



Regelung des Leiters Lehre betreffend des Studienplans Food Science & Management (FSM)

Der Leiter Lehre, Herr Dr. Roland Stähli, legt gemäss Studien- und Prüfungsreglement für die Bachelor-Studiengänge im Departement Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (SPR BSc HAFL) die Modulgruppen fest.

Für die Studierenden FSM mit Studienbeginn Herbst 2026 sind die Modulgruppen in der folgenden Übersicht zusammengefasst.

Bern, 1. Februar 2026

A handwritten signature in black ink, reading 'R. Stähli'.

Dr. Roland Stähli
Leiter Lehre

**Grundstudium****104 ECTS**

1. Modulgruppe Grundlagen der Lebensmittelbranche	14 ECTS
2. Modulgruppe Wissenschaftliches Arbeiten	12 ECTS
3. Modulgruppe Chemie und Analytik	12 ECTS
4. Modulgruppe Biologie, Ernährung und Qualität	12 ECTS
5. Modulgruppe Naturwissenschaften und Verfahrenstechnik	12 ECTS
6. Modulgruppe Wirtschaft, Recht und Sicherheit	14 ECTS
7. Modulgruppe Lebensmittel- und Verpackungstechnologie	16 ECTS
8. Modulgruppe Projekte und Synthese	12 ECTS

Vertiefungsstudium**32 ECTS**

Auswahl aus drei Vertiefungen:

Technology <u>oder</u> Consumer Science and Marketing <u>oder</u> Food Business	je 32 ECTS
---	------------

Wissenschaftliche Arbeiten**20 ECTS**

Zwei Semesterarbeiten	6 ECTS
Bachelor-Thesis	14 ECTS

Wahlbereich**mind. 24 ECTS**

Auswahl aus:

1	Minor Klimawandel und nachhaltige Landnutzung / Entrepreneurship / Unterricht und Beratung / Neue Technologien	24 ECTS
2	<u>und / oder</u> Wahlmodule	mind. 24 ECTS

Total BSc Food Science & Management**mind. 180 ECTS**

ECTS Credits	Semester	1. Modulgruppe	2. Modulgruppe	3. Modulgruppe	4. Modulgruppe	5. Modulgruppe	6. Modulgruppe	7. Modulgruppe	8. Modulgruppe	9. – 13. Modulgruppe
		Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Vertiefungsspezifische Module
		Grundlagen der Lebensmittelbranche	Wissenschaftliches Arbeiten	Chemie und Analytik	Biologie, Ernährung und Qualität	Naturwissenschaften und Verfahrenstechnik	Wirtschaft, Recht und Sicherheit	Lebensmittel- und Verpackungstechnologie	Projekte und Synthese	
29	1. Semester	BCLf402 Studienstart Food Science & Management	BCLf553 Wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben	BCLf515 Grundlagen der Lebensmittelchemie	BCLf524 Biologie und Mikrobiologie der Lebensmittel 1	BCLf542 Mathematik 1				
		BCLf416 Wirtschaftliche und technologische Grundlagen der Lebensmittelbranche	BCLf533 Datenauswertung 1	BCLf422 Sensorische und instrumentelle Lebensmittelanalytik 1						
27	2. Semester	BCLf782 Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre								
		BCLf792 Einführung ins Marketing	BCLf482 Methoden der Datenerhebung	BCLf443 Lebensmittelchemie und -analytik	BCLf434 Biologie und Mikrobiologie der Lebensmittel 2	BCLf572 Mathematik 2	BCLf504 Wirtschafts- und Lebensmittelrecht			
		BCLf802 Rechnungswesen	BCLf562 Datenauswertung 2	BCLf452 Sensorische und instrumentelle Lebensmittelanalytik 2		BCLf492 Lebensmittelphysik				
			BCLf582 Präsentieren und Kommunizieren							

