

# Modulhandbuch

## Course Book

Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und  
Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)



## Modul-Übersicht/ Directory of modules

Pflichtmodule.....	4
Beziehungen und Förderung als Herausforderungen der Fachdidaktik der Ernährungs- & Hauswirtschafts- sowie der Agrarwissenschaft.....	5
Schulpraxis und Schulentwicklung in den Bildungsgängen der Ernährungs- und Hauswirtschafts- sowie Agrarwissenschaft .....	7
Begleitung Praxissemester (Lehramtsfachkombination) .....	9
Vertiefungen der Fachdidaktik der Ernährungs- & Hauswirtschafts- sowie der Agrarwissenschaften (Lehramtsfachkombination) .....	11
Fachdidaktik Projektseminar (Lehramtsfachkombination).....	13
Große berufliche Fachrichtung EHW: Wahlpflichtmodule .....	15
Ernährungsepidemiologie .....	16
Ernährungsphysiologie, Pathophysiologie .....	18
Ernährung und Immunsystem.....	20
Kosmetische und Reinigungsmittel, Bedarfsgegenstände, Lebensmittelzusatzstoffe.....	22
Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft .....	24
Analytische Epidemiologie mit SAS und R.....	26
Gesundheits- und Krisenmanagement .....	28
Kleine berufliche Fachrichtung Lebensmitteltechnologie: Wahlpflichtmodule.....	30
Spezielle Lebensmitteltechnologie .....	31
Lebensmittelbiotechnologie .....	33
Technofunktionalität der Lebensmittelinhaltsstoffe .....	35
Lebensmitteltoxikologie.....	37
Seminar Lebensmittelrecht unter Berücksichtigung verwaltungsrechtlicher Aspekte I und II.....	39
Biofunktionalität der Lebensmittel .....	41
Getränketechnologie .....	43
Herstellung spezieller Lebensmittel.....	45
Kleine berufliche Fachrichtung Markt und Konsum: Wahlpflichtmodule.....	47
Global Agricultural and Food Markets .....	48
European and International Agricultural Policy .....	50
Ethics in Food Consumption and Production.....	52
Financial Accounting.....	54
Agricultural Production Economics.....	56
Economics on Sustainability.....	57
Masterarbeit .....	59
Masterarbeit .....	60

## Abkürzungen/Abbreviations:

### Häufigkeit/Course cycle

SS=Sommersemester/Summer semester

WS=Wintersemester/Winter semester

### Verwendbarkeit des Moduls/Study program allocation

P/C=Pflichtmodul/Compulsory

WP/E=Wahlpflichtmodul/Elective

fWP/O=freies Wahlpflichtmodul/Optional

PM=Projektmodul/Project module

### Lehr- und Lernformen/Teaching and learning methodes

V/L=Vorlesung/Lecture

Ü/T=Übung/Tutorial

S=Seminar

P=Praktikum/Practical training

E=Exkursion/Excursion

prÜ/pT=praktische Übung/ Practical course

PS=Projektseminar/Project seminar

T/sT=Tutorium/Student tutorial

K/C=Kolloquium/Colloquium

AG/SG=Arbeitsgemeinschaft/Study group

B-Arb/BT=Bachelorarbeit/Bachelorthesis

M-Arb/MT=Masterarbeit/Masterthesis

Mit Asterisk (\*) gekennzeichnet: Lehrveranstaltungen, für die gemäß § 13 Abs. 6 der POO als Voraussetzung für die Teilnahme an Modulprüfungen die verpflichtende Teilnahme festgelegt ist. Die Pflicht zur Teilnahme besteht dann zusätzlich zu etwaigen sonstigen aufgeführten Studienleistungen.

Marked with an asterisk (\*): Courses for which, in accordance with § 13 Paragraph 6 of the POO, compulsory attendance is specified as a prerequisite for taking module examinations. The compulsory attendance then exists in addition to any other listed academic achievements.

## **Pflichtmodule**

**18 ECTS-LP – zuzüglich 4 ECTS-LP für die Begleitung des  
Praxissemesters.**

**Modultitel: Beziehungen und Förderung als Herausforderungen der Fachdidaktik der Ernährungs- & Hauswirtschafts- sowie der Agrarwissenschaft**

**Modulnr./-code:** FD-BeFö [753101020]

**1. Inhalt und Qualifikationsziele**

**Inhalte:** Das Spannungsfeld von beruflicher Handlungskompetenz und des Inklusionsgedankens auch in verschiedenen Interpretationen und Kontextbezügen, Übersicht über das Problemfeld der beruflichen Bildung benachteiligter und behinderter Menschen und Strukturen der Benachteiligtenförderung u.a. unter dem Gesichtspunkt der Behinderung, Klientel und Zusammensetzungen der Berufsschulklassen in den Fachbereichen, soziologische und psychologische (v.a. kommunikationstheoretische) Theorie sowie pädagogische und didaktische Ausführungen, Instrumente und Spannungslagen der beruflichen Förderpädagogik

**Qualifikationsziele/ Kompetenzen**

Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...

- theoretische Kontexte einer beruflichen Förderpädagogik und einer Beziehungs-didaktik diskutieren, anwenden und (auch unter dem Theorie-Praxisverhältnis) reflektieren.
- Modelle und Instrumente einer beruflichen Förderpädagogik und einer Beziehungs-didaktik im Hinblick auf klientelbezogene Herausforderungen diskutieren.
- kulturelle Aspekte beruflichem Lernens und Handelns besonders unter dem Gedanken der Inklusion und der Bildung Benachteiligter reflektieren und in Bezug zu Qualifikations- und Kompetenzerwartungen setzen.
- pädagogische und didaktische (auch methodische) Ansätze, Modelle, Konzepte und Instrumente auch unter dem Anspruch der Inklusion diskutieren.

**2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul**

<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>	
<b>empfohlen</b>	Grundlagen der Fachdidaktik in den Agrar- und Ernährungswissenschaften, Eignungs- und Orientierungspraktikum, Vorlesung und Seminar zur Berufspädagogik
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>	

**3. Verwendbarkeit des Moduls**

Studiengang/Teilstudiengang	Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
		Start WS	Start SS
Lehramtsfachkombination „Agrarwissenschaft“ (Master)	P	1.	4.
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)	P	1.	4.
Berufliche Fachrichtung „Agrarwissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)	P	1.	4.
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)	P	1.	4.

**4. Lehr- und Lernformen**

LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
S*	Semesterbegleitend		Deutsch	20	2,5	38,0	82,0

5. Häufigkeit	6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP
WS	120	1	4,0

**9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS**

Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung
Hausarbeit [753101029]	Gestaltung einer Sitzung sowie eines Sitzungsteils	benotet	Deutsch	

**Studienleistung(en)**

<b>Modultitel:</b>	<b>Beziehungen und Förderung als Herausforderungen der Fachdidaktik der Ernährungs- &amp; Hauswirtschafts- sowie der Agrarwissenschaft</b>
<b>Modulnr./-code:</b>	FD-BeFö [753101020]
<b>10. Modulorganisation</b>	
<b>Modulverantwortliche(r)</b>	
	Dr. Alexandra Brutzer
<b>Lehrende(r)</b>	
	Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>	
<b>11. Sonstiges</b>	
	3 ECTS-LP entfallen auf inklusionsorientierte Fragestellungen

<b>Modultitel: Schulpraxis und Schulentwicklung in den Bildungsgängen der Ernährungs- und Hauswirtschafts- sowie Agrarwissenschaft</b>									
<b>Modulnr./-code:</b> FD-SP [753101030]									
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>									
<b>Inhalte:</b>	Berufsbildungsgesetz, Bildungspläne, Schulentwicklung, Unterrichtskulturelle Aspekte, Modelle zur Analyse und Wirkung von Unterricht, Umsetzung und Reflexion kompetenzorientierten Unterrichts auf Basis des Lernfeldkonzepts, individuelle Förderung, Diagnostik, Differenzierung und Beratung, Kommunikation im Unterricht, Digitalisierung, sprachsensibler Unterricht, Portfolioarbeit								
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>									
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - grundlegende Elemente schulischen Lehrens und Lernens auf der Basis von fachwissenschaftlichen Ansprüchen und fach- sowie allgemeindidaktischen Modellen planen, durchführen und reflektieren. - Dabei können sie... - das System Schule unter verschiedenen Perspektiven (u. a. hermeneutische Perspektiven) erkunden. - Unterrichtsbeobachtungen vor dem Hintergrund unterrichtskultureller Aspekte und/oder didaktischer Theorien durchführen, analysieren und reflektieren. - Problemlagen in der Schulpraxis in konkreten Einzelfällen ermitteln und Lösungsansätze aus der aktuellen Forschung zuordnen, diskutieren und präsentieren. - Digitalität und Digitalisierung in den Bildungsgängen bzw. den Berufsfeldern unter fachdidaktischen Aspekten erörtern. - Unterrichtsplanungen unter Berücksichtigung der Leistungsheterogenität diskutieren. - das professionelle Selbstkonzept in eine reflexionsorientierte Entwicklung bringen.									
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>									
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>									
<b>empfohlen</b>									
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>									
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>									
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>						<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>		<b>Fachsemester</b>	
								<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>
Lehramtsfachkombination „Agrarwissenschaft“ (Master)						P		2.	1.
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)						P		2.	1.
Berufliche Fachrichtung „Agrarwissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)						P		2.	1.
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)						P		2.	1.
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>									
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]			
						Präsenzzeit	Selbststudium		
S*	Semesterbegleitend		Deutsch	20	2,5	38,0	82,0		
<b>5. Häufigkeit</b>				<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>		<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>	
SS				120		1		4,0	
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>									
<b>Prüfungsform</b>		<b>Zulassungsvoraussetzung</b>			<b>Benotet/unbenotet</b>	<b>Prüfungssprache</b>	<b>Gewichtung</b>		
Referat [753101039]		Gestaltung von Sitzungsteilen			benotet	Deutsch			
<b>Studienleistung(en)</b>									

<b>Modultitel:</b>	<b>Schulpraxis und Schulentwicklung in den Bildungsgängen der Ernährungs- und Hauswirtschafts- sowie Agrarwissenschaft</b>
<b>Modulnr./-code:</b>	FD-SP [753101030]
<b>10. Modulorganisation</b>	
<b>Modulverantwortliche(r)</b>	
	Dr. Alexandra Brutzer
<b>Lehrende(r)</b>	
	Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>	
<b>11. Sonstiges</b>	
	1 ECTS-LP entfällt auf inklusionsorientierte Fragestellungen



