

Studiengang Lebensmittelsicherheit (M.Sc.)

PO 2020
Stand: 18.10.2021



in Kooperation mit der



1. und 2. Semester

Legende:
PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

PL = Prüfungsleistung
SL = Studienleistung
Pr = Praktikum

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

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

1. Semester

Studiengang Lebensmittelsicherheit (M.Sc.)

PO 2020
Stand: 18.10.2021

1. und 2. Semester

Legende:
PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

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

Module PM WPM WM	Modulbezeichnung Modulnummer	Lehrveranstaltungen LV-Nr.	Koordination	LV-Typ	P-Typ	SWS	ECTS Credits	SWS Semester			
								1.	2.	3.	4.
			Will			4	6				
x			Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen	Will	V	2	3				
	1070	1071	Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen Seminar	Will	Pr PL	1	1,5				
			Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen Praktikum	Will	S SL	1	1,5				



in Kooperation mit der



UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

3			
1			

PL: Klausur (90 min)

SL: R/P

2. Semester

	Angewandtes Qualitätsmanagement 2010	Lindemann Mael-Walbröl	3	5							
x		2011 Angewandtes Qualitätsmanagement	SU	PL	3	5					
x	Sensorische Analyse 2020 (ME)	Häge Häge, Jung	2	3							
		2021 Sensorische Analyse	V	PL	1	1,5					
		2022 Sensorische Analyse Übung	U	SL	1	1,5					
x	Spezielle Lebensmittelanalytik 2030 (Fresenius) (ME)	Lauber Lauber, Huppertsberg, u.a	4	6							
		2031 Spezielle Lebensmittelanalytik	V	PL	3	4,5					
		2032 Spezielle Lebensmittelanalytik Praktikum	Pr	SL	1	1,5					
x	Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel 2040 (ME)	Schweiggert Schweiggert, Steingaß	4	6							
		2041 Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel	V	PL	3	4,5					
		2042 Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel Seminar	Schweiggert, Steingaß	S SL	1	1,5					
	Bioprozesstechnik 2050 (Fresenius)	Burg-Roderfeld Burg-Roderfeld, Tichomirow	2	5							
		2051 Bioprozesstechnik	V	PL	2	5					
x	Krisenkommunikation 2060 (Fresenius)	Haubold Geissner-Donth	2	5							
		2061 Krisenkommunikation Übung	U	PL	0,5	1,25					
x											

2			
2			

PL: A

Studiengang Lebensmittelsicherheit (M.Sc.)

PO 2020
Stand: 18.10.2021

1. und 2. Semester

Legende:
PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

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

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

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td><td style="width: 10%;"></td><td colspan="2">Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement</td><td style="width: 10%;"></td><td style="width: 10%;"></td></tr> <tr> <td></td><td>x</td><td colspan="2">2070</td><td>Schinabeck</td><td>4</td><td>6</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td colspan="2">2071 Unternehmensführung - Konfliktmanagement</td><td>Stübner</td><td>V</td><td>PL</td><td>2</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td colspan="2">(ME)</td><td>Unternehmensführung - Konfliktmanagement</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td colspan="2">2072 Seminar</td><td>Stübner</td><td>S</td><td>SL</td><td>2</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>			Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement											x	2070		Schinabeck	4	6								2071 Unternehmensführung - Konfliktmanagement		Stübner	V	PL	2	3						(ME)		Unternehmensführung - Konfliktmanagement										2072 Seminar		Stübner	S	SL	2	3				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td></tr> <tr> <td></td><td>2</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td>2</td><td></td><td></td></tr> </table>						2				2			<p>PL: Klausur (90 min) SL: AN</p>
		Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement																																																																								
	x	2070		Schinabeck	4	6																																																																				
		2071 Unternehmensführung - Konfliktmanagement		Stübner	V	PL	2	3																																																																		
		(ME)		Unternehmensführung - Konfliktmanagement																																																																						
		2072 Seminar		Stübner	S	SL	2	3																																																																		
	2																																																																									
	2																																																																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td><td style="width: 10%;"></td><td colspan="2">Tee, Kräuter- und Früchtetee</td><td style="width: 10%;"></td><td style="width: 10%;"></td></tr> <tr> <td></td><td>x</td><td colspan="2">2080</td><td>Spindler-Raffel</td><td>4</td><td>6</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td colspan="2">2081 Tee, Kräuter- und Früchtetee</td><td>Spindler-Raffel, Lotz, Schweiggert, Wittig, N.N.</td><td>V</td><td>PL</td><td>2</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td colspan="2">(ME)</td><td>2082 Tee, Kräuter- und Früchtetee Übung</td><td>Spindler-Raffel, Lotz, N.N.</td><td>Ü</td><td>SL</td><td>2</td><td>3</td><td></td><td></td></tr> </table>			Tee, Kräuter- und Früchtetee											x	2080		Spindler-Raffel	4	6								2081 Tee, Kräuter- und Früchtetee		Spindler-Raffel, Lotz, Schweiggert, Wittig, N.N.	V	PL	2	3						(ME)		2082 Tee, Kräuter- und Früchtetee Übung	Spindler-Raffel, Lotz, N.N.	Ü	SL	2	3			<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td></tr> <tr> <td></td><td>2</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td>2</td><td></td><td></td></tr> </table>						2				2			<p>PL: Klausur (90 min) SL: PT+AN</p>												
		Tee, Kräuter- und Früchtetee																																																																								
	x	2080		Spindler-Raffel	4	6																																																																				
		2081 Tee, Kräuter- und Früchtetee		Spindler-Raffel, Lotz, Schweiggert, Wittig, N.N.	V	PL	2	3																																																																		
		(ME)		2082 Tee, Kräuter- und Früchtetee Übung	Spindler-Raffel, Lotz, N.N.	Ü	SL	2	3																																																																	
	2																																																																									
	2																																																																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;"></td><td style="width: 10%;"></td><td colspan="2">Verpackung von Lebensmitteln</td><td style="width: 10%;"></td><td style="width: 10%;"></td></tr> <tr> <td></td><td>x</td><td colspan="2">2090</td><td>Kreyenschmidt</td><td>2</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td colspan="2">2091 Verpackung von Lebensmitteln</td><td>Kreyenschmidt</td><td>SU</td><td>PL</td><td>2</td><td>3</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>			Verpackung von Lebensmitteln											x	2090		Kreyenschmidt	2	3								2091 Verpackung von Lebensmitteln		Kreyenschmidt	SU	PL	2	3				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td><td style="width: 25%;"></td></tr> <tr> <td></td><td>3</td><td></td><td></td></tr> </table>						3			<p>PL: Klausur (90 min)/M (30 min)</p>																												
		Verpackung von Lebensmitteln																																																																								
	x	2090		Kreyenschmidt	2	3																																																																				
		2091 Verpackung von Lebensmitteln		Kreyenschmidt	SU	PL	2	3																																																																		
	3																																																																									

