

## Studienverlauf Master **Getränketechnologie**

1. Sem. WS	<b>Mikrobiologie der Getränke</b> (GM-022)	<b>Anlagenplanung und Prozesstechnik</b> (GM-027)	<b>Lebensmittel- technologie und Verfahrenstechnik von Fruchtprodukten</b> (GM-029)	<b>Profilmodul</b> (MP-XXX)	<b>Profilmodul</b> (MP-XXX)
2. Sem. SS	<b>Profilmodul</b> (MP-XXX)	<b>Profilmodul</b> (MP-XXX)	<b>Profilmodul</b> (MP-XXX)	<b>Profilmodul</b> (MP-XXX)	<b>Profilmodul</b> (MP-XXX)
3. Sem. WS	<b>Qualitätssicherung der Lebensmittel- bereitstellung</b> (MK-114)	<b>Angewandte Statistik</b> (MK-002)	<b>Spezielle Biochemie</b> (MK-020)	<b>Praktikum Ernährungs- physiologie</b> (MK-028)	<b>Profilmodul</b> (MP-XXX)
4. Sem. SS	<b>Lebensmittel- sicherheit</b> (GM-028)	<b>Masterthesis</b>			

**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](mailto:studium@fb09.uni-giessen.de)). Die Profilmodule können aus der Anlage 2 der Prüfungsordnung gewählt werden, uneingeschränkt entweder am Standort Gießen oder Geisenheim.

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