<b>Modultitel: Begleitung Praxissemester (Lehrmatsfachkombination)</b>									
<b>Modulnr./-code:</b> PXS-BG-FK [753101040]									
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>									
<b>Inhalte:</b>	Modelle zur Analyse von Unterricht, pädagogische und didaktische Reflexionskategorien, Forschungsmethodik unter unterschiedlichen Paradigmen, Differenzierung von Unterricht auch im Hinblick auf die Aufgabe der individuellen Förderung								
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>									
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - Bezug nehmen von wissenschaftlichen Inhalten auf Situationen und Prozesse schulischer Praxis. - theoriegeleiteten Fachunterricht in unterschiedlicher Breite und Tiefe begründet und adressatenorientiert planen. - Unterrichtskonzepte sowie Unterrichtsansätze und -methoden unter Berücksichtigung neuer fachlicher Erkenntnisse prüfen und reflektieren. - Möglichkeiten zur Leistungsmessung und -bewertung diskutieren. - an der Weiterentwicklung von Unterricht, schulinternen Absprachen und Schule mitwirken. - Fragen für die Fachdidaktiken aus den ersten Erfahrungen mit der Lehrtätigkeit weiterentwickeln. - Forschungs- und Unterrichtsprojekte verschiedenen Umfangs vor dem Hintergrund relevanter Modelle und Diskursbezüge durchführen und reflektieren. - ausgewählte Methoden fachdidaktischer Forschung in begrenzten eigenen Untersuchungen anwenden.									
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>									
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>	- Eignungs- und Orientierungspraktikum - Grundlagen der Fachdidaktik in den Fachbereichen Agrar- und Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft - Schulpraxis und Schulentwicklung in den Bildungsgängen der Ernährungs- und Hauswirtschafts- sowie Agrarwissenschaft								
<b>empfohlen</b>									
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>									
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>									
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>						<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>		<b>Fachsemester</b>	
								<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>
Lehrmatsfachkombination „Agrarwissenschaft“ (Master)						P		3.	2.
Lehrmatsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)						P		3.	2.
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>									
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]			
						Präsenzzeit	Selbststudium		
S*	Semesterbegleitend		Deutsch	20	4,0	60,0	60,0		
<b>5. Häufigkeit</b>				<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>		<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>	
WS				120		1		4,0	
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>									
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung			
(Die Prüfung erfolgt im Rahmen des Moduls „Studienprojekte“)	Gestaltung einer Sitzung sowie eines Sitzungsteils			benotet	Deutsch				
<b>Studienleistung(en)</b>									

<b>Modultitel:</b> Begleitung Praxissemester (Lehramtsfachkombination)
<b>Modulnr./-code:</b> PXS-BG-FK [753101040]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
Dr. Alexandra Brutzer
<b>Lehrende(r)</b>
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>
<b>11. Sonstiges</b>

<b>Modultitel: Vertiefungen der Fachdidaktik der Ernährungs- &amp; Hauswirtschafts- sowie der Agrarwissenschaften (Lehramtsfachkombination)</b>							
<b>Modulnr./-code:</b> FD-VT-LF [753101050]							
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>							
<b>Inhalte:</b>	Übergreifende und spezifische Momente und Kategorien methodischer Entscheidungen unter besonderem Bezug auf typische berufliche Handlungsfelder und Handlungssituationen; Interpretationen und Darstellbarkeit beruflicher Handlungskompetenz; Zusammenhänge und Differenzen beruflicher Handlungskompetenz mit Lernzielen; Die potentielle Rolle der Fachwissenschaft für verschiedene Konzeptionen der Lernfelddidaktik in Inhalt wie in Methodik im Berufsfeld; Spannungsmomente der Berufe; Mögliche Ausführungen, Interpretationen und Herausforderungen der didaktischen Analyse im Berufsfeld; Mögliche Ausführungen, Interpretationen und Herausforderungen konstruktivistischer Didaktik im Berufsfeld						
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - konkrete didaktische Entscheidungen unter Einbezug einschlägiger allgemeinpädagogischer und inklusionsorientierter Ansprüche vertieft reflektieren. - den Kompetenzbegriff der beruflichen Bildung mit Bezugsbegriffen (ggf. spezifischen Kompetenzbegriffen assoziierter Fachdidaktiken) spiegeln. - die Bedeutung v. a. interaktionistischer Modelle für berufsfeldspezifische Umsetzungen der beruflichen (handlungsorientierten) Lernfelddidaktik anhand konkreter Situationen erörtern. - die Rolle verschiedener Aspekte von Beruf und Fachwissenschaft (v. a. auch Methoden und Modelle) anhand konkreter didaktischer Entscheidungssituationen differenziert beurteilen.							
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>							
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>							
<b>empfohlen</b>	Grundlagen der Fachdidaktik in den Agrar- und Ernährungswissenschaften, Eignungs- und Orientierungspraktikum, Vorlesung und Seminar zur Berufspädagogik						
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>							
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>							
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>				<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>		<b>Fachsemester</b>	
						<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>
Lehramtsfachkombination „Agrarwissenschaft“ (Master)				P		4.	1./3.
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)				P		4.	1./3.
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
S*	Semesterbegleitend		Deutsch	20	4,0	60,0	150,0
<b>5. Häufigkeit</b>			<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>		<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>
SS			210		1		7,0
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Semesterbegleitende Aufgabe [753101059]	Referate, Präsentation von Teilergebnissen, Regelmäßige Teilnahme am Seminar			benotet	Deutsch		
<b>Studienleistung(en)</b>							

<b>Modultitel:</b>	<b>Vertiefungen der Fachdidaktik der Ernährungs- &amp; Hauswirtschafts- sowie der Agrarwissenschaften (Lehramtsfachkombination)</b>
<b>Modulnr./-code:</b>	FD-VT-LF [753101050]
<b>10. Modulorganisation</b>	
<b>Modulverantwortliche(r)</b>	
	Dr. Alexandra Brutzer
<b>Lehrende(r)</b>	
	Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>	
<b>11. Sonstiges</b>	
	2 ECTS-LP entfallen auf inklusionsorientierte Fragestellungen

<b>Modultitel: Fachdidaktik Projektseminar (Lehrmatsfachkombination)</b>									
<b>Modulnr./-code:</b> FD-PS [753101060]									
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>									
<b>Inhalte:</b>	Formen der Lerninitiiierung und Lernsteuerung zur individuellen Förderung; Strategien des Selbstbestimmtes Lernen und Arbeitens; Konzepte, Herausforderungen und Optionen der Leistungsbeurteilung unter Bedingungen handlungsorientiertem Unterrichts; Lernentwicklungen								
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>									
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - vor dem Hintergrund lernpsychologischer und didaktischer Überlegungen inklusionsorientierte Seminareinheiten planen, durchführen und reflektieren. - vor dem Hintergrund v.a. auch sprachlicher Benachteiligung und kooperativem Lernen Seminareinheiten planen, durchführen und reflektieren. - Konzepte und Optionen der Leistungsbeurteilung unter inklusiven Gesichtspunkten analysieren. - strukturierte Beobachtungen als diagnostische Maßnahme zur fortlaufenden individuellen Kompetenzentwicklung beschreiben und begründen. - Lernfortschritte und Leistungen dokumentieren. - Leistungen kriterienorientiert erfassen, beurteilen und gemeinsam mit Schüler*innen reflektieren. - die Berücksichtigung von Kompetenzen in der deutschen Sprache migrationssensibel in Lern- und Leistungssituationen planen. - individuelle Rückmeldungen zu Lernfortschritten und Leistungen der Schüler*innen so gestalten, dass sie eine Hilfe für weiteres Lernen darstellen.									
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>									
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>	- Eignungs- und Orientierungspraktikum - Grundlagen der Fachdidaktik in den Fachbereichen Agrar- und Ernährungswissenschaften - Schulpraxis und Schulentwicklung in den Bildungsgängen der Ernährungs- und Hauswirtschafts- sowie Agrarwissenschaft								
<b>empfohlen</b>									
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>									
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>									
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>						<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>		<b>Fachsemester</b>	
								<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>
Lehrmatsfachkombination „Agrarwissenschaft“ (Master)						P		4.	3.
Lehrmatsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)						P		4.	3.
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>									
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]			
						Präsenzzeit	Selbststudium		
PS*	Semesterbegleitend		Deutsch	20	1,0	15,0	75,0		
<b>5. Häufigkeit</b>				<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>		<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>	
SS				90		1		3,0	
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>									
<b>Prüfungsform</b>	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>				<b>Benotet/unbenotet</b>	<b>Prüfungssprache</b>	<b>Gewichtung</b>		
Modul-Portfolio [753101069]	Referate und Präsentation von Teilergebnissen				benotet	Deutsch			
<b>Studienleistung(en)</b>									

<b>Modultitel:</b> Fachdidaktik Projektseminar (Lehramtsfachkombination)
<b>Modulnr./-code:</b> FD-PS [753101060]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
Dr. Alexandra Brutzer
<b>Lehrende(r)</b>
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>
<b>11. Sonstiges</b>
3 ECTS-LP entfallen auf inklusionsorientierte Fragestellungen

