NICHTAMTLICHE LESEFASSUNG

Bei der vorliegenden Version handelt es sich um eine nichtamtliche Lesefassung der „Studiengangsspezifische Prüfungs- und Studienordnung für den Bachelorstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.) an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (Hamburg University of Applied Sciences)“ vom 5. Juni 2024 (Hochschulanzeiger Nr. 204/2024, S.13), in der die Änderung vom 12. Juni 2025 (Hochschulanzeiger 217/2025, S. 4) eingearbeitet ist. Maßgeblich und rechtlich verbindlich ist weiterhin nur der im Hochschulanzeiger veröffentlichte Text.

Studiengangsspezifische Prüfungs- und Studienordnung für den Bachelorstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.) an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (Hamburg University of Applied Sciences)

Vom 5. Juni 2024
Mit Änderung vom 28. Monat 2025

Inhaltsverzeichnis

§ 1 Allgemeine Bestimmungen
§ 2 Studienziel und Akademischer Grad (§ 3 APSO-INGI)
§ 3 Studiendauer und Aufbau des Studiums (§§ 2, 9 APSO-INGI)
§ 4 Praxismodul (§ 6 APSO-INGI)
§ 5 Studienfachberatungen (§ 7 APSO-INGI)
§ 6 Lehr- und Prüfungsangebot (§§ 8, 9, 10, 17 APSO-INGI)
§ 7 Prüfungsformen (§ 14 APSO- INGI)
§ 7a Prüfungen im zweistufigen Verfahren der Ausbildung zur*zum Lebensmittelkontrolleur*in
§ 8 Bachelorarbeit mit Kolloquium (§ 15 APSO-INGI)
§ 9 Prüfungs- und Studienleistungen, Berechnung der Gesamtnote (§§ 8, 14, 17, 21 APSO-INGI)
§ 10 Anmeldeverfahren (§ 18 APSO-INGI)
§ 11 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Anhang: Modultabelle

§ 1 Allgemeine Bestimmungen

Diese studiengangsspezifische Prüfungs- und Studienordnung für den Bachelorstudiengang Ökotrophologie ergänzt in den nachfolgenden Regelungen die Bestimmungen der „Allgemeine Prüfungs- und Studienordnung für Bachelor- und Masterstudiengänge der Ingenieur-, Natur- und Gesundheitswissenschaften sowie der Informatik an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (APSO-INGI)“ in ihrer jeweils geltenden Fassung.

§ 2 Studienziel und Akademischer Grad (§ 3 APSO-INGI)

(1) Der Bachelorstudiengang Ökotrophologie ist ein praxisorientiertes, berufsqualifizierendes Studium auf wissenschaftlicher Basis. Er verknüpft natur-, sozial- und wirtschaftswissenschaftliche Fächer und ermöglicht den Studierenden den Erwerb der Qualifikation zur selbständigen Bearbeitung von Fragestellungen. Das Studium befähigt Absolvent*innen

- zu Planung und Management von Arbeits- und Produktionsabläufen im Lebensmittelbereich,
- zur Beratung in Ernährungsfragen,
- zur Vermittlung von ernährungsspezifischen Kompetenzen und Verbraucherinformationen,
- zum Entwickeln und Prüfen von Lebensmitteln, Geräten und Herstellverfahren,
- zur Realisierung und Kontrolle von Lebensmittelsicherheit und Produktqualität,
- zum Marketing einschlägiger Produkte und Dienstleistungen,
- zur Organisation von Dienstleistungen.

Aufgrund des interdisziplinären Charakters des Studiums sind die Absolvent*innen ganz besonders geeignet, an den Schnittstellen unterschiedlicher Dienstleistungs- und Produktionsbereiche tätig zu werden. Berufliche Tätigkeitsfelder der Absolvent*innen des Bachelorstudiengangs Ökotrophologie sind Ernährungsberatung, Gemeinschaftsverpflegung, Geräteindustrie, Hauswirtschaft, Lebensmittelindustrie, Lebensmittelhandel, Lebensmittelüberwachung, Lehre und Wissenschaft, Marktforschungs-, Marketing- und PR-Agenturen, Berufs- und Fachverbände und Verbraucherberatung, Medien.

