

Der Studienverlauf ab dem WiSe 2022/23: Lebensmittelsicherheit (B.Sc.) – dual

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester
Lebensmittelrecht (6 CP)	Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit (6 CP)	HACCP und Lebensmittelsicherheits- standards (6 CP)	Auditieren (6 CP)	Duales Fallstudienprojekt** (6 CP)	Bachelor-Thesis (12 CP)
Mathematik (6 CP)	Biochemie (4 CP)	Instrumentelle Analytik (6 CP)	Bioanalytik (6 CP)	Duales Fallstudienprojekt** (6 CP)	
Wissenschaftliches Arbeiten und Schlüssel- qualifikation (4 CP)	Grundlagen der Lebens- mittelverfahrenstechnik (6 CP)	Lebensmittel- mikrobiologie (6 CP)	Reinigung und Hygiene (3 CP)	Wahl(pflicht)module (18 CP)	Bachelor-Kolloquium (3 CP)
Allgemeine und anorganische Chemie (6 CP)	Organische Chemie (6 CP)	Prozessorientiertes Qualitätsmanagement (3 CP)	Tierische Schädlinge (3 CP)		Wahl(pflicht)module (13 CP)
Physikalische Grundlagen (6 CP)	Statistik und Biometrie (6 CP)	Pflanzliche Lebensmittel (6 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)		

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

**Auswahl (2 aus 4) aus:

- Duales Fallstudienprojekt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren
- Duales Fallstudienprojekt Getränke
- Duales Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel
- Duales Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel

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