

Grundlagen der Biometrie in Agrarwissenschaften bzw. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften					
Modulnummer: B-AE-202 POS: 707201030		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragter	Dr. Beate Doerffel				
Beteiligte Dozenten	Dr. Beate Doerffel				
Anbietende Lehreinheit(en)	MNF Mathematik				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P	2.
	B.Sc. Agrarwissenschaften			P	4.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK			P	2.
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls haben die Studierenden Kenntnisse über grundlegende Verfahren der schließenden Statistik und deren praktische Anwendung erworben.				
Schlüsselkompetenzen	Analytisches Denken, Teamorientierung				
Inhalte	1) Statistische Grundlagen (statistische Parameter, uni-/multivariate Datenanalyse, Wahrscheinlichkeitsverteilungen) 2) Statistische Tests (Konfidenzintervalle, parametrische/-nonparametrische Mittelwertsvergleiche, Verteilungs-, Unabhängigkeitstests) 3) Ein- und zweifaktorielle Varianzanalyse				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V Ü	Grundlagen der Biometrie Grundlagen der Biometrie	300 30	3,0 1,0	135 45
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707201039	Klausur	90 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	keine				
Sonstiges					

Allgemeine Ernährungslehre					
Modulnummer: B-E-201 POS: 707201020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Peter Stehle				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Peter Stehle; Dr. Birgit Alteheld				
Anbietende Lehrereinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P	2.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK		P	2.	
	Lebensmittelchemie				
Lernziele	Erwerb von Grundlagen zum Energieumsatz, zur Verdauung und Absorption, zum Stoffwechsel und zur Funktion von Makro- und Mikronährstoffen; Grundkenntnisse zum Nährstoffbedarf und zum Ernährungszustand.				
Schlüssel- kompetenzen	Gruppenarbeit: Präsentationsfähigkeit				
Inhalte	<p>Vorlesung: Energieumsatz: Grundbegriffe, Messmethoden Makronährstoffe: Einteilung, Vorkommen, physiolog. Funktion, Stoffwechsel Mikronährstoffe: Definition, Einteilung, Vorkommen, Funktion Verdauung und Absorption von Nährstoffen Säure-/Basenhaushalt Nährstoffbedarf</p> <p>Übung: Einführung Erhebungsprogramme Bestimmung Ernährungszustand Praxiselemente Erstellung von Energie-, Stickstoff-, Flüssigkeits-, Aktivitätsbilanzen Bestimmung Körperzusammensetzung Bestimmung von Blutparametern</p>				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V Ü		120 30	2,0 3,0	90 90
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707201029	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	keine				
Sonstiges					

Grundlagen der Biochemie und Molekularbiologie						
Modulnummer: B-E-203 POS: 707201010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS	
Modulbeauftragter	PD Dr. Simone Diestel					
Beteiligte Dozenten	Dr. Simone Diestel					
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften					
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P	2.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK			P	2.	
	Lebensmittelchemie					
Lernziele	Erwerb von Grundkenntnissen ernährungsphysiologisch relevanter biochemischer und molekularbiologischer Vorgänge.					
Schlüssel- kompetenzen	Gruppenarbeit; eigenständige Vertiefung des in der Vorlesung präsentierten Stoffes					
Inhalte	<p>Vorlesung: Proteine: Aufbau und allgemeine Funktionen, Enzymeigenschaften und Kinetik nach Michaelis-Menten, Grundbegriffe der Allosterie, Funktion von Vitaminen/Coenzymen</p> <p>Kohlenhydratstoffwechsel: Glykolyse, Gluconeogenese, Pyruvatdehydrogenase-Komplex, Citratcyclus, Prinzip der Atmungskette, Pentosephosphatweg, Oligo- und Polysaccharide, Abbau von Polysacchariden, Glykogenstoffwechsel u. Grundzüge seiner hormonellen Regulation</p> <p>Fettsäurestoffwechsel: Auf-/Abbau von Triacylglycerolen, β-Oxidation, Ketonkörpersynthese, Biosynthese von Fettsäuren, Biosynthese, Abbau und Funktion ungesättigter Fettsäuren</p> <p>Biosynthese und Funktionen weiterer Lipide: Phospholipide, Cholesterol und seine Derivate</p> <p>Allgemeiner Stoffwechsel der Aminosäuren: Transaminierung, Decarboxylierung, (oxidative) Desaminierung, Harnstoffcyclus, Energiegewinn aus Nährstoffen unter anaeroben und aeroben Bedingungen</p> <p>Nukleinsäuren: Watson-Crick-Modell der DNA, DNA-Enzym-Wechselwirkungen, Replikation, Transkription und Translation bei Prokaryoten, der genetische Code, Mutationen/DNA-Reparatur, Kontrolle der Genexpression bei Prokaryoten, Grundlagen gentechnischer Methoden</p> <p>Übungen: In den Übungen soll das selbständige Zeichnen von Strukturformeln erlernt werden, um das Verständnis für Stoffwechselwege und molekularbiologische Mechanismen zu erleichtern.</p>					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Teilnahme- voraussetzungen	keine					
Max. Anzahl Studierende						
Veranstaltungen	Lehrform	Thema		Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V Ü			120 12	3,0 1,0	150 30
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)		semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707201019	Klausur		120 min		benotet

Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	keine	
Sonstiges		

Produktbezogene Lebensmitteltechnologie					
Modulnummer: B-E-302 POS: 707301020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Andreas Schieber				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Andreas Schieber; Dr. Maike Passon				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P	3.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK		P	3.	
	Lebensmittelchemie				
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls besitzen die Studierenden umfassende Kenntnisse zur Produktion von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft sowie von Getränken, Süßwaren und Zusatzstoffen.				
Schlüssel- kompetenzen	Selbstständiger Umgang mit wissenschaftlicher Literatur, auch in englischer Sprache; Präsentationsfähigkeit; Teamfähigkeit				
Inhalte	<p>Vorlesung: Lebensmittel pflanzlicher Herkunft: Obst und Obstprodukte, Gemüse, Gemüseprodukte und Kartoffeln, Leguminosen, Getreide und Backwaren; alkoholische Getränke, Kaffee, Tee; Technologie pflanzlicher Fette und Öle. Lebensmittel tierischer Herkunft: Milch, Fleisch, Fisch, Eier; tierische Fette. Süßwaren: Kakao und Schokolade, Zucker, Honig Zusatzstoffe</p> <p>Übung: Technologische Konzepte für ausgewählte Lebensmittel</p>				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V Ü		120 30	4,0 1,0	150 30
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707301029	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	keine				
Sonstiges					

Pflichtmodule des vierten Semesters

WiSo II - Betriebsplanung und Rechnungswesen						
Modulnummer: B-AE-401 POS: 707401020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS	
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Stefanie Bröring					
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Stefanie Bröring; Dr. Hermann Trenkel; Silvan Berg; Carolin Kamrath; Dr. Laura Carraresi; Dr. Nina Preschitschek					
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften					
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P	4.	
	B.Sc. Agrarwissenschaften			P	4.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK			P	4.	
	B.Sc. Agrarwissenschaft LA BK			P	4.	
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können die Studierenden einen systematischen und kommunizierbaren Planungs- und Entscheidungsprozess durchführen. Sie können dabei Entscheidungsvorbereitung und Entscheidungsregeln zur Entscheidungsunterstützung anwenden. Die Studierenden verfügen über Grundlagen des betrieblichen Rechnungswesens einschließlich Kontensystem, Bilanz und Jahresabschluss.					
Schlüsselkompetenzen	Analytische Durchdringung komplexer Zusammenhänge in Betrieben, Wirtschaft und Gesellschaft; Wissenschaftstheorie					
Inhalte	Stufen eines Planungs- und Entscheidungsprozesses, Abgrenzung von Umweltszenarien und Planungsalternativen, Erstellung von Entscheidungstabellen für ein- und mehrdimensionale Zielstellungen, Nutzwertanalyse, Entscheidungsregeln, Darstellung von Entscheidungsproblemen in Entscheidungsbäumen, Wert zusätzlicher Informationen, Haushalt und Unternehmung, externes und internes Rechnungswesen, Bilanz, Kontensystem der Buchführung, Jahresabschluss, Betriebsvergleich und Bilanzanalyse					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Teilnahmevoraussetzungen	keine					
Max. Anzahl Studierende						
Veranstaltungen	Lehrform	Thema		Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	VÜ VÜ	Betriebsplanung Rechnungswesen		350 350	2,0 2,0	90 90
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)		semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707401029	Klausur		90 min benotet		
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	keine					
Sonstiges						

