

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)		Bachelor-Kolloquium (3 CP)
Mathematik (6 CP)	Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik (6 CP)	Lebensmittel-mikrobiologie (6 CP)	Reinigung und Hygiene (3 CP)		Wahl(pflicht)module (15 CP)
Physikalische Grundlagen (6 CP)	Organische Chemie (6 CP)	Prozessorientiertes Qualitätsmanagement (3 CP)	Tierische Schädlinge (3 CP)		
Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüsselqualifikationen (4 CP)	Statistik und Biometrie (6 CP)	Pflanzliche Lebensmittel (6 CP)	Wahlpflichtmodul (3 CP)		
Fach- und Wirtschaftsenglisch I (6 CP)		Tierische Lebensmittel (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 (6 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)