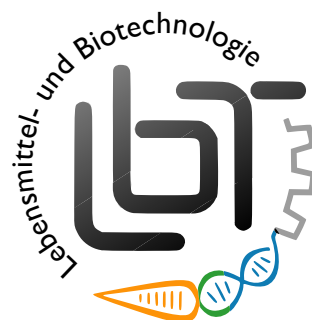


LBT-Skilltree Curriculum 10.2026



6. Semester

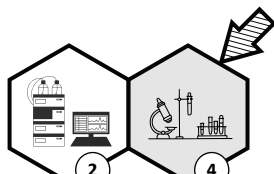


Pflichtpraxis



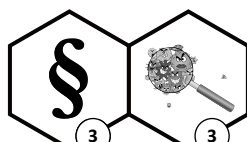
Bachelorseminar

5. Semester



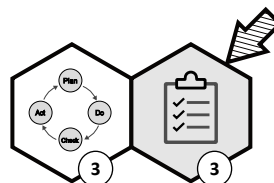
Biochemische Arbeitsmethoden

Biochemie Übungen I



Rechtsgrundlagen (LBT)

Hygiene



Grundlagen des Qualitätsmanagements

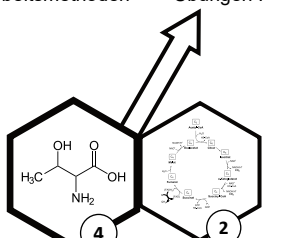
Qualitätsmanagement Übungen



Lebensmittel-technologische Grundlagen und Verfahren

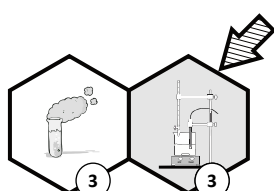
Prinzipien der lebensmittel-technologischen Prozessgestaltung

4. Semester



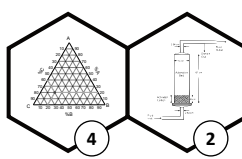
Grundlagen der Biochemie

Mikrobieller Zellstoffwechsel



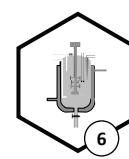
Analytische Chemie

Analytische Chemie Übungen



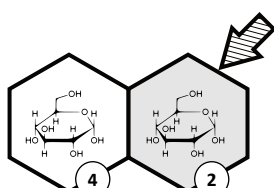
Einführung in die mechanische und thermische Verfahrenstechnik

Verfahrenstechnisches Praktikum



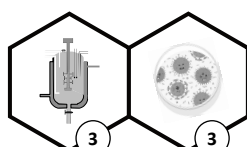
Fundamentals in bioprocess engineering

3. Semester



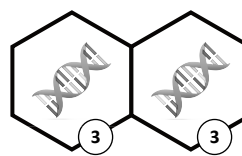
Organische Chemie (LBT)

Organische Chemie Übungen



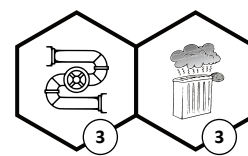
Bioprozesstechnik Übungen

Angewandte Mikrobiologie Übungen



Exercises in molecular biology I

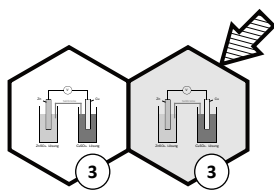
Introduction to molecular biology



Strömungsmechanik und Strömungsmaschinen

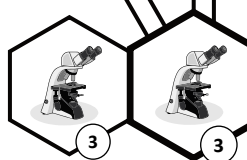
Wärmeübertragung

2. Semester



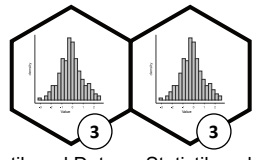
Allgemeine und Physikalische Chemie

Allgemeine und Physikalische Chemie Übungen



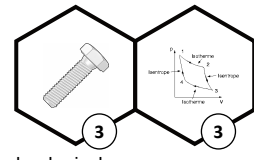
Allgemeine Mikrobiologie

Allgemeine Mikrobiologie Übungen



Statistik und Data Science (LBT)

Statistik und Data Science Übungen (LBT)

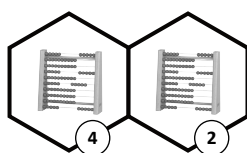


Technologische Grundlagen

Thermodynamik

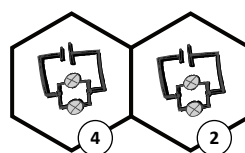
1. Semester

STEOP



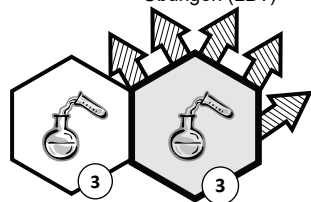
Mathematik (LBT)

