-Study:</b> Biopharmaceutical Development and Production 4 ECTS	Lab project: Advanced Bioanalytics 4 ECTS	Smart Food Processing 2 7 ECTS			
	Projekt Life Technology application	Lab Biopharmaceutical Development and Manufacturing with Mammalian cells 3 ECTS	Chemometrics and Data Analysis 3 ECTS	Claims Communication and Labelling 2 ECTS			
	-Biotechnologie	Industrial Purification of Biomolecules 2 2 ECTS	Industrial Chemistry and Biotechnology 2 ECTS	Packaging 2 ECTS			
	-Analytische und Bioanalytische Chemie	Lab Production, Purification and Analytics 2 ECTS					
	-Lebensmitteltechnologie: Student Challenge/ Business Case 3 ECTS						<b>Vollzeit</b> <b>Spezialisierung</b>
<p><b>E</b></p> <p><b>Vollzeit</b> <b>5 Semester</b> <b>Spezialisierung</b></p>		Bioprocess Engineering 2 4 ECTS	Bioanalytical Chemistry 5 ECTS	Health and Nutrition 2 ECTS	Biosensors design and applications (only for major BT or TA) 2 ECTS	Business Experience BEX en place de Innovation and Entrepreneurship 4 ECTS	Factory and Hygenic 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</b> <b>Spezialisierung</b>
<p><b>F</b> oder zweisprachig: TA</p> <p><b>D, F</b> oder zweisprachig: BT, CA</p> <p><b>Vollzeit</b> <b>4 Semester</b> <b>Spezialisierung</b></p>	Projektarbeit	Bioprozesstechnik 1 und Labor 4 ECTS	Organische und Anorganische Chemie 5 ECTS	Nachhaltige Lebensmittel-Systeme 2 ECTS			
	-Biotechnologie: Projekt-Lab Molekularbiologie und Bioinformatik	Zellbiologie und Immunologie 5 ECTS	Chemische Thermodynamik 2 ECTS	Lebensmittelwissenschaften und Technologien 5 ECTS			
	-Analytische und Bioanalytische Chemie: Projekt-Lab Organische Chemie und Analytik	Labor Bioanalytik 4 ECTS	Instrumentalanalytik 2 6 ECTS	Lebensmittel-Biotechnologie 4 ECTS			
	-Lebensmitteltechnologie: Projekt-Lab Lebensmittelchemie und -physik			Sensorische Analyse 2 ECTS			
							<b>Vollzeit</b> <b>Spezialisierung</b>
<p><b>F</b> oder zweisprachig: TA</p> <p><b>D, F</b> oder zweisprachig: BT, CA</p> <p><b>Vollzeit</b> <b>3 Semester</b> <b>Spezialisierung</b></p>		Industrielle Biotechnologie 3 ECTS	Organische Chemie 4 ECTS	Microbiologie und Foodomics 6 ECTS			
		Biomoleküle und Diagnostik 4 ECTS	Instrumentalanalytik 1 7 ECTS	Lebensmittelchemie und -physik 5 ECTS			
		Molekularbiologie 4 ECTS					
							<b>Vollzeit</b> <b>Spezialisierung</b>
	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		