

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.

1. Semester

x			Angewandte Bioanalytik 1010 (Fresenius)	1011 Angewandte Bioanalytik	Frömel Frömel	V	PL	2 2	5 5								2						PL: K (90 min)	
x			Spezielles Lebensmittelrecht und Produkthaftungsrecht 1020 30%	1021 Spezielles Lebensmittelrecht und Produkthaftungsrecht 1022 Spezielles Lebensmittelrecht und Produkthaftungsrecht Seminar	Diemer-De Schepper Diemer-De Schepper Diemer-De Schepper	V	PL	3 1	4,5 1,5	4 6							3	1					PL: K (90 min) SL: R/P	
	x		BWL für Naturwissenschaftler 1030 (Fresenius)	1031 BWL für Naturwissenschaftler	Haubold Gimpel	V	PL	2 2	5 5								2							PL: K (90 min)
	x		Kaffee 1040 ME	1041 Kaffee 1042 Kaffee Übung	Lindemann Kammann Lindemann, N.N.	V	PL	2 2	3 3	4 6							2 2							PL: K (90 min) SL: PT+AN
		x	Mikrobiologie der Getränke 1050 50%	1051 Mikrobiologie der Getränke 1052 Mikrobiologie der Getränke Praktikum	Rauhut Rauhut, von Wallbrunn, Wendland Rauhut, von Wallbrunn	V	PL	2 2	3 3	4 6							2 2							PL: K (90 min) SL: A+PT+AN
		x	Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement 1060 50%	1061 Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement Seminar 1062 Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement Übung	Göbel Göbel Göbel	S	PL	2 2	3 3	4 6							2 2							PL: A SL: R/P+AN

1. und 2. Semester

Legende:

PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

PL = Prüfungsleistung

SL = Studienleistung

Pr = Praktikum

S = Seminar

SU = Seminaristischer Unterricht

TH = Theses

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.									
			1070 <i>20%</i>	Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen 1071 Seminar 1072 Praktikum	Will				4	6												
	x										Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen	Will	V				2	3				
											Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen	Will	S	PL			1	1,5	3			
											Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen	Will	Pr	SL			1	1,5	1			

PL: K (90 min)
SL: R/P

2. Semester

x			2010	Angewandtes Qualitätsmanagement	2011	Angewandtes Qualitätsmanagement			3	5											
											Lindemann Mauel-Walbröl	SU	PL				3	5	3		
			2020 <i>ME</i>	Sensorische Analyse	2021	Sensorische Analyse	Häge, Jung	V	2	3											
x											2022	Sensorische Analyse Übung	Häge, Jung	U	SL	1	1,5	1			
			2030 <i>(Fresenius)</i> <i>ME</i>	Spezielle Lebensmittelanalytik	2031	Spezielle Lebensmittelanalytik	Lauber	V	4	6											
x											2032	Spezielle Lebensmittelanalytik Praktikum	Lauber, Huppertsberg, u.a	Pr	SL	3	4,5	3			
																	1	1,5	1		
			2040 <i>ME</i>	Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel	2041	Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel	Schweiggert, Steingaß	V	4	6											
x																			3		
																			1		
			2050 <i>(Fresenius)</i>	Bioproszesstechnik	2051	Bioproszesstechnik	Burg-Roderfeld, Tichomirow	V	2	5											
	x																		2		

PL: K (90 min)/M
SL: R/P+AN

PL: R/P (20 min)

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.
	x		Krisenkommunikation 2060 (Fresenius)	2061 Krisenkommunikation Krisenkommunikation Übung	Haubold Geissner-Donth Geissner-Donth	V U		2 1,5 0,5	5 3,75 1,25				
	x		Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement 2070 ME	2071 Unternehmensführung - Konfliktmanagement Unternehmensführung - Konfliktmanagement 2072 Seminar	Schinabeck Stübner Stübner	V S	PL	4 2 2	6 3 3		2		
	x		Tee, Kräuter- und Früchtetee 2080 ME	2081 Tee, Kräuter- und Früchtetee 2082 Tee, Kräuter- und Früchtetee Übung	Schinabeck Schinabeck, Lotz, Schweigert, Wittig, N.N. Schinabeck, Häge, Lotz, N.N.	V Ü	PL	4 2 2	6 3 3		2		
	x		Verpackung von Lebensmitteln 2090	2091 Verpackung von Lebensmitteln	Kreyenschmidt Kreyenschmidt, N.N.	SU	PL	3 3	5 5		5		

	2		

PL: A

	2		
	2		

PL: K (90 min)

SL: AN

	2		
	2		

PL: K (90 min)

SL: PT+AN

	5		

PL: K (90 min)/M (30 min)

Art der Prüfungsleistung / Studienleistung

A	Ausarbeitung	M	Mündliche Prüfung
AN	Anwesenheit (75%)	P	Projektarbeit
AN*	Anwesenheit (100%)	PT	Praktische Tätigkeit
K	Klausur	R/P	Referat/Präsentation

Anrechnung der Studienleistung

ME	Mit Erfolg teilgenommen
20%	20% der Modulnote
30%	30% der Modulnote
40%	40% der Modulnote
50%	50% der Modulnote

Der Beginn des Master-Studiengangs Lebensmittelsicherheit ist sowohl zum Wintersemester als auch zum Sommersemester möglich. Die angegebenen Studiensemester beziehen sich auf einen Studienbeginn im Wintersemester. Somit erfolgen die hier dargestellten Module des 1. und 3. Semesters im Wintersemester und die Module des 2. und 4. Semesters im Sommersemester.

