

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