

# Studienplan.

1. SEMESTER		ECTS
		30
Grundlagen des Innovationsmanagements	3	
Methoden des Innovationsmanagements	3	
Marketing-Implementierung	3	
Konsumentenforschung	3	
Marken-Management I	1,5	
Unternehmensgründung	1,5	
Controlling	1,5	
Kreative Kompetenz	1,5	
Führungs- und Teamkompetenz I	1,5	
<b>+ gewählte Vertiefung</b>		<b>10,5</b>

2. SEMESTER		ECTS
		30
Management von Innovationsprozessen	1,5	
Betriebliches Ideenmanagement	1,5	
Innovations-Strategie	3	
Innovationsmarketing	3	
Marketingsysteme	3	
Unternehmensführung	3	
Kreativitätsmethoden	1,5	
Führungs- und Teamkompetenzen II	1,5	
<b>+ gewählte Vertiefung</b>		<b>12</b>

3. SEMESTER		ECTS
		30
Consumer Driven Innovation	1,5	
Patentrecht	1,5	
Sales	3	
Ideenkonzeption und -vermarktung	1,5	
Führungs- und Teamkompetenzen III	1,5	
Forschungsseminar	4	
Diplomandenseminar I	4	
<b>+ gewählte Vertiefung</b>		<b>13</b>

  

4. SEMESTER		ECTS
		30
Methodenlehre	3	
Diplomandenseminar II & Master-Thesis	24	
<b>+ gewählte Vertiefung</b>		<b>3</b>

Strategisches Kommunikationsmanagement	
<b>VERTIEFUNG 1</b>	
Angewandte Marketingkommunikation I	3
Trendforschung	1,5
Consumer Science	3
Strateg. Kommunikationsplanung	3
Angewandte Marketingkommunikation II	3
Strateg. Unternehmenskommunikation	3
Kampagnenkonzepetion	2
Kampagnendurchführung	2
Kommunikations-Werkstatt I	2
Angewandte Marketingkommunikation III	2
Neuromarketing	3
Marken-Management II	3
Social Media	3
Kommunikations-Werkstatt II	2
Krisenkommunikation	3

Lebensmitteltechnologie & Produktentwicklung	
<b>VERTIEFUNG 2</b>	
Ressourcenmanagement	3
Nationales & intern. Lebensmittelrecht	3
Lebensmitteltechnologie & -verfahrenstechnik	3
Lebensmittelzusatzstoffe	1,5
Lebensmittelanalytik	3
Angewandte Lebensmittelproduktion	3
Fachexkursionen: Lebensmittelproduktion	3
Seminar in Food Technology	3
Angewandte Sensorik	3
Produktentwicklung	4
Food Design	2
Zertifizierung-Auditierung	1
Verpackung, Lagerung und Logistik	3
Risiko- und Krisenmanagement	3

Organic Business	
<b>VERTIEFUNG 3</b>	
Ressourcenmanagement	3
Nationale und intern. rechtliche Grundlagen für biologische Produkte	3
Spezielle bio. Lebensmitteltechnologie	3
Biologische Rohstoffmärkte	1,5
Qualitätsmanagement	3
Angewandte bio. Lebensmittelproduktion	3
Fachexkursionen: Organic Business	3
Angewandte bio. Konsumgüterproduktion	3
Organic Sales	3
Entwicklung von biologischen Produkten	4
Zertifizierung-Auditierung	1
Verpackung, Lagerung und Logistik	3
Organic Marketing	2
Risiko- und Krisenmanagement	3