## **Große berufliche Fachrichtung EHW: Wahlpflichtmodule**

**Es müssen 24 ECTS-LP erbracht werden.**

<b>Modultitel: Ernährungsepidemiologie</b>									
Modulnr./-code: EW-001 [780770010]									
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>									
<b>Inhalte:</b>	<p>Vorlesung: Epidemiologische Studiendesigns, Effektschätzer, Erfassung von Exposition (Ernährung), Validierung von Ernährungserhebungsmethoden/Messfehler, Erfassung des Outcomes, Studiauswertung und statistische Methoden, Fehlerquellen und Fehlerkontrolle, Besprechung großer epidemiologischer Studien;</p> <p>Seminar: Besprechung konkreter ernährungsepidemiologischer Fragestellungen, Erarbeitung von Vorgehensweisen und Studienergebnissen anhand aktueller Publikationen, Besprechung von Verfahren zur statistischen Analysen in ernährungsepidemiologischen Studien.</p>								
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>									
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...									
<ul style="list-style-type: none"> <li>- große ernährungsepidemiologische Studien benennen.</li> <li>- aktuelle Fragestellungen und Studienergebnisse aus der Ernährungsepidemiologie nennen.</li> <li>- Methoden zur Erfassung der Ernährungsexposition und verschiedener Outcomes beschreiben.</li> <li>- Studiendesigns und Effektschätzer gegenüberstellen.</li> <li>- Studienergebnisse und Ergebnisse der statistischen Analyse interpretieren.</li> <li>- mögliche Fehlerquellen bei der Durchführung von Studien beurteilen.</li> <li>- Vorgehensweisen zur Durchführung von Studien ausarbeiten.</li> <li>- Inhalte von Studien zusammenfassen.</li> <li>- Inhalte von Studien im Rahmen einer Präsentation erklären.</li> </ul>									
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>									
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>									
<b>empfohlen</b>									
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>									
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>									
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>						<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>		<b>Fachsemester</b>	
							<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>	
M.Sc. Ernährungswissenschaften						P	1.	2.	
M.Sc. Molekulare Lebensmitteltechnologie						WP	1.	2.	
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)						WP	1.	4.	
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>									
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]			
						Präsenzzeit	Selbststudium		
V	Semesterbegleitend		Deutsch	70	2,0	22,0	68,0		
S	Semesterbegleitend		Deutsch	40	2,0	22,0	68,0		
<b>5. Häufigkeit</b>					<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>	<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>	
WS					180	1		6,0	
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>									
<b>Prüfungsform</b>		<b>Zulassungsvoraussetzung</b>			<b>Benotet/unbenotet</b>	<b>Prüfungssprache</b>	<b>Gewichtung</b>		
Mündliche Prüfung [20 min] [780770019]		Referat			benotet	Deutsch			
<b>Studienleistung(en)</b>									



<b>Modultitel:</b> Ernährungsepidemiologie
<b>Modulnr./-code:</b> EW-001 [780770010]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
Prof. Dr. Ute Nöthlings
<b>Lehrende(r)</b>
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
<b>11. Sonstiges</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rothman KJ. Epidemiology. An introduction (2002). New York: Oxford University Press</li> <li>- Gordis L. Epidemiology. 4th Ed. (2008). Philadelphia: Saunders Elsevier</li> <li>- Szklo M, Nieto FJ: Epidemiology: Beyond the Basics. 2nd Ed. (2006). Jones &amp; Bartlett, Boston</li> <li>- Porta M, Greenland S, Last JM: A Dictionary of Epidemiology. 5th Ed. (2008). Oxford University Press, USA</li> <li>- Kreienbrock L, Pigeot I, Ahrens W. Epidemiologische Methoden. 5. Auflage (2012). Springer Verlag, Berlin Heidelberg</li> <li>- Razum O, Breckenkamp J, Brzoska P. Epidemiologie für Dummies. 2. Auflage (2011). WILEY-VCH Verlag GmbH &amp; Co. KGaA, Weinheim</li> </ul>

<b>Modultitel: Ernährungsphysiologie, Pathophysiologie</b>									
<b>Modulnr./-code:</b> EW-003 [780770030]									
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>									
<b>Inhalte:</b>	<p>Forschungsmethoden der Ernährungsphysiologie (u.a. Phänotypisierung, metabolische Bilanzen, postprandialer Belastungstest, kontrollierte Ernährungs-/Interventionsstudien, RCTs, Zielgrößen/Biomarker)          Energiestoffwechsel/-bilanz, Refeeding, Regulation des Körpergewichts und der Körperzusammensetzung, Einfluss der Energiebilanz auf die Prävention und Therapie ernährungsmitbedingter Erkrankungen (u.a. Fasten, ‚caloric restriction‘ und Langlebigkeit)          Metaflammation: Bedeutung und Beeinflussung durch Ernährung (u.a. Fettsäuren)          Ernährungsphysiologische Evaluierung pflanzlicher und tierischer Proteinquellen, Planetary Health Diet          Bioverfügbarkeit, Metabolismus und Wirkungen ausgewählter sekundärer Pflanzenstoffe          Diagnostische Maßnahmen und Therapieoptionen ausgewählter ernährungsabhängiger Erkrankungen (u.a. Atherosklerose, kardiovaskuläre und neurodegenerative Erkrankungen, Krebs, Erkrankungen des muskuloskeletalen Systems)          Spezielle Aspekte der klinischen Ernährung          Beurteilung aktueller Forschungsergebnisse und Studien (Seminar: Journal-Club)</p>								
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>									
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- spezifische Stoffwechselwege/ -störungen bei ernährungsmitbedingten Erkrankungen benennen.</li> <li>- Diagnostik bei ernährungsabhängigen Krankheiten erläutern.</li> <li>- Biomarker bzw. Risikoparameter bei spezifischen Erkrankungen identifizieren.</li> <li>- Literatur recherchieren.</li> <li>- aktuelle Literatur aufarbeiten, interpretieren und diskutieren.</li> <li>- präsentieren.</li> <li>- Interventionsstudien bewerten.</li> </ul>									
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>									
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>									
<b>empfohlen</b>									
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>									
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>									
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>						<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>		<b>Fachsemester</b>	
								<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>
M.Sc. Ernährungswissenschaften						p		2.	1.
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)						WP		2.	3.
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>									
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]			
						Präsenzzeit	Selbststudium		
V	Semesterbegleitend		Deutsch	45	2,0	22,0	68,0		
S*	Semesterbegleitend		Deutsch	30	3,0	34,0	56,0		
<b>5. Häufigkeit</b>				<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>		<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>	
SS				180		1		6,0	
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>									
<b>Prüfungsform</b>		<b>Zulassungsvoraussetzung</b>			<b>Benotet/unbenotet</b>	<b>Prüfungssprache</b>	<b>Gewichtung</b>		
Klausur [90 min] [780770039]		Referat, ferner besteht im Seminar Anwesenheitspflicht, da die Lernziele des Seminars eine aktive Teilnahme voraussetzen			benotet	Deutsch			
<b>Studienleistung(en)</b>									

<b>Modultitel:</b> Ernährung physiologie, Pathophysiologie
<b>Modulnr./-code:</b> EW-003 [780770030]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
Prof. Dr. Sarah Egert
<b>Lehrende(r)</b>
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
<b>11. Sonstiges</b>

<b>Modultitel: Ernährung und Immunsystem</b>							
<b>Modulnr./-code:</b> EW-004 [780770040]							
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>							
<b>Inhalte:</b>	Immunologische Grundlagen (Aufbau und Funktion der unspezifischen und spezifischen zellulären und humoralen Abwehr, Darmassoziiertes Immunsystem), Regulation der Immunantwort (Homöostase; Mechanismen der Toleranz) Allergien einschl. Nahrungsmittelallergien, Einfluss des Lebensalters auf die immunologische Leistungsfähigkeit, Einfluss von Nährstoffen, Elementen, Kontaminaten bzw. Funktionellen Lebensmitteln sowie der Mikrobiota auf Immunfunktionen, Therapeutische Wirksamkeit diätetische Maßnahmen bei ausgewählten Erkrankungen, die mit einer Störung der Immunantwort assoziiert sind						
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - wesentliche Komponenten und Funktionen der spezifischen und unspezifischen Immunabwehr benennen und beschreiben. - erläutern wie Abwehrmechanismen im Sinne einer adäquaten Immunantwort reguliert werden. - konkurrierende Erklärungsmodelle der Immunregulation (selbst/fremd, Gefahrenmodell) im ernährungsimmunologischen Kontext diskutieren. - Pathomechanismen fehlregulierter Immunfunktionen (Allergie, Autoimmunität) benennen und beschreiben. - Wechselwirkungen und gegenseitige Abhängigkeiten von Ernährung und Immunfunktionen einordnen. - mögliche diätetische Maßnahmen (Karenz, Intervention) einschätzen. - Ernährungsempfehlungen im ernährungsimmunologischen Kontext ableiten. - aktuelle ernährungsimmunologische Publikationen auswerten und im wissenschaftlichen Zusammenhang präsentieren und diskutieren.							
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>							
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>							
<b>empfohlen</b>	grundlegende Kenntnisse der Biochemie, Anatomie und Physiologie Einsicht in die Prinzipien der Stoffwechselregulation (biochemische Regelkreise, Hormonwirkungen) angewandte Grundlagen der Recherche und Auswahl wissenschaftlicher Literatur						
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>	45 Studierende						
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>							
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>			<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>	<b>Fachsemester</b>			
				<b>Start WS</b>   <b>Start SS</b>			
M.Sc. Ernährungswissenschaften			WP	1./3.   2.			
M.Sc. Molekulare Lebensmitteltechnologie			WP	1./3.   2.			
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)			WP	1.   4.			
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Ernährung und Immunsystem	Deutsch	45	2,0	22,0	98,0
S	Semesterbegleitend	Aktuelle ernährungsimmunologische Forschungsschwerpunkte	Deutsch	45	2,0	22,0	38,0
<b>5. Häufigkeit</b>			<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>	<b>7. Dauer</b>	<b>8. ECTS-LP</b>		
WS			180	1	6,0		
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>							
<b>Prüfungsform</b>	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>			<b>Benotet/unbenotet</b>	<b>Prüfungssprache</b>	<b>Gewichtung</b>	
Klausur [780770049]	Seminarvortrag			benotet	Deutsch		
<b>Studienleistung(en)</b>							

<b>Modultitel:</b> Ernährung und Immunsystem
<b>Modulnr./-code:</b> EW-004 [780770040]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
Dr. Karl Peter Linscheid
<b>Lehrende(r)</b>
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>
Biologie
<b>11. Sonstiges</b>
K. Murphy, C. Weaver: Janeway Immunologie. 9. Aufl., Springer Spektrum, Berlin, Heidelberg 2018. E-Book in Subskription der Universität Bonn <a href="https://rd.springer.com/book/10.1007/978-3-662-56004-4">https://rd.springer.com/book/10.1007/978-3-662-56004-4</a>

