

1. und 2. Studienjahr: Module Pflichtbereich (gleich 60 CP)				
Modul	FS	FS Teilzeit	CP	G
Humanbiologie	1	1	5	3%
Lebensmittel- und Ernährungslehre (mit Laborpraktikum)	1	1	5	–
Wissenschaftliche und praktische Grundlagen	1	1	5	–
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	1	2	5	3%
Grundlagen der Chemie (mit Laborpraktikum)	1	2	5	–
Kommunikation, Psychologie, Soziologie	1	2	5	3%
Empirische Sozialforschung und Statistik	2	3	5	3%
Lebensmittelwarenkunde und -verfahrenstechnik (mit Laborpraktikum)	2	3	5	3%
Organische Chemie und Biochemie (mit Laborpraktikum)	2	3	5	3%
Ergonomie (mit Laborpraktikum)	2	4	5	3%
Ernährungsphysiologie	2	4	5	3%
Mathematik, Physik, EDV (mit Laborpraktikum)	2	4	5	–
3. bis 5. Studienjahr: Module Allgemeines Pflichtstudium (gleich 45 CP)				
Modul	FS	FS Teilzeit	CP	G
Ernährungskonzepte	3	5	5	3,5%
Kostenrechnung und Controlling	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%
Physik und Technik (mit Laborpraktikum)	3	6	5	3,5%
Projektmanagement	3	6	5	3,5%
Qualitäts- und Risikomanagement	4	7	5	3,5%
Personalmanagement	5	8	5	3,5%
Projekt	5	9	5	–
Schwerpunktbereich Die Studierenden müssen sich für einen Studienschwerpunkt entscheiden. Alle Module des gewählten Studienschwerpunkts sind zu belegen (gleich 30 CP)				
Wahlpflichtmodule Schwerpunkt A - Ernährung, Gesundheit, Beratung (4. und 5. Studienjahr)				
Modul	FS	FS Teilzeit	CP	G
Betriebliches Gesundheitsmanagement	4/5	7	5	3,5%
Diätetik	4/5	7	5	3,5%
Ernährungsverhalten	4/5	8	5	3,5%
Gesundheitsförderung in Kita/Schule	4/5	8	5	3,5%
Methoden der Beratung	4/5	9	5	3,5%
Public Health and Nutrition	4/5	10	5	3,5%
Wahlpflichtmodule Schwerpunkt B - Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing (4. und 5. Studienjahr)				
Modul	FS	FS Teilzeit	CP	G
Lebensmittelmarketing	4/5	7	5	3,5%
Lebensmittelsensorik	4/5	7	5	3,5%
Lebensmitteltechnologie	4/5	8	5	3,5%
Marktforschung	4/5	8	5	3,5%
Privater Konsum	4/5	9	5	3,5%
Produktentwicklung	4/5	10	5	3,5%

Wahlpflichtmodule Schwerpunkt C – Verpflegung, Dienstleistung, Nachhaltigkeit (4. und 5. Studienjahr)				
Modul	FS	FS Teilzeit	CP	G
Gemeinschaftsverpflegung	4/5	7	5	3,5%
Großküchen- und Reinigungstechnik	4/5	7	5	3,5%
Haushaltstechnik, Energie, Umwelt	4/5	8	5	3,5%
Organisations- und Personalentwicklung	4/5	8	5	3,5%
Versorgungs- und Facilitymanagement	4/5	9	5	3,5%
Wohnen und Haustechnik	4/5	10	5	3,5%
Wahlpflichtmodule Schwerpunkt D - Lebensmittelsicherheit und -kontrolle (4. und 5. Studienjahr)				
Modul	FS	FS Teilzeit	CP	G
Allgemeines Verwaltungsrecht I	4/5	7	5	3,5%
Gemeinschaftsverpflegung	4/5	7	5	3,5%
Großküchen- und Reinigungstechnik	4/5	8	5	3,5%
Lebensmittel- und Betriebshygiene	4/5	8	5	3,5%
Recht der Lebensmittel, Futtermittel und der Bedarfsgegenstände I	4/5	9	5	3,5%
Technologie der Bedarfsgegenstände, Kosmetika, Tabakerzeugnisse	4/5	10	5	3,5%
Wahlpflichtbereich - drei Module sind zu wählen (gleich 15 CP)				
Modul	FS	FS Teilzeit	CP	G
Allgemeines Verwaltungsrecht II	4/5	9	5	3,5%
Arbeits- und Gesundheitsschutzmanagement	4/5	10	5	3,5%
Erwachsenenbildung	4/5	10	5	3,5%
Gerätebewertung und Messtechnik	4/5	(9)	5	3,5%
Kommunikation und Konfliktintervention	4/5	(10)	5	3,5%
Marketing	4/5	(10)	5	3,5%
Nachhaltige Energiewirtschaft	4/5	(9)	5	3,5%
Öffentlichkeitsarbeit, PR	4/5	(10)	5	3,5%
Pathophysiologie	4/5	(10)	5	3,5%
Recht der Lebensmittel, Futtermittel und der Bedarfsgegenstände II	4/5	(9)	5	3,5%
Spezielle Diätetik	4/5	(10)	5	3,5%
Verbraucherpolitik	4/5	(10)	5	3,5%
Praxismodul	6	11	20	–
Bachelorarbeit	6	12	10	16,5%

CP = Credit Points

FS = Fachsemester

G = Gewichtung