

1. und 2. Semester

Legende:

PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

PL = Prüfungsleistung

SL = Studienleistung

Pr = Praktikum

S = Seminar

SU = Seminaristischer Unterricht

TH = Thesis

Ü = Übung

V = Vorlesung

Module			Modulbezeichnung Modulnummer	Lehrveranstaltungen LV-Nr.	Koordination	LV-Typ	P-Typ	SWS	ECTS Credits	SWS Semester			
PM	WPM	WM								1.	2.	3.	4.

1. Semester

x		
---	--	--

Angewandte Bioanalytik 1010 (Fresenius)	1011	Angewandte Bioanalytik	N.N.	N.N.; Schneider; Sreeramuli	V	PL	2	5
---	------	------------------------	------	-----------------------------	---	----	---	---

2				

PL: K (90 min)

x		
---	--	--

Spezielles Lebensmittelrecht und Produkthaftungsrecht 1020	1021	Spezielles Lebensmittelrecht und Produkthaftungsrecht	Diemer-De Schepper	Diemer-De Schepper	V	PL	4	6
30%	1022	Spezielles Lebensmittelrecht und Produkthaftungsrecht Seminar	Diemer-De Schepper	Diemer-De Schepper	S	SL	3	4,5
							1	1,5

3				
1				

PL: K (90 min)

SL: R/P

	x	
--	---	--

BWL für Naturwissenschaftler 1030 (Fresenius)	1031	BWL für Naturwissenschaftler	Freund	Freund	V	PL	2	5
---	------	------------------------------	--------	--------	---	----	---	---

2				

PL: K (90 min)

	x	
--	---	--

Kaffee 1040	1041	Kaffee	Lindemann	Kammann	V	PL	4	6
ME	1042	Kaffee Übung	Lindemann; N.N.	Lindemann; N.N.	U	SL	2	3

2				
2				

PL: K (90 min)

SL: PT+AN

	x	
--	---	--

Mikrobiologie der Getränke 1050	1051	Mikrobiologie der Getränke	Rauhut	Rauhut; von Wallbrunn; Wendland	V	PL	4	6
50%	1052	Mikrobiologie der Getränke Praktikum	Rauhut	Rauhut; von Wallbrunn	Pr	SL	2	3
							2	3

2				
2				

PL: K (90 min)

SL: A+PT+AN

	x	
--	---	--

Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement 1060 semesterbegleitend	1061	Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement Seminar	Göbel	Göbel	S	PL	4	6
50%	1062	Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement Übung	Göbel	Göbel	U	SL	2	3

2				
2				

PL: A

SL: R/P+AN

	x	
--	---	--

Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen 1070	1071	Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen Seminar	Steingaß	Steingaß	V		4	6
20%	1072	Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen Praktikum	Steingaß	Steingaß	S	PL	2	3
							1	1,5
							1	1,5

3				
1				

PL: K (90 min)

SL: R/P

1. und 2. Semester

Legende:

PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

PL = Prüfungsleistung

SL = Studienleistung

Pr = Praktikum

S = Seminar

SU = Seminaristischer Unterricht

TH = Thesis

Ü = Übung

V = Vorlesung

Module			Modulbezeichnung Modulnummer	Lehrveranstaltungen LV-Nr.	Koordination	LV-Typ	P-Typ	SWS	ECTS Credits	SWS Semester									
PM	WPM	WM								1.	2.	3.	4.						
	x		Tee, Kräuter- und Früchtetee 2080 ME	2081 Tee, Kräuter- und Früchtetee	Schinabeck Schinabeck; Lotz; Schweigert; Wittig; N.N.	V	PL	4 2	6 3										
										2082 Tee, Kräuter- und Früchtetee Übung	Schinabeck; Baumgartner; Häge; Lotz; N.N.	Ü	SL	2	3		2		
	x		Verpackung von Lebensmitteln 2090	2091 Verpackung von Lebensmitteln	Kreyenschmidt Kreyenschmidt; N.N.	SU	PL	3 3	5 5										
																	5		