<b>Modultitel: Kosmetische und Reinigungsmittel, Bedarfsgegenstände, Lebensmittelzusatzstoffe</b>							
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-008 [780780080]							
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>							
<b>Inhalte:</b>	Wesentliche Gruppen von kosmetischen Grund-, Hilfs- und Wirkstoffen, Eigenschaften und Anwendungen; stoffliche Interaktionen; die Gruppen kosmetischer Mittel, ihre typischen Rezepturen/Zusammensetzungen und Applikationsformen; Theorie und Praxis des Waschvorganges, Zusammensetzung und Bedeutung der waschaktiven Inhaltsstoffe von Voll- und Spezialwaschmitteln, chemische Reinigung, Haushaltsreinigungsmittel; Bedarfsgegenstände: rechtliche Einordnung; lebensmittel- und umweltrelevante Aspekte der Polymerzusammensetzung bei Kunststoffbedarfsgegenständen, ihre Additive und Ausrüstungen, ihre Eigenschaften und Anwendungen (u.a. Verbundfolien); Kontrollmethoden zur Prüfung der rechtlichen Anforderungen; dto für Bedarfsgegenstände aus Papier/ Pappe, Metall, Keramik sowie Textilien; Beispiele zur entsprechenden Analytik; Im Seminar „Zusatzstoffe“ werden Vorträge zu wechselnden Themen ausgearbeitet und diskutiert. Sie behandeln Zusatzstoffe relevanter Lebensmittelgruppen an realen Beispielen von käuflich erhältlichen Lebensmitteln.						
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - die wesentlichen Inhaltsstoffe, Eigenschaften und Formulierungen bei kosmetischen Mitteln, Reinigungsmitteln, Bedarfsgegenständen und Zusatzstoffen benennen und die jeweiligen Wirkungen auf chemischer Basis verstehen.							
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>							
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>							
<b>empfohlen</b>							
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>							
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>							
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>				<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>	<b>Fachsemester</b>		
					<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>	
M.Sc. Ernährungswissenschaften				WP	1./3.	2.	
M.Sc. Molekulare Lebensmitteltechnologie				WP	1./3.	2.	
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)				WP	1.	4.	
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Kosmetische und Reinigungsmittel	Deutsch	120	2,0	22,0	38,0
V	Semesterbegleitend	Bedarfsgegenstände	Deutsch	120	1,0	11,0	19,0
S	Semesterbegleitend	Zusatzstoffe	Deutsch	30	2,0	22,0	68,0
<b>5. Häufigkeit</b>				<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>	<b>7. Dauer</b>	<b>8. ECTS-LP</b>	
WS				180	1	6,0	
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur [120 min] [780780089]				benotet	Deutsch	100%	
Referat [30 min] [780780087]				unbenotet	Deutsch	0%	
<b>Studienleistung(en)</b>							

<b>Modultitel:</b> Kosmetische und Reinigungsmittel, Bedarfsgegenstände, Lebensmittelzusatzstoffe
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-008 [780780080]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
Prof. Dr. Matthias Wüst
<b>Lehrende(r)</b>
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften, Lebensmittelchemie
<b>11. Sonstiges</b>
Pflichtmodul im Studiengang Lebensmittelchemie (Stex.)

<b>Modultitel: Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft</b>									
<b>Modulnr./-code:</b> TW-012 [780810120]									
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>									
<b>Inhalte:</b>	Die Inhalte entsprechen den von der EOQ und der DGQ vorgegebenen Curriculum: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prinzipien des Qualitätsmanagements</li> <li>- Organisation von Qualitätsaufgaben</li> <li>- Prinzipien des Prozessmanagements</li> <li>- Techniken der Qualitätsförderung</li> <li>- Ressourcen-Management</li> <li>- Qualität der Logistik und der Dienstleistungen</li> <li>- Entwicklung und Design von Prozessmanagement</li> <li>- Lieferantenauswahl und Bewertung</li> <li>- Produktions- und Serviceprozesse</li> <li>- Monitoring und Prüfung von Prozessen</li> <li>- Datenaufnahme, -analyse und statistische Methoden</li> <li>- Prüfstrategien und Prüfmethoden</li> <li>- Konformitäts- und Markenkonformitätskontrollen</li> <li>- Soziale Aspekte</li> <li>- Rechtliche Regelungen sowie nationale und international Standardisierungsverfahren</li> </ul>								
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>									
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... <ul style="list-style-type: none"> <li>- die inhaltlichen, organisatorischen und technischen Zusammenhänge im QM erkennen und beschreiben.</li> <li>- die inhaltlichen, organisatorischen und technischen Zusammenhänge bei der Entwicklung neuer QM-Systeme verstehen und beurteilen.</li> <li>- den Wandel der Forschung, Entwicklung und Anwendung verstehen und bewerten.</li> <li>- die Besonderheiten im QM in der Agrar- und Ernährungswirtschaft benennen.</li> <li>- das Erlernete eigenverantwortlich und selbständig in den Kontext von QM-Ansätzen setzen und anwenden.</li> <li>- die oben genannten Methoden auf Beispiele anwenden.</li> </ul>									
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>									
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>									
<b>empfohlen</b>	Grundlagen des Qualitätsmanagements								
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>									
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>									
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>						<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>		<b>Fachsemester</b>	
							<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>	
M.Sc. Ernährungswissenschaften						WP	3.	2.	
M.Sc. Molekulare Lebensmitteltechnologie						WP	3.	2.	
M.Sc. Tierwissenschaften						WP	3.	2.	
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)						WP	1.	4.	
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>									
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]			
						Präsenzzeit	Selbststudium		
V	Semesterbegleitend	Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft	Deutsch	50	2,0	22,0	68,0		
S*	Semesterbegleitend	Planung von QM Maßnahmen in einem virtuellen Unternehmen	Deutsch	5	2,0	30,0	60,0		
<b>5. Häufigkeit</b>				<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>		<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>	
WS				180		1		6,0	



<b>Modultitel: Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft</b>				
<b>Modulnr./-code:</b> TW-012 [780810120]				
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>				
<b>Prüfungsform</b>	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>	<b>Benotet/ unbenotet</b>	<b>Prüfungs- sprache</b>	<b>Gewichtung</b>
Mündliche Prüfung [30 min] [780810129]	Teamarbeit, Präsentation und Moderation, aktive Teilnahme am Seminar	benotet	Deutsch	
<b>Studienleistung(en)</b>				
<b>10. Modulorganisation</b>				
<b>Modulverantwortliche(r)</b>				
Dr. Céline Heinemann				
<b>Lehrende(r)</b>				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>				
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
<b>11. Sonstiges</b>				
Anrechnung der Prüfungsleistung zur Zusatzausbildung zum DGQ System Manager Junior				

<b>Modultitel: Analytische Epidemiologie mit SAS und R</b>									
<b>Modulnr./-code:</b> EW-016 [780770160]									
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>									
<b>Inhalte:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Einführung in die Statistikprogramme SAS und R;</li> <li>- Einführung in die Bearbeitung von Datensätzen;</li> <li>- Aufgabengestützte Durchführung von deskriptiver Statistik;</li> <li>- Anwendung von Regressionsmodellen (linear, logistisch, Cox) auf epidemiologische Datensätze;</li> <li>- Umgang mit Confounding und Interaktion;</li> <li>- Interpretation von Ergebnissen</li> </ul>								
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>									
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...									
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die wesentlichen Elemente der deskriptiven und analytischen Statistik für die Epidemiologie beschreiben.</li> <li>- statistische Analysen interpretieren.</li> <li>- mit epidemiologischen Datensätzen arbeiten (z.B. Datenbereinigung, Umgang mit fehlenden Werten).</li> <li>- eigene Basisanalysen (z.B. deskriptive Statistik) und fortgeschrittene Analysen (z.B. Regressionsmodelle) mit den Statistikprogrammen SAS und R durchführen.</li> <li>- Analysestrategien für epidemiologische Datensätze entwickeln.</li> <li>- die eigenen Ergebnisse zu epidemiologischen Fragestellungen entsprechend wissenschaftlicher Standards evaluieren.</li> </ul>									
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>									
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>	Ernährungsepidemiologie								
<b>empfohlen</b>									
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>	25 Studierende								
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>									
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>						<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>		<b>Fachsemester</b>	
							<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>	
M.Sc. Ernährungswissenschaften						WP	2.	1./3.	
M.Sc. Molekulare Lebensmitteltechnologie						WP	2.	1./3.	
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)						WP	2.	Aufgrund der Teilnahmevoraussetzung ist die Teilnahme bei Beginn des SoSe vorgesehen	
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>									
<b>LV-Art</b>	<b>Durchführung</b>	<b>Thema</b>	<b>Unterrichtssprache</b>	<b>Gruppengröße</b>	<b>SWS</b>	<b>Workload [h]</b>			
						<b>Präsenzzeit</b>	<b>Selbststudium</b>		
prÜ*	Semesterbegleitend		Deutsch	25	4,0	45,0	135,0		
<b>5. Häufigkeit</b>				<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>	<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>		
SS				180	1		6,0		

<b>Modultitel: Analytische Epidemiologie mit SAS und R</b>				
Modulnr./-code: EW-016 [780770160]				
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
Präsentation [780770169]	Regelmäßige Teilnahme an den praktischen Übungen	benotet	Deutsch	
<b>Studienleistung(en)</b>				
<b>10. Modulorganisation</b>				
<b>Modulverantwortliche(r)</b>				
Prof. Dr. Ute Nöthlings				
<b>Lehrende(r)</b>				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>				
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
<b>11. Sonstiges</b>				