Allgemeine Lebensmittelchemie Teil I und Teil II				
Modulnummer: B-E-401 POS: 707401010	Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 2	Turnus WS (Teil I) SS (Teil II)
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Klaus Günther			
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Klaus Günther; Ismail-Hakki Acir; Prof. Mathias Wüst			
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften			
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang	Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften	P	3.u.4.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK	P	3.u.4.	
	Lebensmittelchemie			
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls haben die Studierenden Grundlagenkenntnisse über wesentliche Lebensmittelinhaltsstoffe erworben, eine Übersicht zur stofflichen Zusammensetzung wesentlicher Lebensmittelgruppen und deren beeinflussenden Faktoren gewonnen und kennen die Zusatzstoffe mit ihren Optionen.			
Schlüssel- kompetenzen	Methodische Kompetenzen aus lebensmittelchemischen Bereichen; wissenschaftliche Recherche und Informationsbeschaffung			
Inhalte	<p>In Teil I wird eine Übersicht über die wesentlichen Inhaltsstoffgruppen und über typische und wichtige Reaktionen in Bezug auf Lebensmittel gegeben. Am Anfang werden die Inhaltsstoffe Wasser und die Mineralstoffe behandelt. Es folgen die Kohlenhydrate mit den Mono-, Oligo- und Polysacchariden; daran schliessen sich die Aminosäuren, Peptide und Proteine an, es folgen die Lipide und ihre natürlichen Begleitstoffe. Am Ende steht eine Auswahl von nicht-nutritiven Stoffen, wie Polyphenolen, Alkaloiden und Terpenen. Diese Übersichten erfolgen u.a. über das Erlernen der Fakten zum Vorkommen, zur Struktur, Konformation und zur Nomenklatur. Behandelt werden sensorische und physikalische Eigenschaften, Stabilität und nutritive Wertung, Detail-Reaktionen bei Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung und Verderb, Derivatisierung und Verfügbarkeit, Interaktion mit anderen Inhaltsstoffen sowie Verhalten in komplexen Matrices.</p> <p>Teil II gibt eine Übersicht für Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft (1-2), beschreibt die wesentliche Produktgruppen, Genußmittel (3-4) und mögliche Zusätze (5);</p> <p>1.1 Ei und Eiprodukte 1.2 Milch, Milchprodukte und Käse 1.3 Fleisch und Fleischerzeugnisse 2.1 Getreide und Getreideerzeugnisse 2.2 Gemüse und Gemüseerzeugnisse 2.3 Obst und Obstprodukte, alkoholfreie Getränke 3.1 Tee 3.2 Kaffee 3.3 Kakao und Kakaoerzeugnisse 4.1 Bier 4.2 Wein, Spirituosen 5.1 Zusatzstoffe, Anwendungsgruppen, Applikationskriterien</p> <p>Dabei geht es u.a. um die chemischen und physikalischen Veränderungen während der Herstellung, der Lagerung und des Verderbs. Exemplarisch werden wertgebende Anteile und Qualitätsparameter vorgestellt sowie Einflüsse verschiedener technologischer Verfahren und Kriterien auf Haltbarkeit und Substitution erläutert.</p>			

	In der Übung werden Zutatenlisten von im Handel erhältlichen Lebensmitteln schriftlich analysiert und teilweise vorgetragen. Hierbei sind im Kontext mit den Vorlesungen jeweils wichtige Inhalts- und Zusatzstoffe einzelner Zutaten hinsichtlich ihrer Struktur und ihrer Bedeutung für das Lebensmittel darzustellen und zu beschreiben. Es erfolgt auf freiwilliger Basis eine Betreuung durch TutorInnen in kleinen Gruppen.				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V Ü	s. Inhalte s. Inhalte	120 30	4,0 1,0	140 40
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707401019	Klausur (nach Teil II)	120 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	keine				
Sonstiges					

Pflichtmodule Schwerpunkt Humanernährung

Ernährung in besonderen Lebenssituationen					
Modulnummer: B-E-H-01 POS: 707401040		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragter	Dr. Birgit Alteheld				
Beteiligte Dozenten	Dr. Birgit Alteheld; Dr. Marie-Christine Simon; PD Dr. Sarah Egert				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P SP Huma n	4.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK		WPF	4.	
	Lebensmittelchemie				
Lernziele	Kenntnis von Ernährungsweisen spezieller Bevölkerungsgruppen: Anforderungen, Bedürfnisse, methodische Grundlagen.				
Schlüssel- kompetenzen	Präsentationsfähigkeit, Verbesserung der Argumentationsfähigkeit, Gruppenarbeit Literaturrecherche Umgang mit englischer Literatur				
Inhalte	Vollwertige Ernährung nach der DGE Alternative Kostformen Regulation der Nahrungsaufnahme Ernährung im Alter - Physiologische Veränderungen im Alter - Erfassung des Ernährungszustande - Mangelernährung im Alter Ernährung von Sportlern - Nährstoffverwertung während körperlicher Belastung - Ernährung in Training, Wettkampf - Ernährung bei speziellen Sportarten - Ergogene Substrate Grundlagen der Ernährung bei Schwangerschaft, Stillzeit, Säuglingen Ernährung im All				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V S		90 30	2,0 3,0	80 100
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707401049	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	Referat, 20 min				unbenotet
Sonstiges					

Allgemeine Ernährungsepidemiologie					
Modulnummer: B-E-H-02 POS: 707421010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Ute Nöthlings				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Ute Nöthlings; Dr. Johanna Freese				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P SP Huma n	4.o.6.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK		WPF		
Lernziele	Kenntnis epidemiologischer Grundbegriffe und Methoden.				
Schlüssel- kompetenzen	Analytisches Denken Teamorientierung Präsentationsfähigkeit				
Inhalte	Geschichte der Ernährungsepidemiologie Grundbegriffe, Datenquellen, Maßzahlen der Epidemiologie epidemiologische Studientypen Auswertung von Fallbeispielen				
Unterrichtssprache	Deutsch, Literaturarbeit mit englischsprachiger Literatur				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V Ü		90 30	2,0 2,0	80 100
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707421019	Klausur	90 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	keine				
Sonstiges					

Ernährung bei Krankheit					
Modulnummer: B-E-H-03 POS: 707521010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Peter Stehle				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Peter Stehle; Dr. Birgit Alteheld; Dr. Judith Bühlmeier; PD Dr. Sarah Eger; Prof. Dr. Sabine Ellinger				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang	Modus		Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften	P SP Huma n		5.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK	WPF		5.	
Lernziele	Erlernen von pathophysiologischen Stoffwechselveränderungen und ernährungsabhängige Krankheiten und deren Auswirkung auf die Ernährung; Erarbeiten der Ziele einer begleitenden Ernährungstherapie.				
Schlüsselkompetenzen	Präsentationsfähigkeit, Verbesserung der Argumentationsfähigkeit, Gruppenarbeit				
Inhalte	Ernährung bei: Karies Jod und Schilddrüsenerkrankungen Postaggressionsstoffwechsel Osteoporose Diabetes/ Metabolisches Syndrom Hypertonie/ Dyslipoproteinämie Magen-, Darm-, Leber-, Nierenerkrankungen Gicht und Nierensteine Anorexie/ Psychische Ess-Störungen Rheuma Allergie				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	Teilnahme am Modul B-E-H-01				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V S		90 30	2,0 2,0	80 100
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707521019	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	Referat, 15 min				unbenotet
Sonstiges					

Angewandte Ernährungslehre und Diätetik					
Modulnummer: B-E-H-04 POS: 707521020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Sabine Ellinger				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Peter Stehle; Dr. Christina Breidenassel; Prof. Dr. Sabine Ellinger				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang	Modus		Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften	P SP Huma n		5.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK	WPF		5.	
Lernziele	Wissen zur Umsetzung der Ernährungslehre in die Praxis durch die Erstellung von Ernährungsplänen unter Berücksichtigung der individuellen Lebenssituation.				
Schlüsselkompetenzen	Teamorientierung, Gruppenarbeit, Präsentationsfähigkeit Problemlösung				
Inhalte	Angewandte Ernährungslehre: Anwendung ernährungswissenschaftlicher Methodik Nährstoffempfehlungen für Bevölkerungsgruppen Makro- und Mikronährstoffe aus angewandter Sicht Ernährungssituation spezieller Bevölkerungsgruppen Ausgewählte Ernährungsprobleme in Industriestaaten Alternative Kostformen Erstellen von Tageskostplänen für Prävention und Therapie (Diätetik) Fallbeispiele (problem-based learning sessions)				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema		Gruppengröße	SWS
	prü*	s. Inhalte		60	4,0
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)		semesterbegleitend oder Prüfungsdauer	
	707521029	Mündliche Prüfung		20 min	
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	regelmäßige Teilnahme und Referat, 20 min				unbenotet
Sonstiges					

