

# Der Studienverlauf im Überblick: Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Allgemeine und anorganische Chemie (6 CP)	Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit (6 CP)	HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards (6 CP)	Auditieren (6 CP)	Wahl(pflicht)module (30 CP)	Bachelor-Thesis (12 CP)
Lebensmittelrecht (6 CP)	Biochemie (4 CP)	Instrumentelle Analytik (6 CP)	Bioanalytik (6 CP)		
Mathematik (6 CP)	Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik (6 CP)	Lebensmittelmikrobiologie (6 CP)	Reinigung und Hygiene (3 CP)		Bachelor-Kolloquium (3 CP)
	Organische Chemie (6 CP)		Tierische Schädlinge (3 CP)		
Physikalische Grundlagen (6 CP)		Prozessorientiertes Qualitätsmanagement (3 CP)	Wahlpflichtmodul (3 CP)		Wahl(pflicht)module (15 CP)
Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen (4 CP)	Statistik und Biometrie (6 CP)	Pflanzliche Lebensmittel (6 CP)			
		Tierische Lebensmittel (6 CP)			
Fach- und Wirtschaftsenglisch I (6 CP)		Fach- und Wirtschaftsenglisch II (6 CP)			
Wahlmodul* (3 CP)		Wahlpflichtmodul* (6 CP)	Wahlpflichtmodul* (6 CP)		

gemäß PO 2022  
gültig  
ab WiSe 2022/23

Pflichtmodul HGU
  Pflichtmodul HF
  Wahlpflichtmodul HGU
  Wahlpflichtmodul HF
  Wahlmodul HGU

## Wahlpflichtmodule HGU

- Advanced Business English (6 CP)
- Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelwirtschaft (6 CP)
- Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren (6 CP)
- Fallstudienprojekt Getränke (6 CP)
- Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel (6 CP)
- Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel (6 CP)
- Getränke (6 CP)
- Nachhaltige Entwicklung in der Lebensmittelwirtschaft (4 CP)
- Pflanzenschutzmaßnahmen (3 CP)
- Recht (6 CP)
- Spezielle tierische Lebensmittel (3 CP)
- Unternehmensführung (4 CP)

## Wahlpflichtmodule HF

- Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren (6 CP)
- Physiologie (4 CP)
- Projektmanagement (2 CP)

## Wahlmodule HGU

- Arbeits- und Berufspädagogik (3 CP)
- Economic, Agricultural and Consumer Politics (4 CP)
- Kleine Exkursionen (3 CP)
- Von der Rohware zum zubereiteten Gericht (3 CP)

\* zusätzliches Wahl(pflicht)modul

CP: ECTS Credit  
HGU: Hochschule Geisenheim University  
HF: Hochschule Fresenius (Idstein)