<b>Modultitel: Gesundheits- und Krisenmanagement</b>									
<b>Modulnr./-code:</b> TW-020 [780810200]									
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>									
<b>Inhalte:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planung, Durchführung und Evaluation von Maßnahmen des Gesundheitsmanagements unter Anwendung wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden</li> <li>- Risikomanagement sowie unterschiedliche Methoden und Konzepte der Risikoanalyse</li> <li>- Ereignis- und Krisenmanagement: Einführung, PPP-Ansätze (öffentliche und privatwirtschaftliche Ansätze), Vorschläge aus der Wissenschaft, wissenschaftliche Begleitung von Krisenübungen, Nutzung epidemiologischer Daten, Handelsnetze, Nutzung von Simulationen, Informationsmanagement</li> <li>- Risiko- und Krisenkommunikation sowie deren Umsetzung unter den besonderen lokalen Gegebenheiten</li> <li>- Risiko- und Krisenmanagement im Kontext globaler Lebensmittelerzeugender Ketten und Themen wie Nachhaltigkeit und gesellschaftspolitischen Anforderungen</li> </ul>								
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>									
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...									
- die Grundlagen und Prinzipien des betrieblichen Gesundheits- und Krisenmanagements wiedergeben.									
- unter Anwendung wissenschaftlicher Erkenntnisse Maßnahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements planen, durchführen und analysieren.									
- unterschiedliche Methoden und Konzepte der Risikoanalyse anwenden.									
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>									
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>									
<b>empfohlen</b>									
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>									
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>									
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>						<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>		<b>Fachsemester</b>	
							<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>	
M.Sc. Ernährungswissenschaften						WP	2.	1./3.	
M.Sc. Molekulare Lebensmitteltechnologie						WP	2.	1./3.	
M.Sc. Tierwissenschaften						WP	2.	1./3.	
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)						WP	2.	3.	
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>									
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]			
						Präsenzzeit	Selbststudium		
V	Semesterbegleitend	Gesundheits- und Krisenmanagement	Deutsch	50	2,0	22,0	68,0		
prü*	Semesterbegleitend	Erarbeitung verschiedener Gesundheits- und Krisenmanagementmaßnahmen an einem aktuellen Beispiel	Deutsch	5	4,0	45,0	45,0		
<b>5. Häufigkeit</b>				<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>		<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>	
SS				180		1		6,0	
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>									
<b>Prüfungsform</b>		<b>Zulassungsvoraussetzung</b>			<b>Benotet/ unbenotet</b>	<b>Prüfungssprache</b>	<b>Gewichtung</b>		
Mündliche Prüfung [30 min] [780810209]		Präsentation der Teamarbeit, aktive Teilnahme an den Übungen			benotet	Deutsch			
<b>Studienleistung(en)</b>									

<b>Modultitel:</b> Gesundheits- und Krisenmanagement
<b>Modulnr./-code:</b> TW-020 [780810200]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
PD Dr. Julia Steinhoff-Wagner
<b>Lehrende(r)</b>
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
<b>11. Sonstiges</b>

## **Kleine berufliche Fachrichtung Lebensmitteltechnologie: Wahlpflichtmodule**

**Es müssen 18 ECTS-LP erbracht werden.**

<b>Modultitel: Spezielle Lebensmitteltechnologie</b>									
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-003 [780780030]									
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>									
<b>Inhalte:</b>	<p>Den Studierenden werden vertiefte Kenntnisse spezieller Verfahren der Lebensmittelverarbeitung vermittelt. Neben etablierten Prozessen sollen insbesondere auch neuartige Verfahren einschließlich ihrer physikalischen Grundlagen sowie lebensmittelbezogenen Anwendungen behandelt werden. Ferner werden Aspekte der Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion angesprochen.</p> <p>Inhalte der Vorlesung: Überkritische Lösungsmittelextraktion, beschleunigte Lösungsmittelextraktion, Hochdruckbehandlung, Druckwechseltechnologie; gepulste elektrische Felder, Ohmsches Erhitzen; kaltes Plasma; Bestrahlung von Lebensmitteln; Ultraschallbehandlung von Lebensmitteln; Verkapselung und Nanotechnologie im Lebensmittelsektor; Verwertung von Nebenströmen der Lebensmittelherstellung.</p> <p>Im Rahmen des Seminars setzen sich die Studierenden eigenständig mit einem modulbezogenen Thema auseinander und stellen dies in einer Präsentation vor.</p>								
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>									
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die behandelten Verfahren einschließlich ihrer physikalischen Grundlagen erklären.</li> <li>- die vorgestellten Prozesse für die Herstellung von Lebensmitteln anpassen.</li> <li>- den Einfluss der Verfahren auf die physikalischen Eigenschaften und die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln beurteilen.</li> <li>- Verfahren zur Herstellung bestimmter Produkte vorschlagen.</li> <li>- ein modulbezogenes Thema auf Basis einer Literaturrecherche auswerten und präsentieren.</li> </ul>									
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>									
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>									
<b>empfohlen</b>									
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>	40 Studierende								
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>									
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>						<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>		<b>Fachsemester</b>	
							<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>	
M.Sc. Ernährungswissenschaften						WP	1.	2.	
M.Sc. Molekulare Lebensmitteltechnologie						P	1.	2.	
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)						WP	1.	4.	
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>									
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]			
						Präsenzzeit	Selbststudium		
V	Semesterbegleitend		Deutsch	50	3,0	34,0	91,0		
S	Semesterbegleitend	Modulbezogenes Thema	Deutsch	25	1,0	11,0	44,0		
<b>5. Häufigkeit</b>				<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>	<b>7. Dauer</b>	<b>8. ECTS-LP</b>			
WS				180	1	6,0			
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>									
<b>Prüfungsform</b>		<b>Zulassungsvoraussetzung</b>			<b>Benotet/unbenotet</b>	<b>Prüfungssprache</b>	<b>Gewichtung</b>		
Klausur [90 min] [780780039]		Übernahme eines Seminars			benotet	Deutsch			
<b>Studienleistung(en)</b>									

<b>Modultitel:</b> Spezielle Lebensmitteltechnologie
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-003 [780780030]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
Prof. Dr. Andreas Schieber
<b>Lehrende(r)</b>
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
<b>11. Sonstiges</b>
<p>Übernahme eines Seminars für 20 Minuten.</p> <p>Bermudez-Aguirre, D. (2017) Ultrasound – Advances in Food Processing and Preservation. Elsevier Academic Press, San Diego, Kidlington.</p> <p>Brennan, J.G., Grandison, A.S. (2012) Food Processing Handbook. 2nd Edition, Wiley-VCH.</p> <p>Busquets, R. (2017) Emerging Nanotechnologies in Food Science. Elsevier, Amsterdam.</p> <p>Doona, C., Kustin, K., Feeherry, F. (2010) Case Studies in Novel Food Processing Technologies. Elsevier Science and Technology, Cambridge.</p> <p>Lelieveld, H.L.M., Notermans, S., de Haan, S.W.H. (2007) Food Preservation by Pulsed Electric Fields. Woodhead Publishing, Cambridge.</p> <p>Sun, D.-W. (2014) Emerging Technologies for Food Processing. 2nd Edition, Academic Press, GB.</p>



<b>Modultitel: Lebensmittelbiotechnologie</b>							
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-004 [780780040]							
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>							
<b>Inhalte:</b>	<p>Den Studierenden werden vertiefte Kenntnisse der biotechnologischen Herstellung von Lebensmitteln und Lebensmittelzutaten bzw. -zusatzstoffen vermittelt. Insbesondere lernen sie die Bedeutung von Mikroorganismen und fermentativen Verfahren bei der Lebensmittelproduktion kennen.</p> <p>Im Rahmen des Seminars setzen sich die Studierenden eigenständig mit einem modulbezogenen Thema auseinander und stellen dies in einer Präsentation vor.</p> <p>Folgende Themen werden in der Vorlesung behandelt:          Historische Aspekte der Biotechnologie; Enzyme; Bioreaktoren; Downstream Processing; lebensmitteltechnologisch relevante Mikroorganismen, Starterkulturen; Fermentierte Milch- und Fleischprodukte; Backhefe und Sauerteig; High Fructose Corn Syrup; Fermentierte Sojaprodukte; Essigherstellung; Herstellung von Lebensmittelzutaten und -zusatzstoffen wie Aminosäuren, organischen Säuren, Vitaminen und Aromen.</p>						
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wesentlichen Mikroorganismen und ihre Bedeutung zur biotechnologischen Herstellung von Lebensmitteln benennen.</li> <li>- die wichtigsten Strategien zur Gewinnung von Enzymen erläutern.</li> <li>- die wichtigsten Bioreaktoren und ihre Betriebsweisen darlegen und auf vorgegebene Problemstellungen anwenden.</li> <li>- Konzepte zum Downstream Processing einer Zielverbindung entwickeln.</li> <li>- Verfahren zur Herstellung fermentierter Lebensmittel bezüglich Eignung, Effizienz und Sicherheit bewerten.</li> <li>- ein modulbezogenes Thema auf Basis einer Literaturrecherche auswerten, präsentieren und in eigenen Worten auf wissenschaftlichem Niveau zusammenfassen.</li> </ul>							
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>							
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>							
<b>empfohlen</b>							
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>							
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>							
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>				<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>	<b>Fachsemester</b>		
					<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>	
M.Sc. Ernährungswissenschaften				WP	2.	1./3.	
M.Sc. Molekulare Lebensmitteltechnologie				P	2.	1.	
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)				WP	2.	3.	
M.Sc. Mikrobiologie				P			
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Lebensmittelbiotechnologie	Deutsch	90	2,0	22,0	68,0
S	Semesterbegleitend	Biotechnologie	Englisch	30	1,0	11,0	79,0
<b>5. Häufigkeit</b>				<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>	<b>7. Dauer</b>	<b>8. ECTS-LP</b>	
SS				180	1	6,0	
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>							
<b>Prüfungsform</b>	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>			<b>Benotet/unbenotet</b>	<b>Prüfungssprache</b>	<b>Gewichtung</b>	
Klausur [120 min] [780780049]	Vortrag im Seminar und schriftliche Ausarbeitung			benotet	Deutsch		
<b>Studienleistung(en)</b>							

<b>Modultitel:</b> Lebensmittelbiotechnologie
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-004 [780780040]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
Prof. Dr. Andreas Schieber
<b>Lehrende(r)</b>
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
<b>11. Sonstiges</b>
Seminarvortrag 20 min; schriftliche Ausarbeitung 4 Seiten  Antranikian, G. (2006) Angewandte Mikrobiologie. Springer Verlag, Berlin. Chmiel, H. et al. (2018) Bioprozesstechnik. 4. Auflage, Springer Spektrum, Berlin. Engels, J.W., Lottspeich, F., Kurreck, J. (2022) Bioanalytik. 4. Auflage, Springer Spektrum, Berlin. Sahm, H., Antranikian, G., Stahmann, K.-P., Takors, R. (2013) Industrielle Mikrobiologie. Springer Spektrum, Berlin.