ECTS Credits	Semester	1. Modulgruppe	2. Modulgruppe	3. Modulgruppe	4. Modulgruppe	5. Modulgruppe	6. Modulgruppe	7. Modulgruppe	8. Modulgruppe	9. – 13. Modulgruppe
		Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Vertiefungsspezifische Module
		Grundlagen der Lebensmittelbranche	Wissenschaftliches Arbeiten	Chemie und Analytik	Biologie, Ernährung und Qualität	Naturwissenschaften und Verfahrenstechnik	Wirtschaft, Recht und Sicherheit	Lebensmittel- und Verpackungstechnologie	Projekte und Synthese	
25	3. Semester				BCLf592 Ernährung	BCLf603 Lebensmittelverfahrenstechnik 1	BCLf812 Kostenrechnung BCLf624 Lebensmittelsicherheit	BCLf634 Kohlenhydrate in der Lebensmitteltechnologie BCLf644 Proteine in der Lebensmitteltechnologie BCLf652 Verpackungstechnologie		Vertiefungsspezifische Module TY: 1 Modul (Seite 6) CM: 1 Modul (Seite 6) FB: 1 Modul (Seite 6)
					BCLf662 Qualitätsmanagement	BCLf673 Lebensmittelverfahrenstechnik 2	BCLf822 Controlling BCLf832 Leadership	BCLf694 Fette, Emulsionen und Schäume in der Lebensmitteltechnologie BCLf702 Praktikum Lebensmitteltechnologie	BCLf714 Projekt Food Science & Management: Lösungsdesign	Vertiefungsspezifische Module TY: 2 Module (Seite 6) CM: 2 Module (Seite 6) FB: 2 Module (Seite 6)
FB/CM: 29; TY: 27	4. Semester									

ECTS Credits	Semester	1. Modulgruppe	2. Modulgruppe	3. Modulgruppe	4. Modulgruppe	5. Modulgruppe	6. Modulgruppe	7. Modulgruppe	8. Modulgruppe	9. – 13. Modulgruppe
		Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Obligatorisch für alle	Vertiefungsspezifische Module
		Grundlagen der Lebensmittelbranche	Wissenschaftliches Arbeiten	Chemie und Analytik	Biologie, Ernährung und Qualität	Naturwissenschaften und Verfahrenstechnik	Wirtschaft, Recht und Sicherheit	Lebensmittel- und Verpackungstechnologie	Projekte und Synthese	
FB, TY: 20; CM:18	5. Semester								BCLf724 Projekt Food Science & Management: Lösungsentwicklung	Vertiefungsspezifische Module TY: 4 Module (Seite 6) CM: 4 Module (Seite 6) FB: 4 Module (Seite 6)
FB: 6; CM, TY: 8;	6. Semester								BCLf734 Projekt Food Science & Management: Lösungsrealisierung	Vertiefungsspezifische Module TY: 1 Modul (Seite 6) CM: 2 Module (Seite 6) FB: 1 Modul (Seite 6)
		14 ECTS (5 Module)	12 ECTS (5 Module)	12 ECTS (4 Module)	12 ECTS (4 Module)	12 ECTS (5 Module)	14 ECTS (5 Module)	16 ECTS (5 Module)	12 ECTS (3 Module)	

ECTS	Semester	Vertiefung Technology (TY)		Vertiefung Consumer Science & Marketing (CM)		Vertiefung Food Business (FB)	
		9. Modulgruppe Produktspezifische Technologien	10. Modulgruppe Nachhaltige Lebensmittelverarbeitung	11. Modulgruppe Marketing und Strategie	12. Modulgruppe Konsumwissenschaften	11. Modulgruppe Marketing und Strategie	13. Modulgruppe Lebensmittelwirtschaft
	3. Semester	BLAn424 Fleischerzeugung und -verarbeitung	BCLt472 Instrumentelle Analytik		BCLc404 Konsumentenverhalten		BCLb404 Rohstoffe und Beschaffung
	4. Semester	BCLt404 Milch- und Käsetechnologie BCLt414 Technologie pflanzlicher Lebensmittel		BCLf746 Marketingmanagement	BCLc424 Angewandte Marketingforschung	BCLf746 Marketingmanagement	BCLb414 Investitionsrechnung und Finanzplanung
	5. Semester	BCLt424 Technologie nicht-tierischer Alternativprodukte	BCLt482 Engineering BCLt444 Nachhaltige Ressourcennutzung in der Lebensmittelverarbeitung BCLt454 Minimale Lebensmittelverarbeitung	BCLf754 Produkt- und Categorymanagement BCLf764 Going International	BCLc412 Trends und Konsumierendenbedürfnisse BCLc434 Brand Management	BCLf754 Produkt- und Categorymanagement BCLf764 Going International	BCLb424 Key Account Management und Verhandlungsführung BCLb434 Logistik und Supply Chain Management
	6. Semester		BCLt464 Daten, Prozesse, Sensoren	BCLf772 Strategische Führung	BCLc442 Digitale Methoden des Marketings	BCLf772 Strategische Führung	
		16 ECTS (4 Module)	16 ECTS (5 Module)	16 ECTS (4 Module)	16 ECTS (5 Module)	16 ECTS (4 Module)	16 ECTS (4 Module)

Änderungen von Modultiteln und Modulinhalt en bleiben vorbehalten.