

### Modulübersicht Studiengang Lebensmittelsicherheit

Semester	Modul	ECTS	Modul	ECTS	Modul	ECTS	Modul	ECTS	Modul	ECTS	Modul	ECTS
1. Semester	Chemisch-naturwissenschaftliche Grundlagen	4	biologisch-naturwissenschaftliche Grundlagen	4	Ingenieursmathematik	6	Lebensmittel-sensorik	5	Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen	5	<b>Praxisphase</b> Schwerpunkte: Unternehmensorganisation, Lebensmittelsensorik	6
2. Semester	physikalisch-technische Grundlagen	4	Grundlagen Mikrobiologie	5	Rohstoff- und Warenkunde	6	Wissenschaftl. Arbeiten und Soziale Kompetenz	5	Business-Englisch	4	<b>Praxisphase</b> Schwerpunkte: Rohstoff-/Warenkunde, Mikrobiologie	6
3. Semester	Lebensmittelverfahrenstechnik	5	Informationstechnologien	4	Lebensmittel-mikrobiologie	5	Chemie der Lebensmittel und lebensmittelchem. Prozesse	6	Fach-Englisch	4	<b>Praxisphase</b> Schwerpunkte: verfahrenstechnische und lebensmittelchemische Prozesse	6
4. Semester	Spezielle Lebensmitteltechnologie	6	Prozess- und Lebensmittelhygiene	7	Qualitätskontrolle und Lebensmittelanalytik	6			Personalmanagement und Unternehmensführung	5	<b>Praxisphase</b> Schwerpunkte: Prozess- und Lebensmittelhygiene, Lebensmittelanalytik/Unternehmensführung	6
5. Semester	Wahlpflichtfach I	6			lebensmitteltoxikologische Prozesse	4	Qualitätsmanagement	7	Recht und Lebensmittelrecht	7	<b>Praxisphase</b> Schwerpunkte: Qualitätsmanagement, Recht und Lebensmittelrecht	6
6. Semester	Wahlpflichtfach II	6			Lebensmittelüberwachung	5			Management in der Lebensmittelwirtschaft	7	<b>Praxisphase</b> Diplom-/Bachelorarbeit	12

Wahlpflichtfach:

Ernährungswissenschaften

Bedarfsgegenstände

ingenieurtechnisches Basiswissen

Rechnungswesen

Kosten- und Leistungsrechnung, Marketing

lebensmittelwissenschaftliches Basiswissen

in Vorbereitung:

Supply Chain

Sales - und CRM

Wirtschafts-Kompetenzen (inkl. Fachsprache)

Anlage