

Studiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)

PO 2022
Stand: 24.05.2022



in Kooperation mit der
**HOCHSCHULE
FRESENIUS**
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

1. und 2. Semester

Legende:

PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

PL = Prüfungsleistung
SL = Studienleistung

Pr = Praktikum

S = Seminar
SU = Seminaristischer Unterricht
TH = Thesis
U = Übung
V = Vorlesung

Module			Modulbezeichnung Modulnummer	Lehrveranstaltungen LV-Nr.	Koordination	LV-Typ	P-Typ	SWS	ECTS Credits	SWS Semester					
PM	WPM	WM								1.	2.	3.	4.	5.	6.

1. Semester

x			Allgemeine und anorganische Chemie XXXX (Fresenius) 33%	XXXX Allgemeine und anorganische Chemie XXXX Allgemeine und anorganische Chemie Praktikum	Seifert Seifert Bernhard; Meyer	V Pr	PL SL	3 3	6 3 3						
---	--	--	--	--	--	---------	----------	--------	-------------	--	--	--	--	--	--

3															
3															

PL: K (120 min) im WS
SL: A+PT+AN*

x			Lebensmittelrecht XXXX	XXXX Lebensmittelrecht	Mühl Mühl; Diemer; Bender	SU	PL	6 6	6 6						
---	--	--	----------------------------------	------------------------	-------------------------------------	----	----	--------	--------	--	--	--	--	--	--

6															

PL: K (120 min) im WS

x			Mathematik XXXX ME	Angewandte Mathematik XXXX Angewandte Mathematik Übung	Loos-Theisen Loos-Theisen Loos-Theisen	V Ü	PL SL	6 4 2	6 4 2						
---	--	--	---------------------------------	---	---	--------	----------	-------------	-------------	--	--	--	--	--	--

4															
2															

PL: K (120 min) im WS
SL: AN

x			Physikalische Grundlagen XXXX (Fresenius) 50%	XXXX Physikalische Grundlagen XXXX Physikalische Grundlagen Praktikum	Prepens Pütz Prepens; Vössing	V Pr	PL SL	6 2 4	6 2 4						
---	--	--	--	--	--	---------	----------	-------------	-------------	--	--	--	--	--	--

2															
4															

PL: K (120 min) im WS
SL: A+ PT+AN*

x			Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen XXXX ME ME	XXXX Wissenschaftliches Arbeiten IT Arbeitsplatz und Office-Anwendungen (E-LEARNING) XXXX Schlüsselqualifikationen	Franßen N.N. Franßen N.N.	SU Ü Ü	PL SL SL	4 1,5 1,5 1	4 1,5 1,5 1						
---	--	--	---	--	---	--------------	----------------	----------------------	----------------------	--	--	--	--	--	--

1,5															
1,5															
1															

PL: K (90 min) im WS (oder M (20 min) oder A)
SL (1-IT): A oder AN oder PT
SL (2-SQ): A oder AN oder R/P

		x	Von der Rohware zum zubereiteten Gericht ME	XXXX Von der Rohware zum zubereiteten Gericht	Loos-Theisen Wewer	Pr	PL	2 2	3 3						
--	--	---	---	---	------------------------------	----	----	--------	--------	--	--	--	--	--	--

2															

PL: AN

1. / 2. Semester (semesterübergreifend)

x			Fach- und Wirtschaftsgeschichte I XXXX 30%	XXXX Fach- und Wirtschaftsgeschichte I XXXX Fach- und Wirtschaftsgeschichte I	Gledhill-Schmitt Carbon Carbon	Ü Ü	PL SL	4 2 2	6 3 3						
---	--	--	---	--	---	--------	----------	-------------	-------------	--	--	--	--	--	--

	2														
2															

PL: K (120 min) im SS
SL: R/P+AN

Studiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)

PO 2022
Stand: 24.05.2022



in Kooperation mit der
HOCHSCHULE FRESenius
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

3. und 4. Semester

Legende:
PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

PL = Prüfungsleistung
SL = Studienleistung
Pr = Praktikum
S = Seminar
SU = Seminaristischer Unterricht
TH = Thesis
U = Übung
V = Vorlesung

Module			Modulbezeichnung Modulnummer	Lehrveranstaltungen LV-Nr.	Koordination	LV-Typ	P-Typ	SWS	ECTS Credits	SWS Semester					
PM	WPM	WM								1.	2.	3.	4.	5.	6.