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.

3. Semester

x			Aktuelle Aspekte der Lebensmittelsicherheit	Loos-Theisen Loos-Theisen, Häge, Jung, Kreyschmidt, Lindemann, Patz, Schinabeck, Strobel, von Wallbrunn				4	6													
			3010	3011 Aktuelle Aspekte der Lebensmittelsicherheit		S	PL	4	6												4	
																						PL: R/P
x			Bedarfsgegenstände und Kosmetika	Lauber				4	6													
			3020 (Fresenius)	3021 Bedarfsgegenstände und Kosmetika	Lauber	SU	PL	3	4,5													
			30%	3022 Bedarfsgegenstände und Kosmetika Praktikum	Lauber	Pr	SL	1	1,5													
																						PL: R/P (min. 20 min) SL: PT+A+AN*
x			Lebensmitteltoxikologie	Prepens				4	6													
			3030 (Fresenius)	3031 Lebensmitteltoxikologie	Prepens, Lauber	SU	PL	4	6													
																						PL: K (90 min)
	x		Anlagenplanung und Prozesstechnik	Strobl				4	6													
			3040	3041 Anlagenplanung und Prozesstechnik	Strobl	V		0,8	1,2													
			50%	3041 Anlagenplanung und Prozesstechnik Übung	Strobl	U	PL	2,4	3,6													
				3042 Anlagenplanung und Prozesstechnik Seminar	Strobl	S	SL	0,8	1,2													
																						PL: M SL: P
	x		Getränkeentwicklung	Patz				4	6													
			3050	3051 Getränkeentwicklung	Patz	V		1	1,5													
			40%	3051 Getränkeentwicklung Seminar	Patz	S	PL	1,4	2,1													
				3052 Getränkeentwicklung Übung	Patz	U	SL	1,6	2,4													
																						PL: M SL: P
	x		Kakao und Schokolade	Loos-Theisen				4	6													
			3060	3061 Kakao und Schokolade	Loos-Theisen, von Wallbrunn	V	PL	2	3													
			ME	3062 Kakao und Schokolade Übung	Loos-Theisen, Häge, N.N.	U	SL	2	3													
																						PL: K (90 min) SL: PT+AN

3. und 4. Semester

Legende:
PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

PL = Prüfungsleistung
SL = Studienleistung
Pr = Praktikum
S = Seminar
SU = Seminaristischer Unterricht
TH = Theses
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.

	x	
--	---	--

Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten			Schweiggert		4	6				
3070	3071	Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten	Schweiggert, N.N.	V	PL	3,2	4,8			3,2
ME	3072	Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten Praktikum	Schweiggert, N.N.	Pr	SL	0,8	1,2			0,8

		3,2	
		0,8	

PL: K (90 min)/M
SL: PT

	x	
--	---	--

Prozessoptimierung			Daubenfeld		2	5				
3080	3081	Prozessoptimierung	Geis	V	PL	2	5			2

		2	

PL: A

4. Semester

x		
---	--	--

Master-Thesis inkl. Kolloquium			Loos-Theisen			30				
9050	9051	Master-Thesis inkl. Kolloquium	Kollegenschaft	TH	PL		30			X

			X

		x
--	--	---

Die Biene			Kammann		4	6				
4010	4011	Die Biene	Dietrich, Jedicke, Kauer, Kreyenschmidt, Leyer, Mody, Reineke, Tittmann, N.N.	V	PL	4	6			4

			4

PL: K (90 min)

		x
--	--	---

Exkursion			Schinabeck		2	3				
4020	4021	Exkursion	alle Dozierende	SU	PL	2	3			2

			2

PL: R/P

Art der Prüfungsleistung / Studienleistung

A	Ausarbeitung	M	Mündliche Prüfung
AN	Anwesenheit (75%)	P	Projektarbeit
AN*	Anwesenheit (100%)	PT	Praktische Tätigkeit
K	Klausur	R/P	Referat/Präsentation

Anrechnung der Studienleistung

ME	Mit Erfolg teilgenommen
20%	20% der Modulnote
30%	30% der Modulnote
40%	40% der Modulnote
50%	50% der Modulnote