Mathematik Übungen (LBT)



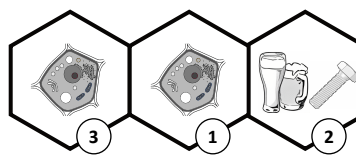
Physik (LBT)

Physik Übungen (LBT)



Einführung in die Chemie

Einführung in die Chemie Übungen



Einführung in die Genetik und Zellbiologie

Einführung in die Genetik und Zellbiologie Übungen

Einführung in die Lebensmittel- und Biotechnologie

Freie Wahl ECTS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Wahlmodule ECTS	6	6	6	6	6							

WAHLMODULE (30 ECTS wählbar)		ECTS	Empfohlen ab Semester
Wissenschaftliches Arbeiten und Wissenschaftstheorie [WS/SS]		6	5 / 6
PI Wissenschaftstheorie und wissenschaftliches Schreiben	PI Präsentieren und Präsentationstechniken	4 2	
Ethik in der Lebensmittel- und Biotechnologie [SS]		6	4
PI Ethik in Wissenschaft und Technik	PI Bioethik	4 2	
Betriebswirtschaft und Innovationsmanagement		6	4
PI Betriebswirtschaft und nachhaltiges Management [WS]	PI Innovationsmanagement (LBT) [SS]	3 3	
Green chemistry (in Eng.) [SS]		6	4
NPI Green chemistry	PI Exercises in green chemistry, biocatalysis and electrocatalysis	2 2	
NPI Biocatalysis and electrocatalysis		2	
Instrumental analytical chemistry – applications in food science and biotechnology (in Eng.) [WS/SS]		6	5 / 6
PI Exercises in instrumental analytical chemistry		6	
Advanced analytical biochemistry (in Eng.) [SS]		6	5
NPI Advanced analytical biochemistry	PI Exercises in advanced analytical biochemistry	3 3	
Nutrition and food structure (in Eng.) [SS]		6	4
NPI Basics of nutrition	NPI Food structure	3 3	
Technologie tierischer und pflanzlicher Lebensmittel [SS]		6	5
NPI Milchhygiene und Milchverarbeitung	NPI Technologie pflanzlicher Lebensmittel	3 3	
Food analysis and food microbiology (in Eng.) [SS]		6	4
NPI Food analysis	NPI Microorganisms and food	3 3	
Production organisms in food science and biotechnology (in Eng.) [WS]		6	5
NPI Host systems for food science and biotechnology	PI Applications of biotechnological production systems	3 3	
Development and design of biotechnological production processes (in Eng.) [WS]		6	5
NPI Bioprocess development - synthetic biology, modelling and optimization	PI Fundamentals of statistical design of experiments in food science and biotechnology	3 3	
Analysis and evaluation of biotechnological production processes (in Eng.) [SS]		6	4
NPI Analysis of biotechnological production processes	PI Evaluation of biotechnological production processes	3 3	
Cell biology (in Eng.) [SS]		6	2
NPI Advanced cell biology	PI Exercises in cell biology	3 3	
Chemische Verfahrenstechnik und Reaktionstechnik [WS]		6	-
NPI Chemische Verfahrenstechnik und Reaktionstechnik	PI Praktikum in Chemische Verfahrenstechnik und Reaktionstechnik	3 3	
Immunology and immunotherapy (in Eng.) [SS]		6	2
NPI Introduction to immunology and immunotherapy	PI Selected topics in immunology and immunotherapy	4 2	
Introduction to programming and machine learning (in Eng.) [WS]		6	3
NPI Programming with Python and machine learning	PI Exercises in Python and machine learning	3 3	
Natürliche Vielfalt der Mikroorganismen [SS]		6	5
NPI Vielfalt mikrobieller Stoffwechselwege	PI Allgemeine Mykologie	3 3	
Plants in food science and biotechnology (in Eng.) [SS]		6	4
NPI Plants in food science and biotechnology	PI Exercises in plant biotechnology	3 3	
Chemische und biologische Sicherheit: Grundlagen, Anwendungen und gesellschaftliche Relevanz [WS]		6	3
PI Sicherheit am Arbeitsplatz	PI Biologische Sicherheit	3 3	
Querschnittsthemenmodul [WS/SS]		6	-
PI/NPI Querschnittsmodul Lehrveranstaltungen			