Spezielle Chemie für ELW – Anwendung chemischer Grundlagen in der Analytik					
Modulnummer: B-E-HL-01 POS: 707441010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragter	PD Dr. Thomas Eichert				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Klaus Günther				
Anbietende Lehrereinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P SP Huma n; LMT	4.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK			WPF	4.
Lernziele	Die Studierenden kennen wichtige Anwendungen des im Modul „Stoffdynamik in Agroökosystemen und Nahrungsketten“ vermittelten Stoffs in der Theorie und Praxis. Sie vertiefen und festigen die Inhalte des Grundlagenmoduls und erwerben wichtige grundlegende Kenntnisse in der chemisch-analytischen Messtechnik.				
Schlüssel- kompetenzen	Denken in Zusammenhängen, Gruppenarbeit, Arbeit im Labor (Sicherheit, Verhalten, praktische Fähigkeiten)				
Inhalte	Grundlagen und Theorie der Analytik: Nachweis- und Bestimmungsgrenze, Präzision und Richtigkeit, signifikante Stellen, Grundelemente deskriptiver und schließender Statistik. Theorie, Messtechnik und praktische Anwendung wichtiger analytischer Verfahren: z.B.: Das pH-Konzept, Speziierung in Lösungen, Enzymkinetik, Fluorimetrie, Atomabsorptions- und emissionsspektroskopie, Elektrophorese, Massenspektrometrie. Laborübungen: u.a. Analyse von Lebensmitteln auf Proteine, Nitrat und Mineralstoffe.				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V P*		120 28	2,0 3,0	90 90
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707441019	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	Regelmäßige Teilnahme an den Laborübungen				unbenotet
Sonstiges					

Pflichtmodule Schwerpunkt Lebensmitteltechnologie

Allgemeine Lebensmitteltechnologie					
Modulnummer: B-E-L-01 POS: 707411010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Andreas Schieber				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Andreas Schieber; Dr. Fabian Weber; Dr. Maike Passon				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P SP LMT	4.o.6.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK		WPF	4.o.6.	
	Lebensmittelchemie				
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls verstehen die Studierenden die Grundprozesse lebensmitteltechnologischer Verfahren. Sie kennen die Veränderungen stofflicher und rheologischer Eigenschaften von Lebensmitteln durch diese Prozesse sowie durch neuartige Technologien und haben Kenntnisse zur produktgerechten Verpackung. Sie verstehen ferner die technologische Bedeutung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln.				
Schlüsselkompetenzen	Präsentationsfähigkeit; Teamfähigkeit; selbständiger Umgang mit wissenschaftlicher Literatur, auch in englischer Sprache				
Inhalte	Einführung in die Lebensmitteltechnologie. Grundprozesse bei der Verarbeitung von Lebensmitteln: Trocknen, Agglomerieren, Granulieren, thermische Behandlung zur Inaktivierung von Mikroorganismen und Enzymen, Kühlen und Gefrieren, Extrusion. Einfache und komplex disperse Systeme: Charakterisierung und Beispiele. Grundlagen der Rheologie, Rheologische Klassifizierung von Lebensmittelsystemen. Charakterisierung rheologischer Eigenschaften. Verpackung von Lebensmitteln. Klassifizierung der Packmittel. Wechselwirkung zwischen Verpackung und Füllgut. Sekundäre Pflanzenstoffe; neuartige Technologien				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V Ü		120 30	3,0 2,0	120 60
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707411019	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	keine				
Sonstiges					

Gerätetechnik und Verfahren der Lebensmittelverarbeitung					
Modulnummer: B-E-L-02 POS: 707411020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Rainer Stamminger				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Rainer Stamminger; Dr. Gereon Broil				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P SP LMT	4.o.6.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK			WPF	4.o.6.
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden Verfahren und Geräte zur Lebensmittelfrischhaltung und -zubereitung.				
Schlüsselkompetenzen	Fach- und Methodenkompetenzen				
Inhalte	Technik des Kühlens, des Gefrierens, der Nahrungszubereitung, des Kochens, des Geschirrspülen im Privathaushalt, Gewerbe und Großküche				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V	Technik und Verfahren von Geräten zur Lebensmittelverarbeitung	70	2,0	80
	P	Gerätetechnik in Privat- und Großhaushalt	5	3,0	100
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707411027	Semesterbegleitende Aufgabe	Klausur 120 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	keine				
Sonstiges	Klausur: 70 Punkte semesterbegleitende Aufgaben: erfolgreiche Teilnahme an Praktika (3x10 Punkte)				

Maschinenbauliche Grundlagen der Lebensmitteltechnik					
Modulnummer: B-E-L-03 POS: 707411030		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Peter Schulze Lammers				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Peter Schulze Lammers; Dr. Lutz Damerow; Prof. Dr. Heiner Kuhlmann				
Anbietende Lehrereinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P SP LMT	4.o.6.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK		WPF	4.o.6.	
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden Aufbau, Darstellung und Funktionen von Maschinenelementen und können Zeichnungen mit einem CAD-Programm erstellen. Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse metallischer Werkstoffe, im Technischen Zeichnen, in CAD und Mess- und Regeltechnik.				
Schlüssel- kompetenzen	Lernmanagement, Präsentationsfähigkeit, Informationsbeschaffung und Informationstechniken				
Inhalte	Technisches Zeichnen mit normgerechter Darstellung, Massstäbe, Klappung, Bemaßung, Kurzzeichen, Inhalt und Aufbau von Techn. Zeichnungen, Aufbau, Darstellung, Funktion und Berechnung von Maschinenelementen, Werkstoffkunde mit Eisenkohlenstoffwerkstoffen, Legierungen, Werkstoffbehandlung, CAD-Anwenderkurs, mechanische und elektrische Messsysteme, Aufbau von Steuerungen und Regelkreisen, Aufbau und Aufgabe von Stellgliedern und Sensoren				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V prü*	Maschinenkunde Technisches Zeichnen	40 15	2,0 2,0	90 90
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707411039	Klausur	60 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	Erfolgreiche Teilnahme an einem CAD-Kurs innerhalb des Moduls				unbenotet
Sonstiges					

Allgemeines Lebensmittelrecht Teil I und Teil II					
Modulnummer: B-E-L-04 POS: 707511010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 2	Turnus WS (Teil I)/ SS (Teil II)
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Klaus Günther				
Beteiligte Dozenten	Peter Loosen; Dr. Jochen Fischer; Prof. Dr. Klaus Günther				
Anbietende Lehrereinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften; Lebensmittelchemie				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P SP LMT	5.u.6.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK		WPF	5.u.6.	
	Lebensmittelchemie				
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden die staatlichen, zwischenstaatlichen und kommunalen Institutionen des deutschen und europäischen Lebensmittelrechts, deren Überschneidungen und Interdependenzen und können ein im Handel befindliches Produkt anhand seiner Kennzeichnung und Aufmachung lebensmittelrechtlich einordnen und seine Verkehrsfähigkeit bewerten.				
Schlüssel- kompetenzen	Methodische Kompetenzen in lebensmittelrechtlichen Gebieten; wissenschaftliche Recherche und Informationsbeschaffung; Präsentationsfähigkeit;				
Inhalte	<p>Vorlesung (Teil I)beinhaltet die Grundlagen des Lebensmittelrechts, u.a. Verzahnung von deutschem und EU-Recht; Zweckbestimmung, Quellen, Normung, Codex Alimentarius, Kriterien der Rechtsetzung, Grundsätze des LRs, Grundzüge u. Bedeutung des EU-LRs; Ausführung und Überwachung des nationalen sowie des EU-LRs. Gesundheits- und Täuschungsschutz, Übergang vom LMBG zum LFGB , EU-BasisVO, lebensmittelrechtliche Konformität, Schadensbegrenzung durch Rückverfolgbarkeit, Gesundheitsschutz, Zusatzstoffrecht, Aromen, Anreicherung, Nahrungsergänzungsmittel; Schutz vor Irreführung und Täuschung; Verbraucherinformation, u.a. Lebensmittelkennzeichnung, Nährwertkennzeichnung, künftiges Verbraucherinformationsgesetz; Ein- und Ausfuhr, Überwachung, Sanktionen, u.a. Lebensmittelüberwachung, Straftaten und Ordnungswidrigkeiten.</p> <p>Im Seminar (Teil II des Moduls) werden In wechselnder Kombination Vorträge zu folgenden Themen bzw. anhand unterschiedlicher Lebensmittel aus dem Handel gehalten: Lebensmittelkennzeichnung, Loskennzeichnung, Fertigpackungen, Zusatzstoffe, Rückstände; tierische Lebensmittel: Fleisch, Milch, Käse, Butter; pflanzliche Lebensmittel: Obst, Gemüse, Fruchtsaft, Konfitüre, Getreide, Backwaren, Süßwaren, Schokolade, Fette,Öle; Trinkwasser, Mineral-, Tafel-, Quellwasser; Hygienevorschriften; Sondervorschriften: diätetische Erzeugnisse, Nahrungsergänzungsmittel, neuartige Lebensmittel, ökologische Lebensmittel, Handelsklassenrecht; Erfrischungsgetränke, Spirituosen; Kosmetika, Bedarfsgegenstände; Futtermittel; Lebensmittelüberwachung; europäisches Rechtssystem;</p>				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V S		120 60	2,0 3,0	100 80

Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer	
	707511019	Klausur	120 min	benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	Referat			unbenotet
Sonstiges				

Spezielle Chemie für ELW – Anwendung chemischer Grundlagen in der Analytik					
Modulnummer: B-E-HL-01 POS: 707441010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragter	PD Dr. Thomas Eichert				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Klaus Günther				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P SP Human; LMT	4.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK			WPF	4.
Lernziele	Die Studierenden kennen wichtige Anwendungen des im Modul „Stoffdynamik in Agroökosystemen und Nahrungsketten“ vermittelten Stoffs in der Theorie und Praxis. Sie vertiefen und festigen die Inhalte des Grundlagenmoduls und erwerben wichtige grundlegende Kenntnisse in der chemisch-analytischen Messtechnik.				
Schlüsselkompetenzen	Denken in Zusammenhängen, Gruppenarbeit, Arbeit im Labor (Sicherheit, Verhalten, praktische Fähigkeiten)				
Inhalte	Grundlagen und Theorie der Analytik: Nachweis- und Bestimmungsgrenze, Präzision und Richtigkeit, signifikante Stellen, Grundelemente deskriptiver und schließender Statistik. Theorie, Messtechnik und praktische Anwendung wichtiger analytischer Verfahren: z.B.: Das pH-Konzept, Speziierung in Lösungen, Enzymkinetik, Fluorimetrie, Atomabsorptions- und emissionsspektroskopie, Elektrophorese, Massenspektrometrie. Laborübungen: u.a. Analyse von Lebensmitteln auf Proteine, Nitrat und Mineralstoffe.				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V P*		120 28	2,0 3,0	90 90
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707441019	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	Regelmäßige Teilnahme an den Laborübungen				unbenotet
Sonstiges					

Pflichtmodule Schwerpunkt Ökonomie des Agrar- und Ernährungssektors

Agrar- und Lebensmittelmärkte – Marktbedingungen und Marketing					
Modulnummer: B-AE-Ö-01 POS: 707531010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragter	Dr. Johannes Simons				
Beteiligte Dozenten	Dr. Johannes Simons				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P SP Ökonomie	5.
	B.Sc. Agrarwissenschaften			P SP Ökonomie	5.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK B.Sc. Agrarwissenschaft LA BK Geographie			WPF WPF	5. 5.
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls verfügen die Studierenden über Kenntnisse zu den Agrar- und Lebensmittelmärkten sowie zum Marketing der Produkte. Basierend auf den Lerninhalten sollen die Studierenden in der Lage sein, die theoretischen Grundlagen der Ökonomie zur Analyse der Agrar- und Lebensmittelmärkte anzuwenden und somit die Phänomene auf den Märkten einzuordnen und zu verstehen.				
Schlüsselkompetenzen	Fähigkeit, wesentliche Bestimmungsfaktoren der Preisbildung auf Agrar- und Lebensmittelmärkten sowie Vermarktungsbedingungen zu erkennen, zu erklären und zu beurteilen. Selbstständiges Arbeiten mit deutscher und englischer Literatur, Präsentationsfähigkeit				
Inhalte	Marktzusammenhänge und Preisbildung auf den Agrar- und Lebensmittelmärkten (Vertikale, interregionale und intertemporale Preisbildung, Preisdifferenzierung); Analyse ausgewählter Märkte und Absatzwege für Produkte mit pflanzlichem und tierischem Ursprung, Grundlagen des Marketing				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V	Agrar- und Lebensmittelmärkte – Marktbedingungen und Marketing	50	2,0	120
	S	Themen der Vorlesung incl. aktueller Bezüge	25	2,0	50
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707531019	Klausur	60 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	Haus-/Seminararbeiten und Vortrag				unbenotet
Sonstiges					

Einführung in die Methoden der empirischen Forschung						
Modulnummer: B-AE-Ö-02 POS: 707531020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus WS	
Modulbeauftragter	Dr. Daniel Hawes					
Beteiligte Dozenten	Dr. Daniel Hawes; Dr. Johannes Simons					
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften					
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang	Modus		Studiensemester		
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften	P SP Ökonomie		5.		
	B.Sc. Agrarwissenschaften	P SP Ökonomie		5.		
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK B.Sc. Agrarwissenschaft LA BK	WPF WPF		5. 5.		
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden die Charakteristika und Anwendungsbereiche ausgewählter Methoden der empirischen Forschung und sind zur kritischen Analyse der mit ihnen erzielten Ergebnisse befähigt. Die Studierenden können einzelne Arbeitsschritte dieser Methoden selber durchführen.					
Schlüsselkompetenzen	Fähigkeit, die Ergebnisse von quantitativen wissenschaftlichen Studien für die eigene Entscheidungsunterstützung heranziehen sowie eigene Untersuchungen durchführen zu können.					
Inhalte	Teil 1: Forschungskonzept und -planung; Messtheorie, Methoden und Instrumente der Datenerhebung; Auswahlverfahren, Datenauswertung: Aufbereitung, Analyse, Interpretation. Praktische Übungen u.a. zur Operationalisierung und zur Wahl des Auswahlverfahrens in Kleingruppenarbeit. Teil 2: Einführung in die Marktforschung, Indizes, Konzentrationsmaße, Grundlagen der Regressionsanalyse, das einfache Regressionsmodell, das multiple Regressionsmodell, Annahmen der linearen Regressionsanalyse. Vertiefung anhand praktischer Übungen im PC-Labor.					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Teilnahmevoraussetzungen	keine					
Max. Anzahl Studierende						
Veranstaltungen	Lehrform	Thema		Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V	Methoden der empirischen Sozialforschung		30	2,0	90
	V Ü	Quantitative Research Methods		30 30	1,0 1,0	45 45
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)		semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707531029	Klausur		100 min benotet		
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	keine					
Sonstiges						

Angewandte Mikroökonomie					
Modulnummer: B-AE-Ö-03 POS: 707531030		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Karin Holm-Müller				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Karin Holm-Müller; Elías Cisneros				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang	Modus		Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften	P SP Ökono- mie		5.	
	B.Sc. Agrarwissenschaften	P SP Ökono- mie		5.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK B.Sc. Agrarwissenschaft LA BK Geographie, Lebensmittelchemie	WPF WPF		5. 5.	
Lernziele	Ziel des Moduls ist die Vermittlung eines systematischen Überblicks zu den Kernelementen der neoklassischen Mikroökonomie und der Institutionenökonomie. Darüber hinaus sind Studierende nach erfolgreichem Abschluss in der Lage, die Beziehung zwischen mikroökonomischer Theorie und der Analyse realer wirtschaftlicher Phänomene zu verstehen, mathematische Optimierungstechniken auf ökonomische Probleme anzuwenden und Tabellenkalkulationsprogramme zur Lösung quantitativer ökonomischer Probleme und ihrer Darstellung zu nutzen.				
Schlüssel- kompetenzen	abstrakte und angewandte logischer Argumentation, Anwendung von abstraktem Wissen auf konkrete Zusammenhänge, IT-Kompetenz				
Inhalte	Neoklassische Mikroökonomie - Angebotstheorie: Produktionstechnologie, Angebots- und Faktornachfrageentscheidungen unter Gewinnmaximierung/ Kostenminimierung, Marktangebot, Elastizitätskonzept; Nachfragetheorie: Nutzenkonzept und -maximierung, Marktnachfrage; Theorie der Preisbildung: Konkurrenzgleichgewicht, Marktmacht; Institutionenökonomie - Transaktionskosten; Organisationsformen von Unternehmen; Principal-agent-problem: adverse Selektion und „hidden action“; soziale Präferenzen; Korruption; Economies in Transition				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V V	Neoklassische Mikroökonomie Institutionen-ökonomie	60 60	2,0 2,0	90 90
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707531039	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	Erfolgreiche Bearbeitung von 65 Prozent der studienbegleitenden Hausaufgaben				unbenotet
Sonstiges					

