

1. SEMESTER	2. SEMESTER	3. SEMESTER	4. SEMESTER	5. SEMESTER	6. SEMESTER
Logistik I (6 CP)	Logistik II (4 CP)	Supply Chain Management (6 CP)	Logistik der Frischprodukte (4 CP)	Berufspraktisches Studium, mind. 12 Wochen (12 CP)	
Betriebswirtschaftslehre I (6 CP)	Betriebswirtschaftslehre II (6 CP)	Grundlagen Marketing (4 CP)	Handelsmanagement (4 CP)	Profil Projektmodul (9 CP)	Bachelor-Thesis (12 CP)
Volkswirtschaftslehre und Lebensmittelmärkte (6 CP)	Grundlagen der Pflanzen- und Tierproduktion (6 CP)	Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung (4 CP)	Produktbezogene Lebensmittelverarbeitung und Lebensmittelrecht (6 CP)		
Warenkunde und Sensorik (6 CP)	Lebensmittelqualität und Sicherheit (4 CP)	Qualitätsmanagement und Standards (4 CP)	Profil Modul 1 (6 CP)	Profil Modul 2 (6 CP)	Bachelor-Kolloquium (3 CP)
Mathematik und Statistik I (6 CP)	Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen (4 CP)	Digitalisierung (6 CP)	Nachhaltige Entwicklungen in der Lebensmittelwirtschaft (4 CP)	Wahlmodule (18 CP)	
	Mathematik und Statistik II (6 CP)	Fach- und Wirtschaftsenglisch (6 CP)			
		Recht (6 CP)			

- Logistik
- Management
- Lebensmittelproduktion

- Ergänzende Pflicht- und Wahlmodule
- Profilstudium (Wahl eines Profils; alternativ Studium ohne Profil mit Belegung eines Projekts und Wahl aus dem Modulkatalog)

## WAHLMODULE

- Anerkannte Leistungen/„Studium Generale“ (max. 6 CP)
- Arbeits- und Berufspädagogik (3 CP)
- Beratungsmethodik (3 CP)
- Business Plan (3 CP)
- Business Simulation (3 CP)
- E-Commerce (2 CP)
- Economic, Agricultural and Consumer Politics (4 CP)
- Fachfremdsprache Französisch (6 CP)
- Fachfremdsprache Italienisch (6 CP)
- Fachfremdsprache Spanisch (6 CP)
- Große Exkursion (3 CP)
- Grundlagen der Fachfremdsprache Niederländisch (3 CP)
- Investition und Finanzierung (6 CP)
- Seminar Aktuelle Themen (3 CP)
- World Wine Markets (4 CP)
- Module anderer Profile (6 CP)

PROFILE			
	SUPPLY CHAIN MANAGEMENT	LEBENSMITTEL-MANAGEMENT	FRISCHPRODUKT-LOGISTIK
Modul 1	Produktions- und Prozessmanagement (6 CP)	Marketingmanagement für Lebensmittel (6 CP)	Lebensmittelproduktion und Logistik in Entwicklungsländern (6 CP)
Modul 2	IT-gestützte Supply Chain Optimierung und Steuerung (6 CP)	Organisation, Führung, Personal (6 CP)	Nachernthysiologie, Lagerung und Verpackungstechnologie (6 CP)
Projektmodul	Projekt SCM (9 CP)	Projekt Marketing (9 CP)	Projekt Frischproduktlogistik (9 CP)