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

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

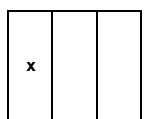
Legende:
 PM = Pflichtmodul
 WPM = Wahlpflichtmodul
 WM = Wahlmodul

PL = Prüfungsleistung
 SL = Studienleistung
 Pr = Praktikum

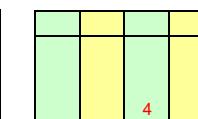
S = Seminar
 SU = Seminaristischer Unterricht
 TH = Thesis
 Ü = Übung
 V = Vorlesung

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

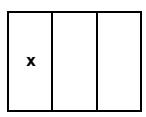
3. Semester



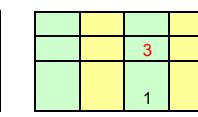
Aktuelle Aspekte der Lebensmittelsicherheit	Loos-Theisen	4	6
3010	Loos-Theisen, Häge, Jung, Kreyenschmidt, Lindemann, Patz, Schinabeck, Spindler-Raffel, Strobel, von Wallbrunn	S	PL
		4	6



PL: R/P



Bedarfsgegenstände und Kosmetika	Lauber	4	6
3020 (Fresenius)	Lauber	SU	PL
(30% Note)		3	4,5

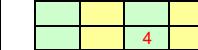


PL: R/P (min. 20 min)

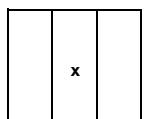
SL: PT+A+AN*



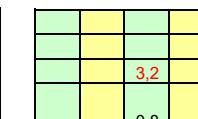
Lebensmitteltoxikologie	Prepens	4	6
3030 (Fresenius)	Prepens, Lauber	SU	PL



PL: Klausur (90 min)

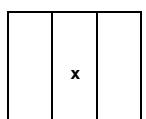


Anlagenplanung und Prozesstechnik	Strobl	4	6
3040	Strobl	V	0,8
(50% Note)	Strobl	U	PL
		2,4	3,6

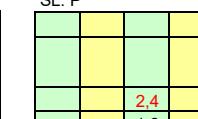


PL: M

SL: P

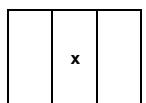


Getränkeentwicklung	Patz	4	6
3050 (40% Note)	Patz	V	1
	Patz	S	PL
		1,4	2,1

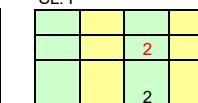


PL: M

SL: P



Kakao und Schokolade	Loos-Theisen	4	6
3060 (ME)	Loos-Theisen, von Wallbrunn	V	PL
		2	3



PL: Klausur (90 min)

SL: PT+AN

Studiengang Lebensmittelsicherheit (M.Sc.)

PO 2020
Stand: 18.10.2021



in Kooperation mit der



3. und 4. Semester

Legende:

PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

PL = Prüfungsleistung

SL = Studienleistung

Pr = Praktikum

S = Seminar

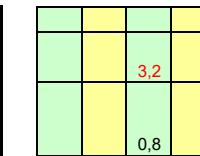
SU = Seminaristischer Unterricht

TH = Thesis

Ü = Übung

V = Vorlesung

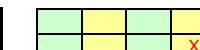
Module PM WPM WM	Modulbezeichnung Modulnummer	Lehrveranstaltungen LV-Nr.	Koordination	LV-Typ	P-Typ	SWS	ECTS Credits	SWS Semester			
								1.	2.	3.	4.
		Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten 3070	Schweiggert Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten 3071 von Fruchtprodukten	4	6						
x			Schweiggert, N.N.	V	PL	3,2	4,8				
			Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten Praktikum (ME)	3072 von Fruchtprodukten Praktikum	Schweiggert, N.N.	Pr	SL	0,8	1,2		
		Prozessoptimierung 3080 (<i>Fresenius</i>)	Daubenfeld 3081 Prozessoptimierung	2	5						
	x		Geis	V	PL	2	5				



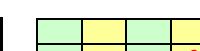
PL: Klausur (90 min)/M
SL: PT
PL: A

4. Semester

x		Master-Thesis inkl. Kolloquium 9050	Loos-Theisen Kollegenschaft	30	30						
		9051 Master-Thesis inkl. Kolloquium	TH PL								
	x	Die Biene 4010	Kammann Dietrich, Jedicke, Kauer, Kreyenschmidt, Leyer, Mody, Reineke, Tittmann, N.N.	4	6						
		4011 Die Biene	V PL	4	6						
	x	Exkursion 4020	Schinabeck alle Dozierende	2	3						
		4021 Exkursion	SU PL	2	3						



PL: Klausur (90 min)



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

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.