

<b>1. und 2. Studienjahr: Module Pflichtbereich (insgesamt 60 CP)</b>				
<b>Modul</b>	<b>FS</b>	<b>FS Teilzeit</b>	<b>CP</b>	<b>G</b>
Humanbiologie	1	1	5	1,5%
Lebensmittel- und Ernährungslehre (mit Laborpraktikum)	1	1	5	1,5%
Ökotrophologie 1	1	1	5	1,5%
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	1	2	5	1,5%
Grundlagen der Chemie (mit Laborpraktikum)	1	2	5	1,5%
Grundlagen der Sozialwissenschaften	1	2	5	1,5%
Lebensmittelwarenkunde und -verfahrenstechnik (mit Laborpraktikum)	2	3	5	1,5%
Methoden der Sozialwissenschaften	2	3	5	1,5%
Organische Chemie und Biochemie (mit Laborpraktikum)	2	3	5	1,5%
Ernährungsphysiologie	2	4	5	1,5%
Grundlagen des Marketings	2	4	5	1,5%
Mathematik und Physik (mit Laborpraktikum)	2	4	5	1,5%

<b>3. bis 5. Studienjahr: Module Allgemeines Pflichtstudium (insgesamt 40 CP)</b>				
<b>Modul</b>	<b>FS</b>	<b>FS Teilzeit</b>	<b>CP</b>	<b>G</b>
Ernährungskonzepte	3	5	5	3,5%
Ökotrophologie 2	3	5	5	3,5%
Lebensmittelchemie (mit Laborpraktikum)	3	5	5	3,5%
Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel (mit Laborpraktikum)	3	6	5	3,5%
Haushaltstechnik (mit Laborpraktikum)	3	6	5	3,5%
Projektmanagement	3	6	5	3,5%
Qualitäts- und Risikomanagement	4	7	5	3,5%
Personalmanagement	4	8	5	3,5%

<b>Schwerpunktbereich</b>				
<b>Die Studierenden müssen sich für einen Studienschwerpunkt entscheiden.</b>				
<b>Alle Module des gewählten Studienschwerpunkts sind zu belegen (insgesamt 35 CP)</b>				
<b>Schwerpunktbereich - Ernährung und Gesundheit (4. und 5. Studienjahr)</b>				
<b>Modul</b>	<b>FS</b>	<b>FS Teilzeit</b>	<b>CP</b>	<b>G</b>
Betriebliches Gesundheitsmanagement	ab 4	7	5	4%
Diätetik	ab 4	7	5	4%
Ernährungsverhalten	ab 4	8	5	4%
Gemeinschaftsgastronomie	ab 4	8	5	4%
Methoden der Beratung	ab 4	9	5	4%
Schwerpunktprojekt	ab 4	9	5	4%
Public Health Nutrition	ab 4	10	5	4%

<b>Schwerpunktbereich - Produkt und Vermarktung (4. und 5. Studienjahr)</b>				
<b>Modul</b>	<b>FS</b>	<b>FS Teilzeit</b>	<b>CP</b>	<b>G</b>
Lebensmittelmarketing	ab 4	7	5	4%
Lebensmittelsensorik	ab 4	7	5	4%
Lebensmitteltechnologie	ab 4	8	5	4%
Produktentwicklung	ab 4	8	5	4%
Konsumentenverhalten	ab 4	9	5	4%
Schwerpunktprojekt	ab 4	9	5	4%
Technik in der Produktentwicklung	ab 4	10	5	4%

<b>Schwerpunktbereich - Lebensmittelsicherheit und Versorgung (4. und 5. Studienjahr)</b>				
<b>Modul</b>	<b>FS</b>	<b>FS Teilzeit</b>	<b>CP</b>	<b>G</b>
Gemeinschaftsgastronomie	ab 4	7	5	4%
Lebensmittelrecht	ab 4	7	5	4%
Großküchen- und Reinigungstechnik	ab 4	8	5	4%
Lebensmittel- und Betriebshygiene	ab 4	8	5	4%
Recht der Lebensmittelüberwachung	ab 4	9	5	4%
Schwerpunktprojekt	ab 4	9	5	4%
Versorgungs- und Facilitymanagement	ab 4	10	5	4%

<b>Wahlpflichtbereich - drei Module sind zu wählen (insgesamt 15 CP)</b>				
<b>Modul</b>	<b>FS</b>	<b>FS Teilzeit</b>	<b>CP</b>	<b>G</b>
Erwachsenenbildung	ab 4	9	5	4%
Produktbewertung und Messtechnik	ab 4	10	5	4%
Kostenrechnung und Controlling	ab 4	10	5	4%
Lebensmittelkontaktgegenstände und Verpackungstechnik	ab 4	(9)	5	4%
Lebensmittelrechtliche Praxis	ab 4	(10)	5	4%
Marktforschung	ab 4	(10)	5	4%
Nachhaltige Lebensmittel- und Energiewirtschaft	ab 4	(9)	5	4%
Organisations- und Personalentwicklung	ab 4	(10)	5	4%
Pathophysiologie	ab 4	(10)	5	4%
Spezielle Diätetik	ab 4	(9)	5	4%
Unternehmensgründung/Businessplan	ab 4	(10)	5	4%
Verbraucherbildung	ab 4	(10)	5	4%

<b>Praxismodul</b>	6	11	20	-
<b>Bachelorarbeit</b>	6	12	10	14%

CP = Credit Points  
FS = Fachsemester  
G = Gewichtung