<b>Modultitel: Technofunktionalität der Lebensmittelinhaltsstoffe</b>									
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-006 [780780060]									
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>									
<b>Inhalte:</b>	<p>Den Studierenden werden vertiefte Kenntnisse zum Einfluss verschiedener Zutaten auf die Qualität und Funktionalität von Lebensmitteln vermittelt.</p> <p>Inhalte der Vorlesung: Technologische Eigenschaften von Proteinen, Lipiden und Kohlenhydraten; Hydrokolloide; Strukturierung von Lebensmitteln; Formulierung von Emulsionen; Natürliche Lebensmittelzutaten (Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidantien etc.).</p> <p>Im Rahmen des Seminars setzen sich die Studierenden eigenständig mit einem modulbezogenen Thema auseinander und stellen dies in einer Präsentation vor.</p>								
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>									
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die technofunktionellen Eigenschaften der Major- und Minorcomponenten von Lebensmitteln anhand ihrer molekularen Struktur beschreiben.</li> <li>- Verfahren zur Strukturierung von Lebensmitteln erklären.</li> <li>- den Einfluss technologischer Maßnahmen auf die Funktionalität von Lebensmittelzutaten erklären.</li> <li>- die Wechselwirkungen zwischen Zutaten und Lebensmittelmatrix in Abhängigkeit verschiedener Bedingungen ableiten.</li> <li>- für eine gegebene Problemstellung geeignete Zutaten auswählen.</li> <li>- ein modulbezogenes Thema auf Basis einer Literaturrecherche auswerten und präsentieren.</li> </ul>									
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>									
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>									
<b>empfohlen</b>									
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>									
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>									
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>						<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>		<b>Fachsemester</b>	
								<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>
M.Sc. Ernährungswissenschaften						WP		2.	1./3.
M.Sc. Humanernährung						WP		2.	1./3.
M.Sc. Lebensmitteltechnologie						P		2.	1.
M.Sc. Molekulare Lebensmitteltechnologie						P		2.	1.
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)						WP		2.	3.
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>									
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]			
						Präsenzzeit	Selbststudium		
V	Semesterbegleitend	siehe Vorlesungsinhalte	Deutsch	50	3,0	34,0	86,0		
S	Semesterbegleitend	Modulbezogene Themen	Deutsch	25	1,0	11,0	49,0		
<b>5. Häufigkeit</b>				<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>		<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>	
SS				180		1		6,0	
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>									
<b>Prüfungsform</b>		<b>Zulassungsvoraussetzung</b>			<b>Benotet/unbenotet</b>	<b>Prüfungssprache</b>	<b>Gewichtung</b>		
Klausur [60 min] [780780069]		Übernahme eines Seminars			benotet	Deutsch			
<b>Studienleistung(en)</b>									

<b>Modultitel:</b> Technofunktionalität der Lebensmittelinhaltsstoffe
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-006 [780780060]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
Prof. Dr. Ute Weisz
<b>Lehrende(r)</b>
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
<b>11. Sonstiges</b>
<p>Aguilera, J.M., Lillford, P.J. (2008) Food Materials Science: Principles and Practice. Springer.</p> <p>Bhandari, B., Roos, Y.H. (2012) Food Materials Science and Engineering. Wiley-Blackwell, Chichester.</p> <p>Carle, R., Schweiggert, R.M. (2016) Handbook on Natural Pigments in Food and Beverages. Elsevier, San Diego.</p> <p>Dörfler, H.-D. (2002) Grenzflächen und kolloid-disperse Systeme. Springer, Heidelberg, New York.</p> <p>Embuscado, M.E., Huber, K.C. (2009) Edible Films and Coatings for Food Applications. Springer.</p> <p>Jafari, S. (2017) Nanoencapsulation Technologies for the Food and Nutraceuticals Industries. Academic Press, US.</p> <p>Norton, J.E., Fryer, P.J., Norton, I.T. (2013) Formulation Engineering of Foods. Wiley-Blackwell, Chichester.</p> <p>Zuidam, N.J., Nedović, V.A. (2010) Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing. Springer, New York.</p>

<b>Modultitel: Lebensmitteltoxikologie</b>							
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-009 [780780090]							
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>							
<b>Inhalte:</b>	<p>Den Studierenden werden vertiefte Kenntnisse zum Vorkommen chemischer Verbindungen in Lebensmitteln sowie ihrer Wirkungen vermittelt.</p> <p>Folgende Inhalte werden in der Vorlesung behandelt:  Felder der Toxikologie; Absorption, Verteilung, Metabolismus und Elimination von Xenobiotika; Karzinogene und Karzinogenese; prozessinduzierte Toxine in Lebensmitteln; Toxine pflanzlicher Herkunft; Toxine tierischer Herkunft; mikrobielle Toxine; Pestizide und Schwermetalle.</p> <p>Im Rahmen des Seminars setzen sich die Studierenden eigenständig mit einem modulbezogenen Thema auseinander und stellen dies in einer Präsentation vor.</p>						
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die einzelnen Teildisziplinen der Toxikologie benennen.</li> <li>- den Metabolismus von Fremdstoffen allgemein erklären.</li> <li>- den Ablauf der toxikologischen Risikobewertung beschreiben.</li> <li>- die Anwesenheit chemischer Verbindungen in Lebensmitteln erläutern.</li> <li>- die toxische Wirkung von Fremdstoffen erklären.</li> <li>- Strategien zur Vermeidung von Toxinen in Lebensmitteln entwickeln.</li> <li>- die Grundprinzipien der Risikobewertung auf konkrete Fallbeispiele anwenden.</li> <li>- ein modulbezogenes Thema auf Basis einer Literaturrecherche auswerten und präsentieren.</li> </ul>							
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>							
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>							
<b>empfohlen</b>							
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>							
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>							
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>			<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>	<b>Fachsemester</b>			
				<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>		
M.Sc. Ernährungswissenschaften			WP	1.	2.		
M.Sc. Humanernährung			WP	1.	2.		
M.Sc. Lebensmitteltechnologie			WP	1.	2.		
M.Sc. Molekulare Lebensmitteltechnologie			WP	1.	2.		
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)			WP	1.	4.		
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend		Deutsch	60	2,0	22,0	38,0
S	Semesterbegleitend	modulbezogene Themen	Deutsch	30	2,0	22,0	98,0
<b>5. Häufigkeit</b>			<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>		<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>
WS			180		1		6,0
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>							
<b>Prüfungsform</b>	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>			<b>Benotet/unbenotet</b>	<b>Prüfungssprache</b>	<b>Gewichtung</b>	
Klausur [780780099]	Übernahme eines Seminars			benotet	Deutsch		
<b>Studienleistung(en)</b>							

<b>Modultitel:</b> Lebensmitteltoxikologie
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-009 [780780090]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
Prof. Dr. Henning Hintzsche
<b>Lehrende(r)</b>
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
<b>11. Sonstiges</b>

**Modultitel: Seminar Lebensmittelrecht unter Berücksichtigung verwaltungsrechtlicher Aspekte I und II**

**Modulnr./-code:** LMT-012 [780780120]

**1. Inhalt und Qualifikationsziele**

**Inhalte:** Organisation des Verbraucherschutzes (u.a. Risikobewertung und Risikomanagement) auf europäischer und nationaler Ebene; Grundlagen der EU-Rechtsetzung  
Lebensmittelüberwachung (u.a. Organisation, Pflichten, Ahndungsmöglichkeiten); Sorgfaltspflichten (Hersteller, Importeur, Händler); gesundheitlicher Verbraucherschutz, Verbraucherinformation, Schutz vor Irreführung, Beanstandung von Verstößen, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), Lebensmittel- Informationsverordnung; Fachliche und rechtliche Grundlagen zur Regelung von Rückständen und Kontaminanten  
Rechtliche Regelungen zu den Themenfeldern:  
Lebensmittelkontrollen, Lebensmittelhygiene, Ein- und Ausfuhr, ökologische Lebensmittel, Krisenmanagement, Nahrungsergänzungsmittel, diätetische Lebensmittel, angereicherte Lebensmittel, Zusatzstoffe, Aromen und Enzyme in Lebensmitteln, neuartige Lebensmittel, Verwendung gentechnisch veränderter Organismen bei der Lebensmittelproduktion, Nährwertkennzeichnung, nährwertbezogene Aussagen, geschützte Ursprungsbezeichnungen, Mineralwasser, kosmetische Mittel und sonstige Bedarfsgegenstände, Tabakerzeugnisse

**Qualifikationsziele/ Kompetenzen**

Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...  
- lebensmittelrechtliche Bestimmungen u.a. in der Gutachterfunktion auf der Grundlage von naturwissenschaftlich ermittelten Daten und mit Bezug auf die staatlichen und kommunalen Institutionen bzw. als Verantwortlicher in einem Unternehmen zur Wahrnehmung der Selbstverantwortung anwenden.  
- erworbene lebensmittelrechtliche Kompetenzen auf relevante, praxisbezogene rechtliche Bereiche anwenden.

**2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul**

<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>	
<b>empfohlen</b>	B.Sc.-Modul Allgemeines Lebensmittelrecht
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>	

**3. Verwendbarkeit des Moduls**

Studiengang/Teilstudiengang	Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
		Start WS	Start SS
M.Sc. Ernährungswissenschaften	WP	1.-3.	1.-3.
M.Sc. Molekulare Lebensmitteltechnologie	WP	1.-3.	1.-3.
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)	WP	1.-4.	1.-4.

