

Studienverlauf Master Getränketechnologie

1. Sem. WS	Qualitäts- sicherung der Lebensmittel- bereitstellung (MK-114) oder Prozesstechnik in Lebensmittel- u. DL-Betrieben (MK-053)	Angewandte Statistik (MK-002)	Qualitätssiche- rung und -beurteilung pflanzl. Nah- rungsrohstoffe (MK-086)	Profilmodul (MP-XXX)	Profilmodul (MP-XXX)
2. Sem. SS	Lebensmittel- lehre (MK-032)	Profilmodul (MP-XXX)	Profilmodul (MP-XXX)	Profilmodul (MP-XXX)	Profilmodul (MP-XXX)
3. Sem. WS	Mikrobiologie der Getränke (GM 022)	Anlagenplanung und Prozesstechnik (GM 027)	Lebensmittel- sicherheit (GM 028)	Lebensmittel- technologie und Verfahrens- technik von Fruchtprodukten (GM 029)	Profilmodul (MP-XXX)
4. Sem. SS	Profilmodul (MP-XXX)	Master-Thesis			

MK= Master-Kernmodul; **MP** = Master-Profilmodul; **GM** = Modul der Hochschule Geisenheim; **EN** = Modul wird vollständig in englischer Sprache abgehalten; **DI** = Modul wird komplett digital angeboten;

WS = Wintersemester; **SS** = Sommersemester

Bitte beachten: Es handelt sich hier um einen idealtypischen Studienverlauf. Die hier aufgezeigte Reihenfolge und Aufteilung der Module über die sechs Semester Regelstudienzeit ist empfohlen, jedoch nicht verpflichtend. Die Studienstrukturen am Fachbereich 09 (FB 09) ermöglichen es, diesen Studienverlauf in weiten Teilen individuell anzupassen, was den Ablauf und die Dauer des Studiums betrifft, bspw. wegen Berufstätigkeit, Familienpflichten, chronischer Krankheit, Behinderung. Hierzu beraten die Studienkoordinatorinnen des FB 09 (studium@fb09.uni-giessen.de). Die Profilmodule können frei aus dem Master-Profilmodulkatalog des FB 09 gewählt werden. Außerdem ist es möglich, bis zu 4 Kernmodule aus den anderen Master-Studiengängen des FB 09 als Profilmodule zu wählen. Bei Gleichwertigkeit (6 CP) können auch Module von anderen Fachbereichen der JLU als Profilmodule anerkannt werden.

Auf der Fachbereichs-Website gibt es alle Modulverzeichnisse zum Download >> [Veranstaltungsverzeichnisse](#)