(2) Nach erfolgreichem Abschluss des Studiums verleiht die Hochschule den akademischen Grad „Bachelor of Science (B.Sc.)“.

§ 3 Studiendauer und Aufbau des Studiums (§§ 2, 9 APSO-INGI)

(1) Das Bachelorstudium umfasst 180 Leistungspunkte (Credit Points CP gemäß ECTS). Die Regelstudienzeit beträgt drei Jahre beziehungsweise sechs Semester. Ein Leistungspunkt entspricht einer Arbeitsbelastung (Workload) von 30 Zeitstunden.

(2) Das Studium ist wie folgt aufgebaut:

1. Das Grundlagenstudium dient dem Erwerb allgemeiner naturwissenschaftlicher, ernährungswissenschaftlicher und sozialwissenschaftlicher Grundlagen und umfasst die Module der ersten drei Semester.
2. Der Professionalisierungsbereich im 4. und 5. Semester dient der individuellen Studiengestaltung im Hinblick auf berufliche und akademische Anschlussoptionen nach dem Abschluss des Bachelorstudiums. Er umfasst zehn Wahlpflichtmodule im Umfang von insgesamt 60 CP. Der detaillierte Aufbau des Angebotes wird in §6 geregelt.

3. Eine in das Studium integrierte, von der Hochschule geregelte und betreute Praxisphase (Praxismodul, § 4) sowie das Modul Bachelorarbeit mit Kolloquium (§ 8) vervollständigen das Studium.

§ 4 Praxismodul (§ 6 APSO-INGI)

(1) Das Praxismodul ist eine in das Studium integrierte, von der Hochschule geregelte und betreute Praxisphase mit einem Umfang von mindestens sechzehn Wochen. Die Studierenden wenden darin die an der Hochschule erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten auf Problemstellungen der Praxis an und lernen soziale, technische und organisatorische Zusammenhänge in beruflichen Handlungsfeldern kennen. Das Praxismodul wird durch eine Praxisgruppe „Praxismodul" begleitet.
(2) Voraussetzung für die Praxisphase sind erfolgreich absolvierte 100 CP.
(3) Die Einzelheiten des Praxismoduls, insbesondere inhaltliche und qualitative Anforderungen sowie der Nachweis der erfolgreichen Ableistung, werden in Richtlinien geregelt.

§ 5 Studienfachberatungen (§ 7 APSO-INGI)

Zu Beginn des ersten und des zweiten Studienjahres sind die Studierenden verpflichtet, an Studienfachberatungen teilzunehmen. In diesen Studienfachberatungen soll über die Ziele des Studiums, seine Inhalte und seinen Aufbau, insbesondere über die zu erbringenden Prüfungs- und Studienleistungen, die Durchführung des Praxismoduls und der Bachelorarbeit sowie über die Tätigkeitsbereiche in der beruflichen Praxis informiert werden.

§ 6 Lehr- und Prüfungsangebot (§§ 8, 9, 10, 17 APSO-INGI)

(1) Das Studium besteht aus 15 Pflichtmodulen im Grundstudium, 10 Wahlpflichtmodulen im Professionalisierungsbereich, dem Praxismodul und der Bachelorarbeit mit dem dazugehörigen Kolloquium. Die weiteren Einzelheiten über die Struktur des gesamten Studiums und den Aufbau (Module und Lehrveranstaltungen) ergeben sich aus der Modultabelle im Anhang I und der Übersicht zum Professionalisierungsbereich im Anhang II. Es gilt das Modulhandbuch in seiner jeweils geltenden Fassung veröffentlicht auf der Internetseite der HAW Hamburg im Bereich Ordnungen in Studium und Lehre.
(2) Die Wahlpflichtmodule im Professionalisierungsbereich sind Profilen zugeordnet. Ein Profil wird aus drei einander thematisch zugeordneten Modulen gebildet. Die Profile mit ihren thematischen Schwerpunkten sind in der Übersicht zum Professionalisierungsbereich im Anhang II aufgeführt.
(3) Im Professionalisierungsbereich wählen die Studierenden im vierten und fünften Semester Module im Gesamtumfang von 60 CP aus einem wechselnden Profilangebot, das jedes Semester rechtzeitig in geeigneter Weise bekanntgegeben wird. Dabei müssen drei Profile mit je drei Modulen im Umfang von 54 CP abgeschlossen werden. Ergänzend muss ein Modul im Umfang von 6 CP als Wahlpflichtmodul aus dem Modulangebot des Professionalisierungsbereich frei gewählt werden.
(4) Ist ein Modul eines Profils bereits in einem anderen Profil belegt worden, muss dieses durch ein weiteres Modul aus dem Modulangebot des Professionalisierungsbereichs ersetzt werden.
(5) Die erfolgreich absolvierten Profile werden im Zeugnis ausgewiesen.
(6) Die Studierenden können als eines der drei Profile ein im Ausland erbrachtes internationales Profil gemäß Anhang II wählen.