**4. Lehr- und Lernformen**

LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
S	Semesterbegleitend		Deutsch	30	2,0	22,0	68,0
S	Semesterbegleitend		Deutsch	30	2,0	22,0	68,0

5. Häufigkeit	6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP
WS+SS	180	2	6,0

**9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS**

Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung
Klausur [90 min] [780780129]		benotet	Deutsch	

**Studienleistung(en)**

<b>Modultitel:</b>	<b>Seminar Lebensmittelrecht unter Berücksichtigung verwaltungsrechtlicher Aspekte I und II</b>
<b>Modulnr./-code:</b>	LMT-012 [780780120]
<b>10. Modulorganisation</b>	
<b>Modulverantwortliche(r)</b>	
	Dr. Ismail-Hakki Acir
<b>Lehrende(r)</b>	
	Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>	
	Lebensmittelchemie
<b>11. Sonstiges</b>	



<b>Modultitel: Biofunktionalität der Lebensmittel</b>							
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-014 [780780140]							
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>							
<b>Inhalte:</b>	<p>Den Studierenden werden vertiefte Kenntnisse über bioaktive Verbindungen in Lebensmitteln und deren Rolle für die Gesundheit des Menschen vermittelt.</p> <p>Inhalte der Vorlesung: Funktionelle Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel; rechtliche Grundlagen; historische Aspekte; Marktübersicht; sekundäre Pflanzenstoffe (z.B. Carotinoide, Polyphenole), n-3-Fettsäuren, Nahrungsfasern, Prä- und Probiotika.</p> <p>Im Rahmen des Seminars setzen sich die Studierenden eigenständig mit einem modulbezogenen Thema auseinander und stellen dies in einer Präsentation vor.</p>						
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ausgewählte bioaktive Inhaltsstoffe und deren Rolle für die menschliche Gesundheit benennen.</li> <li>- die rechtlichen Rahmenbedingungen im Zusammenhang mit der Einordnung von funktionellen Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln erklären.</li> <li>- die mutmaßlichen Wirkungen von funktionellen Lebensmitteln und Nahrungsergänzungsmitteln sowie deren Inhaltsstoffen kritisch beurteilen.</li> <li>- ein modulbezogenes Thema auf Basis einer Literaturrecherche auswerten und präsentieren.</li> </ul>							
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>							
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>							
<b>empfohlen</b>							
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>							
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>							
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>				<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>	<b>Fachsemester</b>		
					<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>	
M.Sc. Ernährungswissenschaften				WP	2.	1./3.	
M.Sc. Humanernährung				WP	2.	1./3.	
M.Sc. Lebensmitteltechnologie				WP	2.	1./3.	
M.Sc. Molekulare Lebensmitteltechnologie				WP	2.	1./3.	
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)				WP	2.	3.	
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend		Deutsch	60	2,0	22,0	68,0
S	Semesterbegleitend		Deutsch	30	2,0	22,0	68,0
<b>5. Häufigkeit</b>				<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>	<b>7. Dauer</b>	<b>8. ECTS-LP</b>	
SS				180	1	6,0	
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>							
<b>Prüfungsform</b>	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>			<b>Benotet/unbenotet</b>	<b>Prüfungssprache</b>	<b>Gewichtung</b>	
Klausur [780780149]	Übernahme eines Seminars			benotet	Deutsch		
<b>Studienleistung(en)</b>							

<b>Modultitel:</b> Biofunktionalität der Lebensmittel
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-014 [780780140]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
Prof. Dr. Henning Hintzsche
<b>Lehrende(r)</b>
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
<b>11. Sonstiges</b>

<b>Modultitel: Getränketechnologie</b>									
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-015 [780780150]									
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>									
<b>Inhalte:</b>	<p>Den Studierenden werden vertiefte Kenntnisse zu Herstellung und Eigenschaften ausgewählter Getränke vermittelt. Inhalte der Vorlesung: Wasser als Grundlage zur Herstellung von Getränken; Erfrischungsgetränke (Schorle, Limonaden, Brausen); wichtige Zutaten und ihre Funktionen; vitaminisierte Produkte; Fruchtsäfte und -nektare; Smoothies; Bier und Biermischgetränke; Wein; Sekt; Spirituosen; Milchlischgetränke; aktuelle Entwicklungen in der Getränkeforschung; lebensmittelrechtliche Aspekte; ausgewählte Methoden der Qualitäts- und Authentizitätskontrolle von Getränken; Verpackung von Getränken.</p> <p>Im Rahmen des Seminars werden Verkostungen von Getränken vorgenommen, wodurch die Studierenden sich mit den spezifischen Charakteristika der Produkte auseinandersetzen. Die Exkursion zu einschlägigen Unternehmen soll den Studierenden einen Einblick in die industrielle Herstellung von Getränken geben.</p>								
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>									
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...									
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Eigenschaften der einzelnen Produkte wiedergeben.</li> <li>- die Herstellung der behandelten Getränke erklären.</li> <li>- Verfahren zur Herstellung weiterer Produkte entwickeln.</li> <li>- aktuelle Themen der Getränkeforschung benennen.</li> <li>- Methoden zur Analytik der Getränke erläutern.</li> </ul>									
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>									
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>									
<b>empfohlen</b>	Grundlagen der Herstellung von Fruchtsäften, Bier, Wein und Milch								
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>									
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>									
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>						<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>		<b>Fachsemester</b>	
								<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>
M.Sc. Ernährungswissenschaften						WP		2.	1./3.
M.Sc. Molekulare Lebensmitteltechnologie						WP		2.	1./3.
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)						WP		2.	3.
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>									
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]			
						Präsenzzeit	Selbststudium		
V	Semesterbegleitend	Getränketechnologie	Deutsch	60	2,0	22,0	51,0		
S	Semesterbegleitend	Warenkunde und Sensorik	Deutsch	20	2,0	22,0	51,0		
E (Block)	Ganztag-Block	Exkursion zu Unternehmen	Deutsch	20	1,0	11,0	24,0		
<b>5. Häufigkeit</b>					<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>	<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>	
SS					180	1		6,0	
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>									
<b>Prüfungsform</b>		<b>Zulassungsvoraussetzung</b>			<b>Benotet/unbenotet</b>	<b>Prüfungssprache</b>	<b>Gewichtung</b>		
Klausur [90 min] [780780159]					benotet				
<b>Studienleistung(en)</b>									

<b>Modultitel:</b> <b>Getränketechnologie</b>
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-015 [780780150]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
Prof. Dr. Andreas Schieber
<b>Lehrende(r)</b>
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
<b>11. Sonstiges</b>
<p>Ashurst, P.R. Chemistry and Technology of Soft Drinks and Fruit Juices. Wiley Blackwell, 3rd Ed. 2016.</p> <p>Barth, R. The Chemistry of Beer: The Science in the Suds. Wiley, 2013.</p> <p>Galanakis, C.M. (Ed.) Trends in Non-alcoholic Beverages. Academic Press, 2019.</p> <p>Hutkins, R.W. Microbiology and Technology of Fermented Foods. Wiley Blackwell, 2nd Ed. 2019.</p> <p>Jackson, R.S. Wine Science. Elsevier, 2014.</p> <p>Miller, G.H. Whisky Science: A Condensed Distillation. Springer, 2019.</p> <p>Mosher, M. Brewing Science: A Multidisciplinary Approach. Springer, 2021.</p> <p>Mulisch, H., Winter, W. Trinkwasser. Oekom, 2014.</p> <p>Rajauria, G., Tiwari, B.K. Fruit Juices: Extraction, Composition, Quality and Analysis. Elsevier, 2017.</p>

<b>Modultitel: Herstellung spezieller Lebensmittel</b>							
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-016 [780780160]							
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>							
<b>Inhalte:</b>	Im Modul werden in Gruppen Lebensmittel hergestellt, die Einflüsse verschiedener Rezepturen oder Verfahren untersucht und im begleitenden Seminar vorgestellt. Die Themenbereiche umfassen: Fermentierte Lebensmittel (Sauerkraut, Bier), Käserei, Backtechnologie, und weitere Themen. Die Auswahl des Themas findet in Absprache mit den Studierenden und angepasst an die technischen Möglichkeiten des Fachbereichs statt.						
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - die technischen Grundlagen der LM-Herstellung wiedergeben. - die Herstellung der einzelnen Produkte erklären. - den Einfluss verschiedener Verfahren/Rezepte herleiten. - vorgestellte Verfahren bzw. Problemstellungen bewerten. - Herstellungsprozesse entwickeln.							
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>							
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>							
<b>empfohlen</b>							
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>	36 Studierende						
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>							
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>				<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>		<b>Fachsemester</b>	
						<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>
M.Sc. Ernährungswissenschaften				WP		2.	1./3.
M.Sc. Molekulare Lebensmitteltechnologie				WP		2.	1./3.
Lehramtsfachkombination „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master)				WP		2.	3.
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
S*	Semesterbegleitend	Grundlagen und Versuchsplanung	Deutsch	36	1,0	11,0	19,0
prÜ*	Semesterbegleitend	Herstellung der Lebensmittel	Deutsch	6	3,0	34,0	116,0
<b>5. Häufigkeit</b>			<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>		<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>
SS			180		1		6,0
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>							
<b>Prüfungsform</b>	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>			<b>Benotet/unbenotet</b>	<b>Prüfungssprache</b>	<b>Gewichtung</b>	
Referat [780780169]	Aktive Teilnahme am Modul			benotet	Deutsch		
<b>Studienleistung(en)</b>							

<b>Modultitel:</b> Herstellung spezieller Lebensmittel
<b>Modulnr./-code:</b> LMT-016 [780780160]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
Prof. Dr. Andreas Schieber
<b>Lehrende(r)</b>
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
<b>11. Sonstiges</b>

