

Übersicht benötigte ECTS Credits für den Abschluss Master of Science (120 ECTS Credits) Lebensmittelsicherheit M.Sc. - PO 2020

**Voraussetzung für die Zulassung zur Master-Thesis inkl. Master-Kolloquium:
6 Pflichtmodule aus dem 1. bis 3. Semester = mind. 31 ECTS Credits**

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.

	ECTS Credits	
Pflichtmodule (PM) 1. Semester		
1010 - Angewandte Bioanalytik	5	
1020 - Spezielles Lebensmittelrecht und Produkthaftungsrecht	6	
		Im 1. Semester
		= 11 ECTS Credits
Pflichtmodule (PM) 2. Semester		
2010 - Angewandtes Qualitätsmanagement	5	
2020 - Sensorische Analyse	3	
2030 - Spezielle Lebensmittelanalytik	6	
2040 - Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel	6	
		Im 2. Semester
		= 20 ECTS Credits
Pflichtmodule (PM) 3. Semester		
3010 - Aktuelle Aspekte der Lebensmittelsicherheit	6	
3020 - Bedarfsgegenstände und Kosmetika	6	
3030 - Lebensmitteltoxikologie	6	
		Im 3. Semester
		= 18 ECTS Credits
Pflichtmodule (PM) 4. Semester		
9050 - Master-Thesis inkl. Kolloquium	30	
		Im 4. Studienjahr
		= 30 ECTS Credits

Für den Abschluss

zu erbringende Pflichtmodule:	79 ECTS Credits
zu erbringende Wahlpflicht-/Wahlmodule:	41 ECTS Credits
	= 120 ECTS Credits

E. Wittemann, 01.11.2021

Für die **Erstellung des Abschlusszeugnisses** und die **Gesamtnotenberechnung** müssen **41 ECTS Credits** aus Wahlpflicht- und Wahlmodulen eingebracht werden.

Wahlpflichtmodule (WPM)	ECTS Credits	Wahlmodule (WM)	ECTS Credits
1. Semester		4. Semester	
1030 - BWL für Naturwissenschaftler	5	4010 - Die Biene	6
1040 - Kaffee	6	4020 - Exkursion	3
1050 - Mikrobiologie der Getränke	6		
1060 - Persönlichkeitsentwicklung und Zeitmanagement	6		
1070 - Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüsen	6		
2. Semester			
2050 - Bioprozesstechnik	5		
2060 - Krisenkommunikation	5		
2070 - Systemische Unternehmenskommunikation und Konfliktmanagement	6		
2080 - Tee, Kräuter- und Fruchtee	6		
2090 - Verpackung von Lebensmitteln	3		
3. Semester			
3040 - Anlagenplanung und Prozesstechnik	6		
3050 - Getränkeentwicklung	6		
3060 - Kakao und Schokolade	6		
3070 - Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten	6		
3080 - Prozessoptimierung	5		