(7) Lehrveranstaltungs- und Prüfungssprache ist Deutsch. Für einzelne Module oder Lehrveranstaltungen kann Englisch als Lehrveranstaltungs- und Prüfungssprache mit Zustimmung des Prüfungsausschusses festgelegt werden. Es wird sichergestellt, dass ein Abschluss des Studiums in Regelstudienzeit durch ausschließliche Belegung von Modulen auf Deutsch möglich ist. Bestimmte Module aus dem Wahlpflichtbereich können ausschließlich auf Englisch angeboten werden, soweit den Studierenden ausreichend deutschsprachige Wahlpflichtmodule zur Verfügung stehen. Wird eine Prüfungs- oder Studienleistung in englischer Sprache erbracht, wird dies im Zeugnis kenntlich gemacht.

§ 7 Prüfungsformen (§ 14 APSO-INGI)

(1) Sind für eine Studien- oder Prüfungsleistung verschiedene Prüfungsformen zulässig, trifft die*der Lehrende spätestens zu Beginn der Lehrveranstaltung eine verbindliche Bestimmung über die einschlägige Prüfungsform und gibt diese gegenüber den Studierenden bekannt.

(2) Neben den in § 14 APSO-INGI definierten Prüfungsformen wird zusätzlich als weitere Prüfungsform festgelegt:

Praxisbericht (PB). Ein Praxisbericht ist eine nicht unter Aufsicht anzufertigende schriftliche Ausarbeitung, in der die*der Studierende die wesentlichen Inhalte einer praktischen Tätigkeit in Form eines Fachberichtes mit einem Umfang von 15 bis 18 Seiten zusammenfasst. Zum Praxisbericht gehört zudem ein mündlicher Vortrag von 5 bis 15 Minuten Dauer. Die bei dem Vortrag vorgestellten Präsentationen beziehungsweise Grafiken sind den Prüfenden in schriftlicher oder elektronischer Form zu übergeben.

§ 7a Prüfungen im zweistufigen Verfahren der Ausbildung zur*zum Lebensmittelkontrolleur*in

(1) Für Studierende besteht die Möglichkeit, die schriftliche Prüfung für Lebensmittelkontrolleur*innen nach der Lehrgangs-, Prüfungs- und Fortbildungsverordnung für Lebensmittelkontrolleurinnen und Lebensmittelkontrolleure (LPFO-LKon) vom 22. März 2023 im Rahmen des zweistufigen Verfahrens gemäß § 18 Absatz 1 Nummer 1 LPFO-LKon durch das erfolgreiche Bestehen der Modulprüfungen der Module Qualitäts- und Risikomanagement (M12), Lebensmittel- und Betriebshygiene (M25), Recht der Lebensmittelüberwachung (M26) und Recht der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände (M 28) abzulegen.

(2) Für die schriftliche Prüfung gemäß § 29 LPFO-LKon gelten die Regelungen dieser Prüfungs- und Studienordnung mit folgender Maßgabe:

1. Die Bearbeitungszeit der jeweiligen Klausur beträgt drei Stunden (180 Minuten).
2. Die Klausuren werden von einer*einem Erstprüfer*in und einer*einem Zweitprüfer*in bewertet und benotet. Die Note der Prüfung ergibt sich aus dem Durchschnitt der Bewertungen.
3. Zusätzlich zu der gemäß § 21 Absatz 2 APSO-INGI erfolgten Bewertung der Prüfungsleistung wird von den Prüfenden jeweils eine Punktzahl gemäß den Bewertungskriterien in § 12 Absatz 1 LPFO-LKon festgesetzt.

