HOCHSCHULE
WEIHENSTEPHAN-TRIESDORF
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

BACHELOR
LEBENSMITTELMANAGEMENT
STUDIENRICHTUNG LEBENSMITTELMANAGEMENT

SO SIEHT DAS STUDIUM AUS

SEMESTER	MODULE					
1.	Chemie	Grundlagen Mathematik und Statistik, EDV Anwendungen	Anatomie und Physiologie der Tiere		Einführung in die Ökonomik und das wissenschaftliche Arbeiten	Buchführung und Steuern
2.	Biologie und Chemie der Lebensmittel	Physikalisch-technische Grundlagen	Nachhaltige pflanzliche Produktion	Nachhaltige Nutztierhaltung	Nutzpflanzen in der Ernährung	Wahlpflichtmodul
3.	Verfahrenstechnik pflanzliche Lebensmittel	Verfahrenstechnik tierische Lebensmittel	Produktionswirtschaft	Lebensmittel- und Handelsklassenrecht	Marktlehre und Marktpolitik	Wahlpflichtmodule
4.	Mikrobiologie u. Lebensmittelhygiene	Qualitätssicherung der Lebensmittel	Marketing mit Projektstudie	Kosten- und Investitionsrechnung	Marktforschung und -analyse	Wahlpflichtmodul
5.	Praxissemester					
6.	Strategie u. Innovation**	Leadership und Organisation**	Interdisziplinäre Projektstudien	Profilbildende Wahlpflichtmodule (schwerpunktspezifisch)		
	Herstellung pfl. Lebensmittel/Milchprodukten/Lebensmittel aus Fleisch*					
7.	Vertriebsmanagement**	Qualitätsmanagement im Lebensmittelsektor	Bachelorarbeit		Profilbildende Wahlpflichtmodule (schwerpunktspezifisch)	
	Bio-Verfahrenstechnik*					
Abschluss Bachelor of Science						

* Studienschwerpunkt Lebensmittelherstellung (von den 3 Modulen im 6. Semester sind 2 zu wählen)
** Studienschwerpunkt Management

Naturwissenschaftliche Grundlagen	Landwirtschaftliche Grundlagen	Lebensmittelherstellung	Wirtschaftswissenschaften und Management	z.B. Verpackungstechnik, Business Intelligence, Qualitätsproduktion, Sensorik, Int. Rohstoffhandel, Nachhaltige Lebensmittelproduktion u. -recht, Tiergesundheit