3. Semester

x			HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards XXXX	XXXX HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards	Lindemann Wieck	SU	PL	5 5	6 6						
x			Instrumentelle Analytik XXXX (Fresenius) 50%	XXXX Instrumentelle Analytik XXXX Instrumentelle Analytik Praktikum	Kamps Kamps; Huppertsberg; Vasiliu; Bernhard	V	PL	3 3	6 3						
x			Lebensmittelmikrobiologie XXXX 50%	XXXX Lebensmittelmikrobiologie XXXX Lebensmittelmikrobiologie Praktikum	Loos-Theisen Loos-Theisen; Altenkirch; Kock; Schinabeck	V	PL	2 3	5 4						
x			Prozessorientiertes Qualitätsmanagement XXXX	XXXX Prozessorientiertes Qualitätsmanagement	Lindemann Mauel-Walbröl	SU	PL	3 3	3 3						

		5			

PL: K (120 min) im WS

		3			
		3			

PL: K (90 min) im WS

SL: A+PT+AN*

		2			
		3			

PL: K (120 min) im WS

SL: A+PT+AN

		3			

PL: K (120 min) im WS

Studiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)

PO 2022
Stand: 24.05.2022



in Kooperation mit der
**HOCHSCHULE
FRESENIUS**
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

3. und 4. Semester

Legende:
PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

PL = Prüfungsleistung
SL = Studienleistung
Pr = Praktikum
S = Seminar
SU = Seminaristischer Unterricht
TH = Thesis
U = Übung
V = Vorlesung

Module			Modulbezeichnung Modulnummer	Lehrveranstaltungen LV-Nr.	Koordination	LV-Typ	P-Typ	SWS	ECTS Credits	SWS Semester	Semester								
PM	WPM	WM									1.	2.	3.	4.	5.	6.			
x			Bioanalytik XXXX 50%	XXXX Bioanalytik XXXX Bioanalytik Praktikum	Loos-Theisen Loos-Theisen Loos-Theisen; Altenkirch; Schinabeck; von Wallbrunn	V Pr	PL SL	5 2 3	6 2 4					2					
x			Reinigung und Hygiene XXXX semesterbegleitend	XXXX Reinigung und Hygiene	von Wallbrunn von Wallbrunn; Freund	SU	PL	3 3	3 3						3				
x			Tierische Schädlinge XXXX	XXXX Tierische Schädlinge	Schinabeck Deißler	SU	PL	3 3	3 3						3				
	x		Getränke XXXX	XXXX Getränke	Lindemann Lindemann; Baumgartner; Ludwig	SU	PL	6 6	6 6						6				
	x		Spezielle tierische Lebensmittel XXXX semesterbegleitend ME	XXXX Spezielle tierische Lebensmittel XXXX Spezielle tierische Lebensmittel Seminar	Häge Spindler-Raffel Spindler-Raffel	SU S	PL SL	1,5 1,5	1,5 1,5						1,5 1,5				

PL: K (120 min) im SS
SL: A+PT+AN

PL: A+R/P im SS

PL: K (120 min) im SS

PL: K (120 min) im SS

PL: A+R/P im SS
SL: AN

Studiengang Lebensmittelsicherheit (B.Sc.)

PO 2022
Stand: 24.05.2022



in Kooperation mit der



5. und 6. Semester

Legende:

PM = Pflichtmodul

WPM = Wahlpflichtmodul

WM = Wahlmodul

PL = Prüfungsleistung

SL = Studienleistung

Pr = Praktikum

S = Seminar

SU = Seminaristischer Unterricht

TH = Thesis

U = Übung

V = Vorlesung

Module			Modulbezeichnung Modulnummer	Lehrveranstaltungen LV-Nr.	Koordination	LV-Typ	P-Typ	SWS	ECTS Credits	SWS Semester					
PM	WPM	WM								1.	2.	3.	4.	5.	6.

5. Semester

		x	Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelindustrie XXXX ME	Grundlagen der IT Systeme XXXX Digitalisierung Getränke Lebensmittel XXXX Digitalisierung Getränke Lebensmittel Übung	N.N. Franßen N.N. N.N.	V V Ü	PL PL SL	6 2 2 2	6 2 4 2	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>4</td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td></td></tr> </table>																	4						2		PL: K (90 min) im WS SL: A oder PT+AN
					4																														
				2																															
		x	Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren XXXX	Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren	Loos-Theisen	SU	PL	6 6	6 6	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>6</td><td></td></tr> </table>																	6		PL: A im WS (auch im SS möglich)						
				6																															
		x	Fallstudienprojekt Getränke XXXX	Fallstudienprojekt Getränke	Lindemann	SU	PL	6 6	6 6	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>6</td><td></td></tr> </table>																	6		PL: A im WS (auch im SS möglich)						
				6																															
		x	Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel XXXX	Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel	Schinabeck	SU	PL	6 6	6 6	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>6</td><td></td></tr> </table>																	6		PL: A im WS (auch im SS möglich)						
				6																															
		x	Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel XXXX	Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel	Häge	SU	PL	6 6	6 6	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>6</td><td></td></tr> </table>																	6		PL: A im WS (auch im SS möglich)						
				6																															
		x	Pflanzenschutzmaßnahmen XXXX 30%	Pflanzenschutzmaßnahmen Spezielle Aspekte zu Pflanzenschutz und Lebensmittelsicherheit Seminar	Reineke Reineke Reineke	V S	PL SL	3 2 1	3 2 1	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>2</td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td>1</td><td></td></tr> </table>											2						1		PL: K (120 min) im WS SL: A+R/P+AN						
					2																														
				1																															