Unternehmensplanung und Organisation					
Modulnummer: B-AE-Ö-04 POS: 707531040		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Stefanie Bröring				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Stefanie Bröring; Dr. Hermann Ernst Trenkel; Silvan Berg; Carolin Kamrath; Dr. Chad Baum; Prof. Dr. Silke Hüttel				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P SP Ökonomie	5.
	B.Sc. Agrarwissenschaften			P SP Ökonomie	5.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK B.Sc. Agrarwissenschaft LA BK			WPF WPF	5. 5.
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können die Studierenden Produktions-, Investitions- und Finanzierungspläne erarbeiten, diesbezügliche Entscheidungen vorbereiten, Unternehmensorganisationen analysieren und gestalten und strategische Entwicklungspläne erarbeiten.				
Schlüsselkompetenzen	Situationsanalyse und Konzeptentwicklung; kritische Reflexion theoretischer und empirischer Ansätze				
Inhalte	Methoden der Produktions- und Investitionsplanung, Planung einzelner Investitions- und Finanzierungsvorhaben, Planung von Produktions-, Investitions- und Finanzierungsprogrammen, Behandlung von Unsicherheit in der Produktions-, Investitions- und Finanzplanung; Unternehmensorganisation (Aufbau, Ablauf), Werteketten und Supply Chains, Informationsorganisation (betrieblich, überbetrieblich), neue Organisationsformen (virtuelle Unternehmen usw.), Strategische Planung (Instrumente, Umsetzung in strategischem Plan)				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	VÜ	Produktions, Investition und Finanzierung	70	2,0	90
	VÜ	Strategische Planung und Organisation	70	2,0	90
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707531049	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	keine				
Sonstiges					

Verbraucher- und Ernährungspolitik					
Modulnummer: B-AE-Ö-06 POS: 707602010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Monika Hartmann				
Beteiligte Dozenten	Dr. Johannes Simons; Prof. Dr. Monika Hartmann				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P	6.	
	B.Sc. Agrarwissenschaften		WPF SP	6.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK		Ökonomie WPF	6.	
B.Sc. Agrarwissenschaft LA BK		WPF	6.		
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden die wirtschaftspolitische Begründung für verbraucherpolitische Eingriffe. Sie verfügen über theoretische Grundlagen und empirische Kenntnisse zu den Institutionen, Zielen und Instrumenten der Verbraucherpolitik und sind in der Lage, verbraucherpolitische Eingriffe einzuordnen und zu bewerten.				
Schlüsselkompetenzen	Kritische Reflexion von theoretischen Ansätzen und empirischen Erkenntnissen zur Verbraucherpolitik; Selbstständiges Arbeit mit deutscher und englischer Literatur, Verbesserung der Argumentationsfähigkeit, Präsentationstechniken				
Inhalte	Wirtschaftspolitische Begründung verbraucherpolitischer Eingriffe, Leitbilder und Konzeptionen der Verbraucherpolitik; Instrumente der Verbraucherpolitik; Institutionelle Ausgestaltung der Verbraucherpolitik, Praxis und Probleme der Verbraucherschutzpolitik in Deutschland und der EU; Bewertung verbraucherpolitischer Eingriffe.				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V S	Verbraucher und Ernährungspolitik Verbraucher und Ernährungspolitik incl. Aktueller Bezüge	40 40	2,0 2,0	90 90
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707602019	Klausur	60 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	Haus-/Seminararbeiten und Vortrag				unbenotet
Sonstiges					

Module aus dem fachgebundenen Wahlpflichtbereich

Sensorik					
Modulnummer: B-E-02 POS: 707402020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragter	Dr. Nadine Schulze-Kaysers				
Beteiligte Dozenten	Dr. Nadine Schulze-Kaysers; Michelle Feuereisen				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			WPF	4.o.6.
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden die Sinnesphysiologie des Menschen und sensorische Profile von Lebensmitteln. Sie können grundlegende sensorische Analysen unter Anleitung durchführen und haben sich kritisch mit den Einsatzmöglichkeiten sowie den grundlegenden Prinzipien der statistischen Auswertung auseinandergesetzt.				
Schlüsselkompetenzen	Problemlöseverhalten durch Übertragung von theoretischen Ansätzen auf praktische Beispiele. Teamorientierung; Fähigkeiten zur Präsentation von Arbeitsergebnissen.				
Inhalte	Vorlesung: Optische, olfaktorische, gustatorische, haptische und auditive Sinneseindrücke. Sensorische Profile von Lebensmitteln. Verfahren der sensorischen Analyse: Unterschiedsprüfungen, beschreibende Prüfungen, bewertende Prüfungen. Übung: Einsatz von Verfahren der sensorischen Analyse. Zielbezogener Einsatz im Rahmen von Fallstudien.				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V prü*		50 25	1,0 4,0	40 120
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707402029	Klausur	90 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	Regelmäßige Teilnahme an der Übung				unbenotet
Sonstiges					

Sekundäre Inhaltsstoffe					
Modulnummer: B-E-03 POS: 707502020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Michaela Schmitz-Eiberger				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Peter Stehle; Prof. Dr. Michaela Schmitz-Eiberger; PD Dr. Margot Schulz				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			WPF	5.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK			WPF	5.
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls verfügen die Studierenden über grundlegende Kenntnisse über das Vorkommen, die Bedeutung, die Variation und die Dynamik von sekundären Inhaltsstoffen in Abhängigkeit endogener und exogener Faktoren.				
Schlüsselkompetenzen	Grundlagen der Chemie; selbständiges Lernen mit Literatur, wissenschaftliche Recherche, Präsentationsfähigkeit, Schulung logischer Argumentationen				
Inhalte	Vorlesung: Unterscheidung primäre/sekundäre Inhaltsstoffe: Vitamine, Carotinoide, Pflanzenphenole (Flavonoide), Terpenoide, Glycosinolate, pflanzliche Allergene, Phytoöstrogene, Phytoalexine, biogene Amine, Saponine, Iridoide, Lignin, Alkaloide, Stoffklassen und ernährungsphysiologische Bedeutung, Einflussfaktoren, z.B. abiotische (z.B. Seneszenz, Lagerung, PSM-Applikation), biotische (Pilzbefall) Stressfaktoren, moderne, analytische Verfahren zur qualitativen und quantitativen Erfassung sekundärer Inhaltsstoffe, Kennfaktoren zur Einschätzung der physiologischen Effizienz. Seminar: Zu den obigen Themen werden von den Studenten Präsentationen anhand von zur Verfügung gestellter Literatur erarbeitet, die zu einer Vertiefung des in der Vorlesung behandelten Stoffes führen sollen.				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V S		30 30	2,0 1,0	120 60
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707502029 707502028	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	Präsentation				unbenotet
Sonstiges					

Werkstoffe und Kreisläufe					
Modulnummer: B-E-04 POS: 707502030		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragter	Dr. Gereon Broil				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Rainer Stamminger; Dr. Gereon Broil				
Anbietende Lehrinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		WPF	5.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK		WPF	5.	
Lernziele	<p>Kennenlernen typischer Werkstoffe sowie der Einsatz- und Betriebsmittel, ihre Herkunft, ihr Verbleib, ihre Auswirkung auf die Umwelt. Kennenlernen von Methoden zur Beschreibung von ganzheitlichen Prozessbetrachtungen, wie Life-Cycle-Analysen, Recycling. Verwendung nachwachsender Rohstoffe.</p> <p>Erarbeiten der Zusammenhänge zwischen Energieeinsatz und -erzeugung, Durchführen von Bilanzierungen und Abgrenzungen, Stoffstrommodelle.</p>				
Schlüssel- kompetenzen	Kritische Reflexion von theoretischen und empirischen Ansätzen zur Ökobilanzierung				
Inhalte	<p>Brennstoffe, Energie, Wasser Nicht-regenerative und regenerative Energieerzeugung, Wasser und Abwasser Umweltauswirkung, Effizienz Umweltbilanzierung Ressourcenverbrauch, Effizienzmessung und -bewertung, Prozessketten und Life-Cycle-Analyse Vorkommen und Gewinnung der Rohstoffe Herstellung der Halb- und Fertigerzeugnisse physikalisch-technische, chemische und physiologische Eigenschaften Verwendung als Hilfs- und Einsatzstoffe, als Gebrauchsgegenstände und Verpackungen; Ökologische Aspekte bei Entstehung und Entsorgung von Abfall- und Begleitstoffen, Entsorgung durch Recycling, Downcycling, Verhalten bei Verbrennung, Deponierung etc. Metalle, Kunststoffe, Keramische Werkstoffe und Glas, Holz und Papier, Fasern und Textilien</p>				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V prü*	Werkstoffe Werkstoffe	70 15	2,0 2,0	90 90
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707502039 707502038	Mündliche Prüfung (3/4) Präsentation (1/4)	30 min 15 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	keine				