§ 8 Bachelorarbeit mit Kolloquium (§ 15 APSO-INGI)

(1) Die Bachelorarbeit kann frühestens nach dem Erwerb von 90 CP ausgegeben werden. Dabei ist der erfolgreiche Abschluss aller Module aus dem ersten Studienjahr nachzuweisen.

(2) Die Bearbeitungsdauer der Bachelorarbeit beträgt acht Wochen.

(3) Die Note des Moduls Bachelorarbeit mit Kolloquium ergibt sich durch Mittelwertbildung der Noten der Einzelbewertungen beider Prüfenden. Jede*r Prüfende bezieht für die Einzelbewertung die Note der Bachelorarbeit mit 70% und die Note für das Kolloquium mit 30 % ein. Zum Bestehen der Gesamtprüfung müssen die Bachelorarbeit und das Kolloquium jeweils mindestens mit der Note 4,0 bewertet werden. In die Gesamtnotenberechnung geht das Modul Bachelorarbeit mit Kolloquium mit 15 % ein.

§ 9 Prüfungs- und Studienleistungen, Berechnung der Gesamtnote (§§ 8, 14, 17, 21 APSO-INGI)

(1) In der Modultabelle im Anhang sind die Zuordnung und die Zahl der zu erbringenden Prüfungs- und Studienleistungen, die Zahl der zu vergebenden Leistungspunkte (CP) und die Notengewichtung dargestellt.

(2) Die Gewichtung der Modulnoten untereinander ergibt sich aus der Modultabelle (Spalte „GA %“). Die Gesamtnote ist das Ergebnis der Bildung des gewichteten Durchschnitts der Modulnoten.

§ 10 Anmeldeverfahren (§ 18 APSO-INGI)

An einer Prüfung kann nur teilnehmen, wer sich fristgerecht zur Prüfung anmeldet und die vorgeschriebenen Voraussetzungen zum Ablegen der Prüfung erfüllt. Das Prüfungsanmeldeverfahren und Anmeldefristen zu den Prüfungen werden vom Prüfungsausschuss gemäß § 12 Absatz 7 APSO-INGI festgelegt. Von Prüfungen kann sich innerhalb der Anmeldefrist wieder abgemeldet werden.

§ 11 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

(1) Diese Ordnung tritt mit ihrer Veröffentlichung im Hochschulanzeiger der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg in Kraft. Sie gilt für alle Studierenden, die das Studium ab dem Wintersemester 2025/2026 beginnen.

(2) Die studiengangsspezifische Prüfungs- und Studienordnung für den Bachelorstudiengang Ökotrophologie an der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg (Hamburg University of Applied Sciences) vom 14. Juli 2022 (Hochschulanzeiger 183/2022, S. 36) wird zum Ende des Sommersemesters 2030 aufgehoben. Sämtliche Studien- und Prüfungsleistungen sind bis dahin zu erbringen.