PL: K (90 min)

SL: PT+AN

PL: K (90 min)/M (30 m)

Art der Prüfungsleistung / Studienleistung

A	Ausarbeitung	M	Mündliche Prüfung
AN	Anwesenheit (75%)	P	Projektarbeit
AN*	Anwesenheit (100%)	PT	Praktische Tätigkeit
K	Klausur	R/P	Referat/Präsentation

Anrechnung der Studienleistung

ME	Mit Erfolg teilgenommen
20%	20% der Modulnote
30%	30% der Modulnote
40%	40% der Modulnote
50%	50% der Modulnote

Der Beginn des Master-Studiengangs Lebensmittelsicherheit ist sowohl zum Wintersemester als auch zum Sommersemester möglich. Die angegebenen Studiensemester beziehen sich auf einen Studienbeginn im Wintersemester. Somit erfolgen die hier dargestellten Module des 1. und 3. Semesters im Wintersemester und die Module des 2. und 4. Semesters im Sommersemester.

Studiengang Lebensmittelsicherheit (M.Sc.)

PO 2020
Stand: 08.04.2024



in Kooperation mit der



3. und 4. Semester

Legende:
PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

PL = Prüfungsleistung
SL = Studienleistung
Pr = Praktikum
S = Seminar
SU = Seminaristischer Unterricht
TH = Thesis
Ü = Übung
V = Vorlesung

Module			Modulbezeichnung Modulnummer	Lehrveranstaltungen LV-Nr.	Koordination	LV-Typ	P-Typ	SWS	ECTS Credits	SWS Semester			
PM	WPM	WM								1.	2.	3.	4.

3. Semester

x			Aktuelle Aspekte der Lebensmittelsicherheit		Loos-Theisen				4	6				
			3010 semesterbegleitend	3011 Aktuelle Aspekte der Lebensmittelsicherheit	Loos-Theisen; Baumgartner; Besrukow; Häge; Jung; Kreyenschmidt; Lindemann; Schinabeck; von Wallbrunn	S	PL		4	6			4	
x			Bedarfsgegenstände und Kosmetika		Lauber				4	6				
			3020 (Fresenius) semesterbegleitend	3021 Bedarfsgegenstände und Kosmetika	Lauber; Oelgemöller	SU	PL		3	4,5			3	
			30% 3022 Bedarfsgegenstände und Kosmetika Praktikum	3022 Bedarfsgegenstände und Kosmetika Praktikum	Lauber; Oelgemöller; N.N.	Pr	SL		1	1,5			1	
x			Lebensmitteltoxikologie		Prepens				4	6				
			3030 (Fresenius) semesterbegleitend	3031 Lebensmitteltoxikologie	Prepens; Lauber	SU	PL		4	6			4	
	x		Anlagenplanung und Prozesstechnik		Strobl				4	6				
			3040 semesterbegleitend	3041 Anlagenplanung und Prozesstechnik	Strobl	V			0,8	1,2				
			50% 3042 Anlagenplanung und Prozesstechnik Übung	3042 Anlagenplanung und Prozesstechnik Übung	Strobl	U	PL		2,4	3,6			3,2	
			3042 Anlagenplanung und Prozesstechnik Seminar	3042 Anlagenplanung und Prozesstechnik Seminar	Strobl	S	SL		0,8	1,2			0,8	
	x		Getränkeentwicklung		Besrukow				4	6				
			3050	3051 Getränkeentwicklung	Besrukow	V			1	1,5				
			40% 3052 Getränkeentwicklung Seminar	3052 Getränkeentwicklung Seminar	Besrukow	S	PL		1,4	2,1			2,4	
			3052 Getränkeentwicklung Übung	3052 Getränkeentwicklung Übung	Besrukow	U	SL		1,6	2,4			1,6	
	x		Kakao und Schokolade		Loos-Theisen				4	6				
			3060	3061 Kakao und Schokolade	Loos-Theisen; von Wallbrunn	V	PL		2	3			2	
			ME 3062 Kakao und Schokolade Übung	3062 Kakao und Schokolade Übung	Loos-Theisen; Häge; N.N.	U	SL		2	3			2	
	x		Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten		Schweiggert				4	6				
			3070	3071 Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten	Schweiggert; N.N.	V	PL		3,2	4,8			3,2	
			ME 3072 Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten Praktikum	3072 Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten Praktikum	Schweiggert; N.N.	Pr	SL		0,8	1,2			0,8	
	x		Prozessoptimierung		Daubenfeld				2	5				
			3080 (Fresenius) semesterbegleitend	3081 Prozessoptimierung	Geis; Weise	V	PL		2	5			2	

