

Der Studienverlauf im Überblick: Lebensmittelsicherheit (M.Sc.)

1. Semester*	2. Semester**	3. Semester	4. Semester
Angewandte Bioanalytik (5 CP)	Angewandtes Qualitätsmanagement (5 CP)	Aktuelle Aspekte der Lebensmittelsicherheit (6 CP)	Master-Thesis inkl. Kolloquium (30 CP)
Spezielles Lebensmittelrecht und Produkthaftungsrecht (6 CP)	Sensorische Analyse (3 CP)	Bedarfsgegenstände und Kosmetika (6 CP)	
	Spezielle Lebensmittelanalytik (6 CP)		
Wahlpflichtmodule (19 CP)	Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel (6 CP)	Lebensmitteltoxikologie (6 CP)	
	Wahl(pflicht)module (10 CP)	Wahlpflichtmodule (10 CP)	

* 1. Semester bei Studienbeginn zum Wintersemester bzw. 2. Semester bei Studienbeginn zum Sommersemester

** 2. Semester bei Studienbeginn zum Wintersemester bzw. 1. Semester bei Studienbeginn zum Sommersemester

gemäß PO 2020
1. Änderung

gültig
ab WiSe 2022/23

Pflichtmodul HGU
 Pflichtmodul HF
 Wahlpflichtmodul HGU
 Wahlpflichtmodul HF
 Wahlmodul HGU

Wahlpflichtmodule HGU

- Anlagenplanung und Prozesstechnik (6 CP)
- Getränkeentwicklung (6 CP)
- Kaffee (6 CP)
- Kakao und Schokolade (6 CP)
- Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchterzeugnissen (6 CP)
- Mikrobiologie der Getränke (6 CP)
- Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement (6 CP)
- Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement (6 CP)
- Tee, Kräuter- und Früchtetee (6 CP)
- Verpackung von Lebensmitteln (5 CP)
- Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüse (6 CP)

Wahlpflichtmodule HF

- Bioprozesstechnik (5 CP)
- BWL für Naturwissenschaftler (5 CP)
- Krisenkommunikation (5 CP)
- Prozessoptimierung (5 CP)

Wahlmodule HGU

- Die Biene (6 CP)
- Exkursion (3 CP)

CP: ECTS Credit
HGU: Hochschule Geisenheim University
HF: Hochschule Fresenius (Idstein)