Anhang I: Modultabelle

Grundlagenstudium (90 CP)									
Nr.	**Modul**	**Sem**	**CP**	**GA %**	**Lehrveranstaltung**	**LVA**	**PA**	**PF**	**SWS**
1. Semester									
M1	**Grundlagen der Chemie (mit Laborpraktikum)**	1	6	1,5	Grundlagen der Chemie	V	PL	K (M, PP)	3
					Laborpraktikum Chemie	Prak	SL	LA (LR, PP)	1
M2	**Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre**	1	6	1,5	Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre	V	PL	K (THP)	4
M3	**Angewandte Sozialwissenschaften**	1	6	1,5	Angewandte Sozialwissenschaften	V	PL	K (PP, H)	4
M4	**Wissenschaftliches Arbeiten**	1	6	1,5	Wissenschaftliches Schreiben & Empirische Forschungsmethoden	Ü	PL	PP	4
M5	**Einführung in Humanernährung und Verpflegung (mit Laborpraktikum)**	1	6	1,5	Einführung in Humanernährung und Verpflegung	V	PL	PP	2,5
					Laborpraktikum Einführung in Humanernährung und Verpflegung	Prak	SL	LA	1,5
2. Semester									
M6	**Nachhaltiges Wirtschaften**	2	6	2	Nachhaltiges Wirtschaften	V	PL	K (PP)	4
M7	**Grundlagen der Mathematik, Physik & Statistik (mit Laborpraktikum)**	2	6	2	Mathematik & Physik & Statistik	Ü	PL	K (PP, M)	3
					Laborpraktikum Physik	Prak	SL	LA (LR, PP)	1
M8	**Organische Chemie und Biochemie (mit Laborpraktikum)**	2	6	2	Organische Chemie und Biochemie	V	PL	K (M, PP)	3
					Laborpraktikum Organische Chemie und Biochemie	Prak	SL	LA (LR, PP)	1
M9	**Lebensmittelwarenkunde und Verfahrenstechnik (mit Laborpraktikum)**	2	6	2	Lebensmittelwarenkunde und Verfahrenstechnik	V	PL	PP	2
					Laborpraktikum Lebensmittelwarenkunde und Verfahrenstechnik	Prak	SL	LA	2
M10	**Anatomie und Ernährungsphysiologie**	2	6	2	Anatomie und Ernährungsphysiologie	V	PL	K (PP, THP)	4
3. Semester									
M11	**Projektmanagement**	3	6	3,5	Projektmanagement	V	PL	H (Pj, PP)	4
M12	**Qualitäts- und Risikomanagement**	3	6	3,5	Qualitäts- und Risikomanagement	V	PL	K	4
M13	**Grundlagen der Lebensmittelsicherheit (Recht, Mikrobiologie, Toxikologie) (mit Laborpraktikum)**	3	6	3,5	Grundlagen der Lebensmittelsicherheit (Recht, Mikrobiologie, Toxikologie)	V	PL	K (PP)	3
					Laborpraktikum Lebensmittelmikrobiologie	Prak	SL	LA	1
M14	**Ernährungskonzepte & Nachhaltige Ernährung**	3	6	3,5	Ernährungskonzepte & Nachhaltige Ernährung	V	PL	PP (K)	3

Grundlagenstudium (90 CP)									
Nr.	**Modul**	**Sem**	**CP**	**GA %**	**Lehrveranstaltung**	**LVA**	**PA**	**PF**	**SWS**
	(mit Praxisgruppe)				Praxisgruppe Ernährungs-konzepte & Nachhaltige Ernährung	PG	SL	R (H)	1
M15	**Technik im Haushalt (mit Laborpraktikum)**	3	6	3,5	Haushaltstechnik	V	PL	K (PP, M)	3
					Laborpraktikum Haus-haltstechnik	Prak	SL	LA (LR, PP)	1
Professionalisierungsbereich (60 CP) gemäß Anhang II									
Profil 1		4/5	18	15	s. Anhang II	s. Anh. II	s. Anh. II	s. Anh.II	4
Profil 2		4/5	18	15	s. Anhang II	s. Anh. II	s. Anh. II	s. Anh.II	4
Profil 3		4/5	18	15	s. Anhang II	s. Anh. II	s. Anh. II	s. Anh.II	4
Freies Wahlpflichtmodul		4/5	6	5	s. Anhang II	s. Anh. II	s. Anh. II	s. Anh.II	4
Praxismodul und Bachelorarbeit mit Kolloquium (30 CP)									
	Praxismodul	6	20	-	Praxisphase (16 Wochen)	-	SL	PB	-
					Praxisgruppe Praxismo-dul	PG			2
	Bachelorarbeit mit Kol-loquium	6	10	15	Bachelorarbeit	-	PL	BA	-
					Kolloquium		PL	KO	
		∑	**180**	**100**					

Prüfungsart (PA)
PL Prüfungsleistung
SL Studienleistung

Prüfungsform (PF)
BA Bachelorarbeit
H Hausarbeit
K Klausur
KO Kolloquium
LA Laborabschluss
LR Laborprüfung
M Mündliche Prüfung
PB Praxisbericht
Pj Projekt
PP Portfolio-Prüfung
R Referat
THP Take-Home-Prüfung

Lehrveranstaltungsart (LVA)
S Seminar
SeU Seminaristischer Unterricht
Üb Übung
Prak Praktikum
PG Praxisgruppe