			4	

PL: R/P+AN

			3	
			1	

PL: R/P (min. 20 min)+AN
SL: PT+A+AN*

			4	

PL: K (90 min) neu: R/P+AN

			3,2	
			0,8	

PL: neu M/ R/P + P

SL: P ggf. entfernen

			2,4	
			1,6	

PL: M

SL: P

			2	
			2	

PL: K (90 min)

SL: PT+AN

			3,2	
			0,8	

PL: K (90 min) / M

SL: PT

			2	

PL: A

Studiengang Lebensmittelsicherheit (M.Sc.)

PO 2020
Stand: 08.04.2024



in Kooperation mit der



3. und 4. Semester

Legende:

PM = Pflichtmodul
WPM = Wahlpflichtmodul
WM = Wahlmodul

PL = Prüfungsleistung
SL = Studienleistung
Pr = Praktikum
S = Seminar
SU = Seminaristischer Unterricht
TH = Thesis
Ü = Übung
V = Vorlesung

Module			Modulbezeichnung Modulnummer	Lehrveranstaltungen LV-Nr.	Koordination	LV-Typ	P-Typ	SWS	ECTS Credits	SWS Semester			
PM	WPM	WM								1.	2.	3.	4.

4. Semester

x			Master-Thesis inkl. Kolloquium 9050	9051	Master-Thesis inkl. Kolloquium	Loos-Theisen Kollegenschaft	TH	PL		30	30								X
		x	Die Biene 21550	23041	Die Biene	Kammann Dietrich; Jedicke; Kauer; Kreyenschmidt; Leyer; Mody; Reineke; Tittmann; N.N.	V	PL	4	4	6	6							4
		x	Exkursion 4020 <i>semesterbegleitend</i>	4021	Exkursion	Schinabeck Schinabeck; Häge	SU	PL	2	2	3	3							2
		x	Life cycle assessment of beverage and food value chains XXXX <i>semesterbegleitend</i> 50%	XXXX	Life cycle assessment of beverage and food value chains Life cycle assessment of beverage and food value chains - exercise	Wagner Wagner	SU	PL	4	1	6	3							1
				XXXX		Wagner	Ü	SL	3	3		3							3

PL: K (90 min)
PL: R/P+AN
PL: A
SL: R/P

Art der Prüfungsleistung / Studienleistung

A	Ausarbeitung	M	Mündliche Prüfung
AN	Anwesenheit (75%)	P	Projektarbeit
AN*	Anwesenheit (100%)	PT	Praktische Tätigkeit
K	Klausur	R/P	Referat/Präsentation

Anrechnung der Studienleistung

ME	Mit Erfolg teilgenommen
20%	20% der Modulnote
30%	30% der Modulnote
40%	40% der Modulnote
50%	50% der Modulnote

Der Beginn des Master-Studiengangs Lebensmittelsicherheit ist sowohl zum Wintersemester als auch zum Sommersemester möglich. Die angegebenen Studiensemester beziehen sich auf einen Studienbeginn im Wintersemester. Somit erfolgen die hier dargestellten Module des 1. und 3. Semesters im Wintersemester und die Module des 2. und 4. Semesters im Sommersemester.