

Modulbezeichnung	Abk.	Stud.Gr.	Angebot	Hinweis
1. Studienjahr - Pflichtbereich				
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	BWLa	10	jedes Sem.	
Grundlagen der Chemie (mit Laborpraktikum)	Chm	10	jedes Sem.	
Grundlagen der Sozialwissenschaften	SoG	10	jedes Sem.	
Humanbiologie	HBio	10	jedes Sem.	
Lebensmittel- und Ernährungslehre (mit Laborpraktikum)	LEL	10	jedes Sem.	
Ökotrophologie 1	ÖT1	10	jedes Sem.	
Ernährungsphysiologie	EPo	20	jedes Sem.	
Grundlagen des Marketings	MktG	20	jedes Sem.	
Lebensmittelwarenkunde und -verfahrenstechnik (mit Laborpraktikum)	LWV	20	jedes Sem.	
Mathematik und Physik (mit Laborpraktikum)	MP	20	jedes Sem.	
Methoden der Sozialwissenschaften	SoM	20	jedes Sem.	
Organische Chemie und Biochemie (mit Laborpraktikum)	OCB	20	jedes Sem.	
2. und 3. Studienjahr				
Allgemeines Pflichtstudium				
Ernährungskonzepte	EKo	30	jedes Sem.	
Haushaltstechnik (mit Laborpraktikum) \\ ab SoSe 2020	HT	30	jedes Sem.	
Lebensmittelchemie (mit Laborpraktikum)	LC	30	jedes Sem.	
Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel	MTL	30	jedes Sem.	
Ökotrophologie 2 \\ ab SoSe 2020	ÖT2	30	jedes Sem.	
Projektmanagement	PMan	30	jedes Sem.	SoSe dt. und engl.
Qualitäts- und Risikomanagement	QRM	40	jedes Sem.	
Personalmanagement	PersM	50	jedes Sem.	SoSe dt. und engl.
Projekt	Pro	50	jedes Sem.	
Studienschwerpunkt A: Ernährung, Gesundheit, Beratung				
Betriebliches Gesundheitsmanagement	BGM	AO	SoSe	
Diätetik	Dia	AO	jedes Sem.	
Ernährungsverhalten	Ever	AO	jedes Sem.	
Gesundheitsförderung in Kita/Schule	GFKS	AO	WiSe	
Methoden der Beratung	MdB	AO	jedes Sem.	
Public Health and Nutrition	PHN	AO	jedes Sem.	
Studienschwerpunkt B: Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing				
Lebensmittelmarketing	LMM	BO	jedes Sem.	WiSe dt./SoSe engl.
Lebensmittelsensorik	LSen	BO	jedes Sem.	SoSe dt. und engl.
Lebensmitteltechnologie	LTo	BO	SoSe	
Marktforschung	MFo	BO	jedes Sem.	WiSe dt./SoSe engl.
Privater Konsum	PKo	BO	jedes Sem.	WiSe dt./SoSe engl.
Produktentwicklung	ProE	BO	jedes Sem.	
Studienschwerpunkt C: Verpflegung, Dienstleistung, Nachhaltigkeit				
Gemeinschaftsverpflegung	GV	CO	jedes Sem.	WiSe dt./SoSe engl.
Großküchen- und Reinigungstechnik	GKR	CO	jedes Sem.	
Haushaltstechnik, Energie, Umwelt	HEU	CO	SoSe	
Organisations- und Personalentwicklung	OPE	CO	SoSe	
Versorgungs- und Facilitymanagement	VFM	CO	WiSe	
Wohnen und Haustechnik	WHT	CO	WiSe	

Modulbezeichnung	Abk.	Stud.Gr.	Angebot	Hinweis
Studienschwerpunkt D: Lebensmittelsicherheit und -kontrolle				
Allgemeines Verwaltungsrecht I	VwRe1	DO	jedes Sem.	
Gemeinschaftsverpflegung	GV	DO	jedes Sem.	WiSe dt./SoSe engl.
Großküchen- und Reinigungstechnik	GKR	DO	jedes Sem.	
Lebensmittel- und Betriebshygiene	LBHy	DO	SoSe	
Technologie der Bedarfsgegenstände, Kosmetika, Tabakerzeugnisse	TBKT	DO	WiSe	
Recht der Lebensmittel, Futtermittel und der Bedarfsgegenstände I	ReLF1	DO	jedes Sem.	
Wahlpflichtbereich, wechselndes Angebot				
Academic English	AcE	WO	jedes Sem.	
Allgemeines Verwaltungsrecht II	VwRe2	WO	WiSe	
Arbeits- und Gesundheitsschutzmanagement	AGS	WO	SoSe	
Erwachsenenbildung	ErB	WO	WiSe	
Gerätebewertung und Messtechnik	GBM	WO	WiSe	
German Food and Culture	GFC	WO	SoSe	englisch
Kostenrechnung und Controlling \ ab SoSe 2020	KoC	WO	jedes Sem.	
Nachhaltige Energiewirtschaft	NEW	WO	SoSe	alle 2 Jahre engl.
Öffentlichkeitsarbeit, PR	OPR	WO	jedes Sem.	
Pathophysiologie	Path	WO	jedes Sem.	
Recht der Lebensmittel, Futtermittel und der Bedarfsgegenstände II	ReLF2	WO	WiSe	
Spezielle Diätetik	SDia	WO	WiSe	
Unternehmensgründung, Businessplan	UGB	WO	WiSe	
Verbraucherpolitik	VPol	WO	WiSe	
Working in multicultural Groups	WMG	WO	SoSe	englisch