Sonstiges

nach §12 Abs. 6 Prüfungsorganisationsordnung wird bei mehr als 20 Teilnehmern statt einer mündlichen Prüfung eine Klausur gestellt

Agrar- und Umweltpolitik					
Modulnummer: B-AE-Ö-08 POS: 707602030		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Thomas Heckelei				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Thomas Heckelei; Prof. Dr. Karin Holm-Müller; Elias Cisneros				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		WPF	6.	
	B.Sc. Agrarwissenschaften		WPF SP	6.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK		Ökonomie WPF	6.	
	B.Sc. Agrarwissenschaft LA BK B.Sc. Geographie		WPF	6.	
Lernziele	Die Studierenden sollen in der Lage sein, neoklassische Wohlfahrtstheorie und neue politische Ökonomie zu nutzen, um umwelt- und agrarpolitische Maßnahmen zu bewerten. Dabei lernen sie zusätzlich den Reformprozess der EU-Agrarpolitik, sowie agrarbezogene Aspekte der aktuellen Umweltpolitik in Deutschland und der EU kennen.				
Schlüsselkompetenzen	Selbständiges Arbeiten mit Literatur in Deutsch und Englisch, Verbesserung der Diskussionsfähigkeit auch mit Studenten aus anderen Studiengängen, kritische Reflexion von theoretischen und empirischen Ansätzen, Recherchefähigkeit, Präsentation eines komplexen Themas unter Einhaltung aller Regeln für wissenschaftliche Vorträge				
Inhalte	Bewertung agrar- und ernährungspolitischer Instrumente: Markt- und Preispolitik, Risikomanagement, Ernährungssicherheit, Nahrungsmittelsicherheit, Entwicklung des ländlichen Raums; Elemente der Welthandelsordnung; Externe Effekte und öffentliche Güter im Marktmechanismus, Multifunktionalität der Landwirtschaft; Honorierung öffentlicher Leistungen Auswirkungen agrarpolitischer Ansätze auf die Umweltwirkung der Landwirtschaft; Einführung in umweltökonomische Instrumente				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V	Agrarpolitik	40	2,0	90
	V	Umweltpolitik	40	2,0	90
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707602039	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	keine				
Sonstiges					

Einführung in die Welternährungswirtschaft						
Modulnummer: B-AE-Ö-07 POS: 707602020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS	
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Thomas Heckelei					
Beteiligte Dozenten	Dr. Arnim Kuhn; Prof. Dr. Thomas Heckelei					
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften					
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			WPF	6.	
	B.Sc. Agrarwissenschaften			WPF SP	6.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK			Ökonomie WPF	6.	
	B.Sc. Agrarwissenschaft LA BK B.Sc. Geographie			WPF	6.	
Lernziele	Fähigkeit der qualitativen Analyse der Entwicklungen der Welternährungswirtschaft.					
Schlüsselkompetenzen	Verbesserung der Argumentationsfähigkeit, selbständiges Arbeiten mit englischer Literatur					
Inhalte	Fragen des Bevölkerungswachstums und der Ernährungssicherung widmen Ökonomen seit langem eine hohe Aufmerksamkeit. Die Vorlesung vergleicht die Erfahrungen in wohlhabenden Ländern deren landwirtschaftliche Produktion seit Jahrzehnten stetig gewachsen ist, mit jenen in Entwicklungsländern, die höchst unterschiedliche Produktivitätsentwicklungen aufweisen. Darauf basierend werden die zur regionalen und globalen Ernährungssicherung im 21sten Jahrhundert notwendigen Voraussetzungen diskutiert, vor allem das Zusammenspiel von internationaler Kooperation (z.B. Handel, Nahrungsmittelhilfe, Entwicklungszusammenarbeit) und nationalen Politiken (z.B. Maßnahmen zur Ernährungssicherung und Armutsbekämpfung, institutionelle Gestaltung des Wirtschaftsablaufs). Ein besonderes Augenmerk wird auf die Bedeutung der landwirtschaftlichen Entwicklung für das allgemeine Wirtschaftswachstum in Entwicklungsländern gelegt. Alle Themen werden durch Fallstudien zu einzelnen Weltregionen illustriert.					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Teilnahmevoraussetzungen	keine					
Max. Anzahl Studierende						
Veranstaltungen	Lehrform	Thema		Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V			45	4,0	180
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)		semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707602029	Klausur		90 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	keine					
Sonstiges						

Arbeitswissenschaft und Ergonomie					
Modulnummer: B-E-01 POS: 707402010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragter	Dr. Gereon Broil				
Beteiligte Dozenten	Dr. Gereon Broil; Dr. Rolf Ellegast; Dr. Hanna Geppert				
Anbietende Lehrereinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		WPF	4.o.6.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK		WPF	4.o.6.	
Lernziele	Kennenlernen der Arbeitswissenschaft/ Ergonomie, insbesondere aus den Bereichen des medizinischen und technischen Arbeitsschutzes sowie der Produktions- und Produktergonomie.				
Schlüssel- kompetenzen	Fachübergreifende Zusatzqualifikationen, u. a. aus den Bereichen Gesellschaft und Arbeit, Wissenschaftsgeschichte				
Inhalte	<p>Einführung in die Arbeitswissenschaft und Ergonomie</p> <p>Historische Entwicklung, Belastungs-Beanspruchungskonzepte, Ergonomische Gestaltungsansätze</p> <p>Grundlagen der Arbeitsphysiologie</p> <p>Muskelsystem, Elektromyographie (EMG), Energieumsatz, Pulsfrequenz, Leistungspulsindex (LPI), physiologische Leistungskurve, Ermüdung, Arbeits-Pausen-Gestaltung, Belastungen des Muskel-Skelettsystems, biomechanische Modelle, Heben und Tragen von Lasten, Bewertungs- und Messverfahren.</p> <p>Gestaltung von Arbeitsplätzen und Arbeitsmitteln</p> <p>Anthropometrie, Somatografie, Anpassungsmöglichkeiten, Ergonomische Gestaltung von Arbeitsplätzen in Ernährungsberufen sowie an Büro- und Bildschirmarbeitsplätzen, Bewertung von Arbeitsgeräten (z.B. Hausgeräten) nach ergonomischen Kriterien (Produktergonomie).</p> <p>Gestaltung von Arbeitsumgebungsfaktoren</p> <p>Lärm, Mechanische Schwingungen, Klima, Beleuchtung, Farbgestaltung.</p> <p>Arbeitsstudien</p> <p>Gliederung von Arbeitsabläufen, Wegestudie, Zeitstudien, Leistungsgrad, Leistungsfaktor, Systeme vorbestimmter Zeiten, MTM</p>				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V prÜ*	Arbeitswissenschaft/Ergonomie Arbeitswissenschaft/Ergonomie	70 15	2,0 2,0	90 90
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707402019	Mündliche Prüfung	45 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	keine				

Sonstiges

nach §12 Abs. 6 Prüfungsorganisationsordnung wird bei mehr als 20 Teilnehmern statt einer mündlichen Prüfung eine Klausur gestellt

Wissenschaftliches Arbeiten in der Agrar- und Ernährungsökonomie						
Modulnummer: B-AE-02 POS: 707431010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS	
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Stefanie Bröring					
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Stefanie Bröring; Olivier Butkowski; Joana Wensing					
Anbietende Lehrereinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften					
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			WPF	4.	
	B.Sc. Agrarwissenschaften			WPF SP Ökonomie	6.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK B.Sc. Agrarwissenschaft LA BK			WPF WPF	4. 6.	
Lernziele	Vermittlung der notwendigen Kenntnisse und Kompetenzen zum Schreiben wissenschaftlicher Arbeiten in der Agrar- und Ernährungsökonomie; Die Studierenden sind im Anschluss an diese Veranstaltung in der Lage, ein Thema aus der Agrar- und Ernährungsökonomie wissenschaftlich aufzuarbeiten und unter Beachtung aller Regeln des wissenschaftlichen Schreibens stringent darzustellen. Zudem sind sie mit Präsentationstechniken vertraut und haben diese angewandt.					
Schlüssel- kompetenzen	Analytisches Denken Kommunikation wissenschaftlichen Gedankenguts Konzeption von Texten Arbeiten mit Literatur Präsentationen					
Inhalte	Empirische Arbeiten und Literaturarbeiten Aufbau wissenschaftlicher Texte Literaturrecherche und -verwaltung Regeln wissenschaftlichen Zitierens Von der Fragestellung zum ersten Entwurf Vom ersten Entwurf zur Abgabe einer wissenschaftlichen Arbeit Präsentationstechniken					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Teilnahme- voraussetzungen	WiSo I muss bestanden sein und die Studierenden müssen den Schwerpunkt „Ökonomie des Agrar- und Ernährungssektors“ wählen. Die Studierenden müssen mindestens im 4. Semester sein.					
Max. Anzahl Studierende	40 Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema		Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V PS			40 20	2,0 2,0	90 90
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)		semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707431019	Referat		semesterbegleitend		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	keine					
Sonstiges						

Unternehmensgründungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft					
Modulnummer: B-AE-Ö-09 POS: 707531050		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Stefanie Bröring				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Stefanie Bröring; Dr. Markus Grube; Dr. Chad Baum; Joana Wensing; Dr. Otto Strecker				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		WPF	5.	
	B.Sc. Agrarwissenschaften		WPF SP	5.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK		Ökonomie WPF	5.	
	B.Sc. Agrarwissenschaft LA BK		WPF	5.	
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, selbständig einen Businessplan zu erstellen sowie das Unternehmenskonzept in einer kompetitiven Situation überzeugend zu präsentieren. Dabei sind sie sich IP-rechtlichen sowie regulatorische Besonderheiten des Agribusiness bewusst und berücksichtigen diese bei der Gestaltung des Business Plans.				
Schlüsselkompetenzen	Entwicklung und Gestaltung komplexer Konzepte Unternehmerisches Denken und Handeln Erfassung und Bewertung regulatorische Rahmenbedingungen Präsentationstechniken und Fähigkeiten zur Teamarbeit				
Inhalte	<ol style="list-style-type: none"> Unternehmensgründungen <ul style="list-style-type: none"> Entwicklung einer Geschäftsidee Bestandteile von Business Plänen Entwicklung eines Business Plans in Kleingruppenarbeit Präsentation des Business Plans vor einem Auswahlkomitee Absicherung von Intellectual Property (IP) <ul style="list-style-type: none"> Sicherung von IP in Unternehmen Gewerbl. Rechtsschutz im Agribusiness (u.a. Marken, Gebrauchsmuster, Patente) Relevanz der Sicherung von IP in Zusammenhang mit Gründungen Food Regulatory Compliance <ul style="list-style-type: none"> LM Rechtliche Anforderungen an Unternehmensgründer im Agribusiness Organisatorische, Produktbezogene Anforderungen: u.a. Einführung in Lebensmittelbasis-Verordnung, Novel Food Verordnung, EU-Hygienepaket, HCVO 				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende	40 Studierende				
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V	Unternehmensgründungen	30	1,0	45
	V	Absicherung von IP	30	1,0	45
	V	Food Regulatory Compliance	30	1,0	45
	PS	Business Plan Präsentationen	30	1,0	45
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707531059	Referat	semesterbegleitend benotet		

Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	keine	
Sonstiges	Die Studenten müssen mindestens im 5. Semester sein.	

Kooperationen, Unternehmensrechtsformen und betriebliche Steuerlehre					
Modulnummer: B-AE-Ö-10 POS: 707531060		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragter	Dr. Herrmann Trenkel				
Beteiligte Dozenten	Dr. Otto Strecker				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		WPF	5.	
	B.Sc. Agrarwissenschaften		WPF SP Ökonomie	5.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK B.Sc. Agrarwissenschaft LA BK		WPF WPF	5. 5.	
Lernziele	Die Studierenden erwerben Kenntnisse zur allgemeinen Steuerlehre und zur deutschen Steuersystematik bei der Besteuerung unterschiedlicher Unternehmensrechtsformen. Die Optionen zur Zusammenarbeit und Kooperation von Unternehmen wird anhand von Fallbeispielen und Fallstudien erarbeitet.				
Schlüsselkompetenzen	Analytisches Denken und Problemlösungsstrategien im Zusammenhang mit den Organisationsstrukturen in Unternehmen sowie deren ertragssteuerlicher Implikationen				
Inhalte	Unternehmensorganisation und Unternehmensrechtsformen, Grundlagen der Besteuerung, Steuerarten und Steuerrecht, steuerliche Implikationen betrieblicher Entscheidungen; Unternehmenszusammenarbeit und verschiedene Kooperationsformen zwischen Unternehmen				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V V	Rechtsformen und Besteuerung Kooperations- und Fusionsmanagement	20 20	2,0 2,0	90 90
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707531069	Klausur	90 min		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	keine				
Sonstiges					

Module aus dem freien Wahlpflichtbereich

Agrar- und Ernährungsforschung						
Modulnummer: B-AE-O-01 POS: 707604010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS	
Modulbeauftragter	Dr. Thorsten Kraska					
Beteiligte Dozenten	Dr. Thorsten Kraska					
Anbietende Lehrereinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften					
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			fWPF	6.	
	B.Sc. Agrarwissenschaften			fWPF	6.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK			fWPF	6.	
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls ist der Studierende in der Lage, selbstständig Lerninhalte und Wissen zur Vorbereitung auf „Lebenslanges Lernen“ und Weiterbildung im späteren Berufsfeld zu erarbeiten und ist geübt, sich in einer „neuen“ Lernumgebung zielorientiert einzuarbeiten und Lern- und Problemlösungsstrategien anzuwenden.					
Schlüssel- kompetenzen	Selbstkompetenz: Fähigkeit zur Abstraktion und Fokussierung von Einzelthemen in einen systemwissenschaftlichen Ansatz und selbständiges Weiterführen des Lernprozesses. Die Modulkonzeption fördert das Selbstmanagement im Lernprozess. Vorbereitung auf das selbstgesteuerte Lernen (Life Long Learning, e-Learning). Die kommunikative (mündlich und schriftlich) Kompetenz wird im Seminar geübt. Sozialkompetenz im Rahmen einer neuen Lern- und Gruppenumgebung. Wissensmanagement.					
Inhalte	Weiterführung in den systemwissenschaftlichen Ansatz der Agrar-, Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften. An ausgewählten Beispielen entlang der Lebensmittelwertekette sollen Einzelthemen aus folgenden Themengebieten aufgegriffen werden: Landnutzung, Rahmenbedingungen der Lebensmittelproduktion, Grundlagen der Agrarproduktion, Primärproduktion, Produktionsmanagement, Lebensmittelproduktion, -qualität und -sicherheit, Lebensmitteltechnologie, Ernährungsindustrie, Verbraucherpolitik. Dabei sollen aktuelle Themen aus den Bereichen aufgegriffen werden und im systemwissenschaftlichen Zusammenhang der Agrar- und Ernährungswirtschaft erläutert werden.					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Teilnahme- voraussetzungen	keine					
Max. Anzahl Studierende						
Veranstaltungen	Lehrform	Thema		Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	S	wechselnde Themen		20	4,0	180
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)		semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707604019	Präsentation		semesterbegleitend		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	keine					
Sonstiges	pro Projektgruppe maximal 3-5 Teilnehmer Das Optionalmodul soll als Projektseminar durchgeführt werden. Die Studierenden					

sollen anhand der gegebenen Materialien und Übungen sowie auf Grundlage des Fachwissens aus anderen Veranstaltungen selbständig eine für sie „neue“ Thematik bearbeiten.

Im Seminarteil sollen die Studierenden ihre Lösungs- und Lernansätze vorstellen.

Kenntnisse aus den Modulen 1. und 2. Studienjahres

Regelmäßige aktive Teilnahme im e-Learning Modul

Eigene Diskussionsbeiträge in den Diskussionsforen

Anleitung zum wissenschaftlichen Arbeiten					
Modulnummer: B-E-O-01 POS: 707504010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragter	Prof. Dr. Rainer Stamminger				
Beteiligte Dozenten	Prof. Dr. Rainer Stamminger; Dr. Ute Müller; Dr. Ing. Jasmin Geppert; Prof. Dr. Matthias Wüst; Dr. Benno Zimmermann; Dr. Kai Schmidt; Prof. Dr. Mathias Becker; Dr. Karina Fischer; Dr. Janett Barbaresko				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		fWPF	5.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK		fWPF	5.	
Lernziele	Kennenlernen und erstes Praktizieren wissenschaftlichen Arbeitens im Rahmen der Anfertigung der Bachelorarbeit				
Schlüsselkompetenzen	<ul style="list-style-type: none"> - Selbständiges Arbeiten mit Literatur in Deutsch und Englisch - Kritische Reflexion von theoretischen und empirischen Ansätzen - Anfertigen einer Arbeit zu einem komplexen Thema unter Einhaltung aller Regeln des wissenschaftlichen Schreibens - Methodische Kompetenzen (wissenschaftlich-methodische Fähigkeiten) zeigen 				
Inhalte	Strukturiertes Vorgehen zur wissenschaftlichen Bearbeitung Kennen lernen von Projektmanagementtechniken Versuchsplanung Gestaltung von wissenschaftlichen Berichten und Vorträgen				
Unterrichtssprache	Deutsch, Englisch				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende	25 Studierende				
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V S*	wissenschaftliches Arbeiten wissenschaftliches Arbeiten	40 40	4,0 1,0	152 28
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707504019	Präsentation	semesterbegleitend		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	Erfolgreiche Teilnahme an den angebotenen Teilmodulen				unbenotet
Sonstiges	Gemeinsame Veranstaltung von Dozenten und Dozentinnen des Studiengangs				

