

	Lehrveranstaltungen	Semester 1		Semester 2		Semester 3		Semester 4	
		SWS	ECTS	SWS	ECTS	SWS	ECTS	SWS	ECTS
Innovationsmanagement	Grundlagen der Produktinnovation	2	3						
	Produktinnovation			2	3				
	Patentrecht					1	1,5		
Marketingmanagement	Marketing-Implementierung	2	3						
	Konsumentenforschung	2	3						
	Sales					2	3		
Ideation	Kreative Kompetenz	1	1,5						
	Kreativitätsmethoden			1	1,5				
	Ideenkonzeption und -vermarktung					1	1,5		
Managementkompetenzen	Führungs- und Teamkompetenz I	1	1,5						
	Führungs- und Teamkompetenz II			1	1,5				
	Führungs- und Teamkompetenz III					1	1,5		
Produktentwicklung	Grundlagen der Produktentwicklung	2	3						
	Food Design	1	1,5						
	Nationales und internationales Lebensmittelrecht	2	3						
	Gesundheit und Ernährung			2	2				
	Angewandte Produktentwicklung I			2	3				
	Angewandte Produktentwicklung II					3	4,5		
	Zielgruppenorientierte Produktentwicklung (Schwerpunkt Gesundheit)					2	3		
Ressourcen- und Qualitätsmanagement	Ressourcenmanagement	2	3						
	Lebensmittelanalytik I	2	3						
	Lebensmittelanalytik II			2	3				
	Fallstudien zur Verfahrensoptimierung			2	3				
	Wertschöpfungskettenmanagement in Lebensmittelprozessen			2	3				
	Verpackung, Lagerung und Logistik					2	3		
	Zertifizierung-Auditierung					1	1		
	Angewandte Sensorik					3	3		
	Risiko- und Krisenmanagement							2	3
Lebensmitteltechnologie	Lebensmitteltechnologie und -verfahrenstechnik	2	3						
	Lebensmittelzusatzstoffe	1	1,5						
	Fachexkursion: Lebensmittelproduktion			2	3				
	Seminar in Food Technology			2	4				
	Angewandte Lebensmittelproduktion			2	3				
Wiss. Arbeiten	Forschungsseminar					2	4		
	Diplomandenseminar I					2	4		
	Methodenlehre							2	3
	Diplomandenseminar II und Master-Thesis							2	24
	<b>SEMESTER-WOCHEN-STUNDEN</b>	<b>20</b>		<b>20</b>		<b>20</b>		<b>6</b>	
	<b>ECTS-CREDITS</b>	<b>30</b>		<b>30</b>		<b>30</b>		<b>30</b>	