

# Übersicht benötigte ECTS Credits für den Abschluss Bachelor of Science (180 ECTS Credits) Lebensmittelsicherheit - PO 2022

**Voraussetzung für die Zulassung zur Bachelor-Thesis:  
Alle 22 Pflichtmodule aus 1. und 2. Studienjahr = 119 ECTS Credits**

## Pflichtmodule (PM) 1. Studienjahr (1. und 2. Semester)

	ECTS Credits	
11060 - Allgemeine und anorganische Chemie	6	
11120 - Lebensmittelrecht	6	
11070 - Mathematik	6	
11080 - Physikalische Grundlagen	6	
11420 - Wissenschaftl. Arbeiten und Schlüsselqualifikationen	4	
11100 - Fach- und Wirtschaftsenglisch I	6	
11140 - Allgemeine Mikrobiologie zur Lebensmittelsicherheit	6	
11150 - Biochemie	4	
11110 - Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik	6	
11160 - Organische Chemie	6	im 1. Studienjahr
11170 - Statistik und Biometrie	6	<b>= 62 ECTS Credits</b>

## Pflichtmodule (PM) 2. Studienjahr (3. und 4. Semester)

11180 - HACCP und Lebensmittelsicherheitsstandards	6	
11190 - Instrumentelle Analytik	6	
11200 - Lebensmittelmikrobiologie	6	
11290 - Prozessorientiertes Qualitätsmanagement	3	
11210 - Fach- und Wirtschaftsenglisch II	6	
11220 - Pflanzliche Lebensmittel	6	
11230 - Tierische Lebensmittel	6	
11400 - Auditieren	6	
11260 - Bioanalytik	6	
11270 - Reinigung und Hygiene	3	im 2. Studienjahr
11090 - Tierische Schädlinge	3	<b>= 57 ECTS Credits</b>

## Pflichtmodule (PM) 3. Studienjahr (5. und 6. Semester)

9050 - Bachelor-Thesis	12	im 3. Studienjahr
9060 - Kolloquium zur Bachelor-Thesis	3	<b>= 15 ECTS Credits</b>

### Für den Abschluss zu erbringende Module

Pflichtmodule: **134 ECTS Credits**  
 Wahlpflicht-/Wahlmodule: **46 ECTS Credits**  
**= 180 ECTS Credits**

E. Wittemann, 10.05.2023

Für die **Erstellung des Abschlusszeugnisses** und die **Gesamtnotenberechnung** müssen insgesamt **46 ECTS Credits** aus Wahlpflicht- und Wahlmodulen eingebracht werden.

<b>Wahlpflichtmodule (WPM)</b>	<b>ECTS Credits</b>	<b>Wahlmodule (WM)</b>	<b>ECTS Credits</b>
<b>3. und 4. Semester</b>		<b>1. und 2. Semester</b>	
11240 - Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren	6	11430 - Von der Rohware zum zubereiteten Gericht	3
11250 - Getränke	6	<b>5. und 6. Semester</b>	
11440 - Spezielle tierische Lebensmittel	3	11340 - Arbeits- und Berufspädagogik	3
<b>5. und 6. Semester</b>		11350 - Kleine Exkursionen	3
11450 - Digitalisierung in der Getränke- und Lebensmittelindustrie	6	11410 - Economic, Agricultural and Consumer Politics	4
11300 - Fallstudienprodukt Convenience-Lebensmittel, Back- und Süßwaren	6		
11310 - Fallstudienprojekt Getränke	6		
11320 - Fallstudienprojekt Pflanzliche Lebensmittel	6		
11330 - Fallstudienprojekt Tierische Lebensmittel	6		
11360 - Pflanzenschutzmaßnahmen	3		
11370 - Projektmanagement	2		
11460 - Unternehmensführung	4		
11380 - Advanced Business English	6		
11390 - Physiologie	4		
11130 - Recht	6		
11470 - Nachhaltige Entwicklung in der Lebensmittelwirtschaft	4		