Weitere Abkürzungen
CP Credit Points
GA Gesamtnotenanteil in %
Sem Semester
SWS Semesterwochenstunden

Anhang II: Übersicht zum Professionalisierungsbereich

Nr.	Profil	Nr.	Modul	CP	Lehrveranstaltung	LVA	PA	PF	SWS
P1	**Ernährungsberatung**	M16	Krankheitslehre und Diätetik	6	Krankheitslehre und Diätetik	SeU	PL	K (PP, THP)	4
		M17	Krankheitslehre und Spezielle Diätetik	6	Krankheitslehre und Spezielle Diätetik	SeU	PL	K (PP, THP)	4
		M18	Methoden der Beratung	6	Methoden der Beratung	S	PL	PP (R, H)	4
P2	**Prävention und Gesundheitsförderung**	M19	Gesundheitsförderung und Ernährungsbildung	6	Gesundheitsförderung und Ernährungsbildung	S	PL	PP (R, H)	4
		M42-A1	Projekt (Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie)	6	Projekt (Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie)	S/Pi	PL	K	4
		M20	Public Health Nutrition	6	Public Health Nutrition	S	PL	PP (K, R)	4
P3	**Nachhaltige Sporternährung und Verpflegung**	M21	Ernährungsverhalten	6	Ernährungsverhalten	S	PL	PP (K, R)	4
		M22	Sporternährung	6	Sporternährung	S	PL	PP (R, H)	4
		M42-A1	Projekt (Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie)	6	Projekt (Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie	S/Pi	PL	K	4
P4	**Ernährungspolitik und -forschung**	M21	Ernährungsverhalten	6	Ernährungsverhalten	S	PL	PP (K, R)	4
		M20	Public Health Nutrition	6	Public Health Nutrition	S	PL	PP (K, R)	4
		M23	Food Culture and Science	6	Food Culture and Science	S	PL	R (H, PP)	4
P5	**Lebensmittelrecht und -hygiene**	M24	Lebensmittelinformationsrecht	6	Lebensmittelinformationsrecht	S	PL	K	4
		M25	Lebensmittel- und Betriebshygiene	6	Lebensmittel- und Betriebshygiene	S	PL	K (H, R)	4
		M26	Recht der Lebensmittelüberwachung	6	Recht der Lebensmittelüberwachung	S	PL	K	4
P6	**Food Supply Chain / Nachhaltigkeit**	M42-A2	Projekt (Nachhaltige Lebensmittelproduktion)	6	Projekt (Nachhaltige Lebensmittelproduktion)	S/Pi	PL	Pj	4

Nr.	Profil	Nr.	Modul	CP	Lehrveranstaltung	LVA	PA	PF	SWS
		M27	Verpackung, Entsorgung, Recycling	6	Verpackung, Entsorgung, Recycling	S	PL	M	4
		M28	Recht der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände	6	Recht der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände	S	PL	K (M, PP)	4
P7	**Lebensmittelsicherheit und -qualität**	M29	Lebensmittel-toxikologie (mit Laborpraktikum)	6	Lebensmitteltoxikologie	SeU	PL	K (M, PP)	3
					Laborpraktikum Lebensmitteltoxikologie	Prak	SL	LA (LR, PP)	1
		M30	Technik in der Produktentwicklung	6	Technik in der Produktentwicklung	S	PL	R (H, M)	4
		M26	Recht der Lebensmittelüberwachung	6	Recht der Lebensmittelüberwachung	S	PL	K	4
P8	**Verpflegung und Versorgung**	M31	Versorgungs- und Facilitymanagement	6	Versorgungs- und Facilitymanagement	S	PL	PP	4
		M32	Nachhaltige Verpflegungstechnik	6	Nachhaltige Verpflegungstechnik	S	PL	H (R, M)	4
		M42-A1	Projekt (Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie)	6	Projekt (Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie)	S/Pi	PL	K	4
P9	**Lebensmittelwissenschaft**	M33	Lebensmittel-chemie (mit Laborpraktikum)	6	Lebensmittelchemie	SeU	PL	K (M, PP)	3
					Laborpraktikum Lebensmittelchemie	Prak	SL	LA (LR, PP)	1
		M29	Lebensmittel-toxikologie (mit Laborpraktikum)	6	Lebensmitteltoxikologie	SeU	PL	K (M, PP)	3
					Laborpraktikum Lebensmittel-toxikologie	Prak	SL	LA (LR, PP)	1
		M30	Technik in der Produktentwicklung	6	Technik in der Produktentwicklung	S	PL	R (H, M)	4
P10	**Innovation und Gründung**	M34	Personalmanagement	6	Personalmanagement	S	PL	H (PP, K)	4

