

Studienverlauf Master **Getränketechnologie**

1. Sem. WS	Mikrobiologie der Getränke (GM-022)	Anlagenplanung und Prozesstechnik (GM-027)	Lebensmittel- technologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten (GM-029)	Profilmodul (MP-XXX)	Profilmodul (MP-XXX)
2. Sem. SS	Profilmodul (MP-XXX)	Profilmodul (MP-XXX)	Profilmodul (MP-XXX)	Profilmodul (MP-XXX)	Profilmodul (MP-XXX)
3. Sem. WS	Qualitätssicherung der Lebensmittel- bereitstellung (MK-114)	Angewandte Statistik (MK-002)	Praktikum biochemischer Methoden (MP-110)	Praktikum Ernährungs- physiologie (MK-028)	Profilmodul (MP-XXX)
4. Sem. SS	Lebensmittel- sicherheit (GM-028)	Masterthesis			

GM = Master-Kernmodul an der HS Geisenheim; **MK** = Master-Kernmodul an der JLU; **MP** = Master-Profilmodul;

WS = Wintersemester; **SS** = Sommersemester

Bitte beachten: Es handelt sich hier um einen idealtypischen Studienverlauf. Der Studienbeginn ist sowohl in Gießen, als auch in Geisenheim möglich.

Die hier aufgezeigte Reihenfolge und Aufteilung der Module über die sechs Semester Regelstudienzeit ist empfohlen, jedoch nicht verpflichtend. Die Studierenden können den Ablauf und die Dauer des Studiums individuell anpassen, bspw. wegen Berufstätigkeit, Familienpflichten, chronischer Krankheit, Behinderung. Hierzu beraten die Studienkoordinatorinnen des Fachbereichs 09 (studium@fb09.uni-giessen.de). Die Profilmodule können aus der Anlage 2 der Prüfungsordnung gewählt werden, uneingeschränkt entweder am Standort Gießen oder Geisenheim. Bis zu 30 CP können Module aus anderen Master-Studiengänge der JLU oder der Hochschule Geisenheim University eingebracht werden, sowie 6 CP AfK-Leistungen.

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

Beispiel für einen Studienverlauf im Master Getränketechnologie mit Profilierung in Richtung akademische Forschung

1. Sem	Mikrobiologie der Getränke (GM-022) 6 CP	Anlagenplanung und Prozesstechnik (GM-027) 6 CP	Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten (GM-029) 6 CP	Energie und Umwelt (GM-032) 6 CP	Life Cycle Assessment of Beverage and Food Value Chains (GM-042-EN) 6 CP	30 CP
2. Sem	Forschungsprojekt „Nachhaltigkeit in der Wein- und Getränkewirtschaft“ (GM-044) 6 CP	Technologie und Chemie ausgewählter und neuartiger Lebensmittel (GM-039) 6 CP	Spezielle Getränkeanalytik (GM-024) 6 CP	Sensorik I* (MP-159) 6 CP	Sensorik II* (MP-160) 6 CP	30 CP
3. Sem	Qualitätssicherung der Lebensmittelbereitstellung (MK-114) 6 CP	Angewandte Statistik MK-002 6 CP	Praktikum biochemischer Methoden (MP-110) 6 CP	Praktikum Ernährungsphysiologie (MK-028) 6 CP	Qualitätssicherung und -beurteilung pflanzlicher Nahrungrohstoffe (MP-016) 6 CP	30 CP
4. Sem.	Lebensmittelsicherheit (GM-028) 6 CP	Master-Thesis 24 CP				30 CP

* wird in Gießen angeboten als Blockmodul in der vorlesungsfreien Zeit

Beispiel für einen Studienverlauf im Master Getränketechnologie mit Profilierung in Richtung Praxis

1. Sem	Mikrobiologie der Getränke (GM-022) 6 CP	Anlagenplanung und Prozesstechnik (GM-027) 6 CP	Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten (GM-029) 6 CP	Produktentwicklung (GM-030) 6 CP	Wertstoffgewinnung aus Früchten und Gemüse (GM-033) 6 CP	30 CP
2. Sem	Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie I* (MP-124) 6 CP	Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie II* (MP-125) 6 CP	Lebensmitteltechnologie und Molekularküche (MK-113) 6 CP	Praktikum in der Wein- und Getränkewirtschaft (GM-045) 6 CP		30 CP
3. Sem	Qualitätssicherung der Lebensmittelbereitstellung (MK-114) 6 CP	Angewandte Statistik MK-002 6 CP	Praktikum biochemischer Methoden (MP-110) 6 CP	Praktikum Ernährungsphysiologie (MK-028) 6 CP	Beratungs- und Bildungsprojektmanagement (MP-008) 6 CP	30 CP
4. Sem.	Lebensmittelsicherheit (GM-028) 6 CP	Master-Thesis 24 CP				30 CP

* wird in Gießen angeboten als Blockmodul in der vorlesungsfreien Zeit