

Food Research and Development/Lebensmittelwissenschaft (Master of Science)

1. Semester

Lebensmittelverfahrenstechnik

(A) Industrielle Lebensmittelverarbeitung (V)

(B) Spezielle Verfahren der Lebensmittelverfahrenstechnik (S)

8 LP

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

(A) Qualitätsmanagementsysteme in der Lebensmittelindustrie (V)

(B) Überwachung und Kontrolle (S)

(C) Pharmakologie und Toxikologie (S)

5 LP

Spezielle Humanernährung

(A) Ernährungsassoziierte Erkrankungen (V)
(M. Ed. und M. Sc.)

(B) Aktuelle Aspekte der Humanernährung (S)

5 LP

Ernährungsepidemiologie

(A) Grundlagen der Epidemiologie (V)

(B) Interpretation und Bewertung epidemiologischer Studien (S)

6 LP

Wirkstoffe in Lebensmitteln

(A) Wirkstoffe in Lebensmitteln (V)

(B) Analytik und Anwendung funktioneller Lebensmittelinhaltsstoffe (S)

6 LP

3. Semester

Molekulare Lebensmittelforschung

(A) Techniken der Molekularbiologie und Genetik (V)

(B) Molekulare Nachweismethoden/ Nutrigenomik (S)

6 LP

Lebensmittelsystemanalyse

(A) Lebensmittelketten, Nachhaltigkeit und Bioökonomie (V)

(B) Interaktion mit anderen Systemen (S)

6 LP

Produktentwicklung

(A) Prozesse der Produktentwicklung (V)

(B) Produktentwicklung in der Praxis (P)

6 LP

Food Marketing und Konsumentenverhalten

(A) Spezielles Lebensmittelmarketing (S)
(B) Verbraucherverhalten und Verbraucherakzeptanz (Ü)

6 LP

Lebensmittelrecht für Produktentwicklung und -vermarktung

(A) Vertieftes Lebensmittel- und Verbraucherrecht (V)

(B) Aktuelle Aspekte des Lebensmittelrechts (S)

6 LP

Wahlpflichtmodul - Kompetenzbereich Schlüsselkompetenzen

6 LP

Wahlpflichtmodul - Kompetenzbereich Ausgewählte Grundlagen

6 LP

Wahlpflichtmodul - Kompetenzbereich Fachwissenschaftliche Vertiefung

6 LP

Forschungsorientiertes Praktikum mind. 6 Wochen

12 LP

4. Semester

Masterarbeit

30 LP