Nr.	Profil	Nr.	Modul	CP	Lehrveranstaltung	LVA	PA	PF	SWS
		M35	Grundlagen und digitales Marketing	6	Grundlagen und digitales Marketing	S	PL	H (K, PP)	4
		M36	Unternehmensgründung	6	Unternehmensgründung	S	PL	R (H, PP)	4
P11	**Marketing für Lebensmittel**	M37	Konsumentenverhalten	6	Konsumentenverhalten	S	PL	K (H, PP)	4
		M35	Grundlagen und digitales Marketing	6	Grundlagen und digitales Marketing	S	PL	H (K, PP)	4
		M41	Lebensmittelmarketing	6	Lebensmittelmarketing	S	PL	H (K, PP)	4
P12	**Konsumforschung**	M37	Konsumentenverhalten	6	Konsumentenverhalten	S	PL	K (H, PP)	4
		M38	Marktforschung 1	6	Marktforschung 1	S	PL	K (H, PP)	4
		M42-A3	Projekt (Marktforschung 2)	6	Projekt (Marktforschung 2)	S/Pi	PL	R (H, PP)	4
P13	**Sensorik und Produktinnovation**	M39	Lebensmittelsensorik	6	Lebensmittelsensorik	S	PL	K (M, PP)	3
					Laborpraktikum Lebensmittelsensorik	Prak	SL	LA (LR, PP)	1
		M40	Produktentwicklung	6	Produktentwicklung	S	PL	K (M, PP)	3
					Laborpraktikum Produktentwicklung	Prak	SL	LA (LR, PP)	1
		M41	Lebensmittelmarketing	6	Lebensmittelmarketing	S	PL	H (K, PP)	4
P14	**Produktentwicklung**	M40	Produktentwicklung	6	Produktentwicklung	S	PL	K (M, PP)	3
					Laborpraktikum Produktentwicklung	Prak	SL	LA (LR, PP)	1
		M30	Technik in der Produktentwicklung	6	Technik in der Produktentwicklung	S	PL	R (H, M)	4
		M28	Recht der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände	6	Recht der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände	S	PL	R (M, PP)	4
P15	**Produktbewertung**	M33	Lebensmittelchemie	6	Lebensmittelchemie	SeU	PL	K (M, PP)	3

Nr.	Profil	Nr.	Modul	CP	Lehrveranstaltung	LVA	PA	PF	SWS
					Laborpraktikum Lebensmittelchemie	Prak	SL	LA (LR, PP)	1
		M39	Lebensmittelsensorik	6	Lebensmittelsensorik	S	PL	K (M, PP)	3
					Laborpraktikum Lebensmittelsensorik	Prak	SL	LA (LR, PP)	1
		M28	Recht der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände	6	Recht der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände	S	PL	R (M, PP)	4
P Int	**Internationales Profil**	MXX	Erfolgreich abgeschlossene Prüfungsleistungen im Umfang von 18 CP an einer ausländischen Hochschule						

Prüfungsart (PA)

PL	Prüfungsleistung
SL	Studienleistung

Prüfungsform (PF)

BA	Bachelorarbeit
H	Hausarbeit
K	Klausur
LA	Laborabschluss
LR	Laborprüfung
M	Mündliche Prüfung
PB	Praxisbericht
PJ	Projekt
PP	Portfolio-Prüfung
R	Referat
THP	Take-Home-Prüfung

Lehrveranstaltungsart (LVA)

S	Seminar
SeU	Seminaristischer Unterricht
Üb	Übung
Prak	Praktikum
PG	Praxisgruppe
Pi	Projekt

Weitere Abkürzungen

CP	Credit Points
GA	Gesamtnotenanteil in %
Sem	Semester
SWS	Semesterwochenstunden