Tutorenpraktikum						
Modulnummer: B-AE-O-02 POS: 707504020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS+WS	
Modulbeauftragter	Dr. Thorsten Kraska					
Beteiligte Dozenten	Dr. Thorsten Kraska					
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften					
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			fWPF	5.o.6.	
	B.Sc. Agrarwissenschaften			fWPF	5.o.6.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft LA BK			fWPF	5.o.6.	
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kann der Studierende die in den Vorlesungen angesprochenen Inhalte didaktisch für die Vermittlung an Studierende in tieferen Semestern aufbereiten, hat die Fähigkeit zur eigenständigen Konzeption von Übungssequenzen (einschließlich der Auswahl geeigneten Übungsmaterials) und zur reflexiven Überprüfung der eigenen Lehre (Tutorium), kann mit unwägbareren Situationen und zuvor nicht überdachten Fragen umgehen.					
Schlüsselkompetenzen	Disposition (Fähigkeit und Bereitschaft) zur Übernahme einer Mittlerfunktion zwischen Lehrenden und Studierenden (Perspektivenwechsel über reflexives Rollenverständnis) Didaktische Kompetenz Teamfähigkeit Kommunikative Kompetenz (Fähigkeit zur Arbeitsanleitung und Moderation von Erarbeitungsprozessen) Planungskompetenz Bereitschaft zur kritischen Auseinandersetzung mit der eigenen Rolle und mit der eigenen Vermittlungsleistung					
Inhalte	Jeder Tutor muss zwei Tutorien betreuen. Die Inhalte der Tutorien ergeben sich aus dem zu Grunde liegenden Modul					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Teilnahmevoraussetzungen	keine					
Max. Anzahl Studierende						
Veranstaltungen	Lehrform	Thema		Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	S	Einführung in die Planung und Durchführung eines Tutoriums		15	1,0	20
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)		semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	707504029	Hausarbeit		semesterbegleitend		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung	Leitung von zwei Tutorien				unbenotet	
Sonstiges	Evaluation durch die Teilnehmer Mind. Ein von zwei Tutorien muss im aktuellen Semester der Prüfung bestritten werden					

Biologie der Honigbiene und anderer Bestäuber					
Modulnummer: B-AE-O-03 POS: 709504060		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragter	Dr. André Hamm				
Beteiligte Dozenten	Dr. André Hamm				
Anbietende Lehrereinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften B.Sc. Agrarwissenschaften		fWPF fWPF	4.-6. 4.-6.	
Lernziele	In diesem Modul sollen Kenntnisse zu folgenden Themen vermittelt werden: Biologie und Ökologie der Honigbiene, der Wildbienen und anderer Bestäuber; Krankheiten der Honigbienen; Haltungsbedingungen und Zucht von Wild- und Honigbienen; Möglichkeiten und Grenzen des Einsatzes von Honig-, Wildbienen und anderen Bestäubern zur Bestäubung im Freiland und im Gewächshaus; Vermarktungswege von Bestäubern.				
Schlüssel- kompetenzen	Teamfähigkeit, Erwerb wissenschaftl. und method. Fähigkeiten, Argumentationssicherheit (Bedeutung Bestäubung, Biodiversität), Durchdringung kompl. Zusammenhänge (Ökosystemare Funktionen und Dienstleistungen; Beziehung Organismus/Wirtschaft), Erwerb praktischer Kompetenzen				
Inhalte	Haltung von Honigbienen, Hummeln, und Wildbienen im Jahresverlauf, u.a. Frühjahrsinspektion, Schwarmverhinderung, Ablegerbildung, Königinnenzucht, Honig-, Pollen-, Propolis- und Wachsernte, Bienenkrankheiten und ihre Behandlung, Zucht bzw. Haltung von Wild- und Honigbienen, Einsatz von Bestäubern im Gewächshaus und Freiland. Vermarktung. Grundlagen des Managements einer Bestäubungsimkerei.				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende	70 Studierende				
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V Ü		35 35	2,0 3,0	180
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
	709504069	Bericht	semesterbegleitend		benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	keine				
Sonstiges					

Praktikum 1						
Modulnummer: B-E-O-02 POS: 707604020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6	Dauer (Semester) 1	Turnus WS/SS	
Modulbeauftragter	Andreas Reusch					
Beteiligte Dozenten	Andreas Reusch					
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften					
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			fWPF	3.-6.	
Lernziele	Sammeln von (berufs-)praktischer Erfahrung für die Berufsbefähigung im Bereich der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften.					
Schlüssel- kompetenzen	Transfer von theoretisch erworbenem Wissen in die Praxis, Teamfähigkeit im Berufsleben, Fähigkeit der Darstellung und Präsentation der eigenen Tätigkeit zur Motivation Studierender nachfolgender Semester					
Inhalte	In einer praktischen Tätigkeit soll das erworbene Fachwissen angewendet werden und praktische Erfahrungen im Arbeitsfeld Transfer des Fachwissens in die Praxis					
Unterrichtssprache	Deutsch/Englisch					
Teilnahme- voraussetzungen	keine					
Max. Anzahl Studierende						
Veranstaltungen	Lehrform	Thema		Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	P K	Praktikum im Tätigkeitsbereich ELW Vorstellung der praktischen Tätigkeit für Studierende nachfolgender Semester		20	1,0	160 20
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)		semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
		keine				
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	Mindestens 160 Stunden anerkannte praktische Tätigkeit und aktive Teilnahme (Vortrag) am Kolloquium				unbenotet	
Sonstiges						

Praktikum 2					
Modulnummer: B-E-O-03 POS: 707604030		Workload (h) 360	Umfang (LP) 12	Dauer (Semester) 1	Turnus WS/SS
Modulbeauftragter	Andreas Reusch				
Beteiligte Dozenten	Andreas Reusch				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			fWPF	3.-6.
Lernziele	Sammeln von (berufs-)praktischer Erfahrung für die Berufsbefähigung im Bereich der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften.				
Schlüssel- kompetenzen	Transfer von theoretisch erworbenem Wissen in die Praxis, Teamfähigkeit im Berufsleben, Fähigkeit der Darstellung und Präsentation der eigenen Tätigkeit zur Motivation Studierender nachfolgender Semester				
Inhalte	In einer praktischen Tätigkeit soll das erworbene Fachwissen angewendet werden und praktische Erfahrungen im Arbeitsfeld Transfer des Fachwissens in die Praxis				
Unterrichtssprache	Deutsch/Englisch				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	P K	Praktikum im Tätigkeitsbereich ELW Vorstellung der praktischen Tätigkeit für Studierende nachfolgender Semester	20	1,0	340 20
Prüfungen	Prüfungs- nummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
		keine			
Studienleistungen u.a. als Zulassungs- voraussetzung zur Modulprüfung	Mindestens 340 Stunden anerkannte praktische Tätigkeit und aktive Teilnahme (Vortrag) am Kolloquium				unbenotet
Sonstiges					

Bachelorarbeit

Bachelorarbeit					
Modulnummer: B-601 POS: 8900		Workload (h) 360	Umfang (LP) 12	Dauer (Semester) 1	Turnus WS/SS
Modulbeauftragter					
Beteiligte Dozenten		Alle Lehrenden der Lehreinheit			
Anbietende Lehreinheit(en)		Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften			
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P	5.o.6.
	B.Sc. Agrarwissenschaften			P	5.o.6.
Lernziele		Bearbeitung einer komplexen Aufgabe in begrenztem Zeitraum. Die Bearbeitungszeit für die Bachelorarbeit beträgt mindestens 2 Monate und höchstens fünf Monate.			
Schlüsselkompetenzen		Bibliotheksnutzung, Literaturrecherche, Analyse und Auswertung wissenschaftlicher Literatur, wissenschaftliches Schreiben, englische Sprache,			
Inhalte		Aufgabe der Bachelorarbeit			
Unterrichtssprache		Deutsch/Englisch			
Teilnahmevoraussetzungen		Mindestens 90 LP			
Max. Anzahl Studierende					
Veranstaltungen	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
			1		300
Prüfungen	Prüfungsnummer	Prüfungsform(en)	semesterbegleitend oder Prüfungsdauer		
		Bachelorarbeit			benotet
Studienleistungen u.a. als Zulassungsvoraussetzung zur Modulprüfung		keine			
Sonstiges					