## **Kleine berufliche Fachrichtung Markt und Konsum: Wahlpflichtmodule**

**Es müssen 18 ECTS-LP erbracht werden.**

<b>Module Title: Global Agricultural and Food Markets</b>									
<b>Module ID/Code:</b> MAC-130 [780765130]									
<b>1. Content and intended learning outcomes</b>									
<b>Learning content:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Supply, demand, trade of major food markets (European/global)</li> <li>- Interdependencies between agricultural and food markets</li> <li>- Legal framework for international markets</li> <li>- Private versus public standards in agricultural and food markets</li> <li>- Relevance and evaluation of Non-Tariff Trade Barriers in agricultural and food markets</li> <li>- Relevant actors on agricultural and food markets</li> <li>- Spatial and enterprise concentration in the agricultural up- and downstream sector</li> <li>- Basics of modelling agricultural markets</li> </ul>								
<b>Learning outcomes</b>									
After a successful completion of the course, the students...									
<ul style="list-style-type: none"> <li>- can describe key European and global agricultural and food markets.</li> <li>- can explain the impact of interdependencies between agricultural and food markets.</li> <li>- are able to analyse developments on agricultural and food markets based on economic theories.</li> <li>- can describe the basic framework for international trade provided by the WTO.</li> <li>- can explain the relevance, the international framework of NTB in agricultural and food markets.</li> <li>- are able to evaluate the welfare effects of NTB under different assumptions.</li> <li>- comprehend the difference between private and public standards in world agricultural and food markets.</li> <li>- can explain and structure relevant actors of international agricultural and food markets.</li> <li>- can explain the need for coordination within food value chains depending on product and value chain characteristics.</li> <li>- can evaluate results of agricultural models.</li> <li>- are able to combine insights generated in class to a specific case and present/ discuss in class.</li> </ul>									
<b>2. Prerequisites</b>									
<b>obligatory</b>									
<b>recommended</b>									
<b>Maximum number of students</b>	25 students								
<b>3. Study program allocation</b>									
<b>Study program</b>						<b>Compulsory/ Elective</b>		<b>Semester</b>	
							<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>	
M.Sc. Agricultural and Food Economics						E	1.	2.	
M.Ed. Agricultural Science (Teacher's Training)						E	1.	-	
M.Ed. Agricultural Science (Teacher's Training)						E	1.	4.	
<b>4. Teaching and learning methodes</b>									
Type of course	Interval	Topic	Language of instruction	Group size	SWS	Workload [h]			
						Contact time	Self-study		
L	during the semester	Knowledge wrt and tools to analyse Global Food Market and Systems	English	25	2,0	30,0	45,0		
S	during the semester	Combine insights generated in class to a specific case	English	25	1,0	15,0	45,0		
T	during the semester	Analyse/evaluate intervention and situation in markets	English	25	1,0	15,0	30,0		
<b>5. Course cycle</b>				<b>6. Workload [h]</b>		<b>7. Duration</b>		<b>8. Credits (ECTS)</b>	
WS				180		1		6,0	



<b>Module Title: Global Agricultural and Food Markets</b>				
<b>Module ID/Code:</b> MAC-130 [780765130]				
<b>9. Requirements for the rewarding of credits (ECTS)</b>				
<b>Types of Assessment</b>	<b>Prerequisites for admission to the Assessment</b>	<b>Graded yes/no</b>	<b>Language (exam)</b>	<b>Weighting factor</b>
Written exam [780765139]		graded	English	60%
Presentation [780765138]		graded	English	40%
<b>Academic Achievements</b>				
<b>10. Module coordination</b>				
<b>Module coordinator</b>				
Dr. Johannes Simons				
<b>Teaching person</b>				
The teaching persons in the current semester can be found in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>				
<b>Institute/ Department</b>				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
<b>11. Further information</b>				

<b>Module Title: European and International Agricultural Policy</b>							
<b>Module ID/Code:</b> APO-110 [780763110]							
<b>1. Content and intended learning outcomes</b>							
<b>Learning content:</b>	1) Theoretical Background for evaluating agricultural policies, reference to e.g. (new) welfare economics, cost-benefit analysis, public choice 2) Economic analysis of agricultural policies of important global players (e.g. EU, US, China), developing, transition countries 3) Current topics and future challenges in international agricultural policy (e.g. rural development, sustainable intensification)						
<b>Learning outcomes</b>							
After a successful completion of the course, the students... - will be able to recall the agricultural policy portfolios of important global players. - will be able to critically discuss the outcomes of different existing studies in view of assumptions made. - will be able to apply economic theory in analysing exemplary agricultural policies. - will be able to select and apply relevant economic theories to real-world policy issues.							
<b>2. Prerequisites</b>							
<b>obligatory</b>							
<b>recommended</b>	Module BAS-130 "Microeconomics"						
<b>Maximum number of students</b>							
<b>3. Study program allocation</b>							
<b>Study program</b>	<b>Compulsory/ Elective</b>		<b>Semester</b>				
			<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>			
M.Sc. Agricultural and Food Economics	E		1./3.	2.			
M.Ed. Agricultural Science (Teacher's Training)	E		1./3.	-			
M.Ed. Agricultural Science (Teacher's Training)	E		1.	4.			
<b>4. Teaching and learning methodes</b>							
Type of course	Interval	Topic	Language of instruction	Group size	SWS	Workload [h]	
						Contact time	Self-study
L	during the semester	European and International Agricultural Policy	English	120	3,0	45,0	40,0
T	during the semester	European and International Agricultural Policy	English	30	1,0	15,0	80,0
<b>5. Course cycle</b>			<b>6. Workload [h]</b>		<b>7. Duration</b>		<b>8. Credits (ECTS)</b>
WS			180		1		6,0
<b>9. Requirements for the rewarding of credits (ECTS)</b>							
Types of Assessment	Prerequisites for admission to the Assessment			Graded yes/no	Language (exam)	Weighting factor	
Assignment [780763119]				graded	English	50%	
Oral exam [15 min] [780763118]				graded	English	50%	
<b>Academic Achievements</b>							

<b>Module Title: European and International Agricultural Policy</b>
<b>Module ID/Code:</b> APO-110 [780763110]
<b>10. Module coordination</b>
<b>Module coordinator</b>
Dr. Arnim Kuhn
<b>Teaching person</b>
The teaching persons in the current semester can be found in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Institute/ Department</b>
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
<b>11. Further information</b>

<b>Module Title: Ethics in Food Consumption and Production</b>									
<b>Module ID/Code:</b> MAC-230 [780765230]									
<b>1. Content and intended learning outcomes</b>									
<b>Learning content:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction to ethics: ethical theories, ethical arguments</li> <li>- Application of ethical reasoning to food topics (e. g., global hunger, food biotechnology, livestock welfare/animal rights).</li> <li>- Ethics and consumer choice: determinants of (non-)ethical consumption (behavioural consumer models); influencing consumer choice (e.g. food labelling policies; nudges).</li> <li>- Ethics and businesses (in the food sector): Role of businesses in society, Corporate Social Responsibility (CSR) related concepts, effects of CSR (empirical evidence), CSR communication.</li> <li>- Case studies regarding ethical consumerism and CSR in the food sector.</li> </ul>								
<b>Learning outcomes</b>									
After a successful completion of the course, the students...									
<ul style="list-style-type: none"> <li>- are able to describe ethical theories and theories and concepts related to responsible firm conduct.</li> <li>- can explain ethical arguments and different views regarding the role of businesses in society.</li> <li>- summarise relevant empirical studies investigating responsible/ ethical behaviour.</li> <li>- can apply relevant theories and concepts to ethical issues in the food sector.</li> <li>- can critically assess ethical cases with relevance to the food sector.</li> <li>- are able to conduct their own evaluation of a specific case linked to the food sector.</li> <li>- are able to discuss and reflect on own findings and on research of others.</li> <li>- have developed skills in producing a scientific presentation.</li> </ul>									
<b>2. Prerequisites</b>									
<b>obligatory</b>									
<b>recommended</b>									
<b>Maximum number of students</b>	20 students								
<b>3. Study program allocation</b>									
<b>Study program</b>						<b>Compulsory/ Elective</b>		<b>Semester</b>	
							<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>	
M.Sc. Agricultural and Food Economics						E	1.	2.	
M.Ed. Agricultural Science (Teacher's Training)						E	1.	-	
M.Ed. Agricultural Science (Teacher's Training)						E	1.	4.	
<b>4. Teaching and learning methodes</b>									
Type of course	Interval	Topic	Language of instruction	Group size	SWS	Workload [h]			
						Contact time	Self-study		
L	during the semester	Ethics in Food Consumption and Production	English	20	2,4	36,0	50,0		
T	during the semester	Discussion of ethical issues related to (food) consumption and production	English	20	0,8	12,0	20,0		
PS	during the semester	Case studies regarding ethics in the food sector.	English	20	0,8	12,0	50,0		
<b>5. Course cycle</b>				<b>6. Workload [h]</b>		<b>7. Duration</b>		<b>8. Credits (ECTS)</b>	
WS				180		1		6,0	

<b>Module Title: Ethics in Food Consumption and Production</b>				
Module ID/Code: MAC-230 [780765230]				
<b>9. Requirements for the rewarding of credits (ECTS)</b>				
Types of Assessment	Prerequisites for admission to the Assessment	Graded yes/no	Language (exam)	Weighting factor
Project work [780765239]		graded	English	60%
Assignment [780765238]		graded	English	40%
<b>Academic Achievements</b>				
<b>10. Module coordination</b>				
<b>Module coordinator</b>				
Prof. Dr. Monika Hartmann				
<b>Teaching person</b>				
The teaching persons in the current semester can be found in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>				
<b>Institute/ Department</b>				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
<b>11. Further information</b>				

<b>Module Title: Financial Accounting</b>									
<b>Module ID/Code:</b> ABS-100 [780762100]									
<b>1. Content and intended learning outcomes</b>									
<b>Learning content:</b>	Students learn about the annual financial statements as required by German commercial law (HGB) and as proposed by the Agricultural Ministry for farms. A deeper insight into Accounting is offered. Students will understand the balance sheet and the financial statement of a firm, being able to analyse it for rentability, solvency and stability of a firm.								
<b>Learning outcomes</b>									
After a successful completion of the course, the students...									
<ul style="list-style-type: none"> <li>- are able to solve accounting tasks.</li> <li>- assign the legal frame to accounting.</li> <li>- analyse annual financial statements.</li> <li>- identify key figures (financial ratios) from financial statements.</li> <li>- rate the economic situation of firms.</li> </ul>									
<b>2. Prerequisites</b>									
<b>obligatory</b>									
<b>recommended</b>	Bachelor course in Financial Accounting like Ökonomie II offered in Bonn								
<b>Maximum number of students</b>									
<b>3. Study program allocation</b>									
<b>Study program</b>						<b>Compulsory/ Elective</b>		<b>Semester</b>	
							<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>	
M.Sc. Agricultural and Food Economics						E	2.	1./3.	
M.Ed. Agricultural Science (Teacher's Training)						E	2.	-	
M.Ed. Agricultural Science (Teacher's Training)						E	2.	1.	
<b>4. Teaching and learning methodes</b>									
Type of course	Interval	Topic	Language of instruction	Group size	SWS	Workload [h]			
						Contact time	Self-study		
L	during the semester	Financial Accounting	German	15	2,0	28,0	62,0		
T	during the semester	Accounting and analyzing financial statements	German	15	2,0	28,0	62,0		
<b>5. Course cycle</b>				<b>6. Workload [h]</b>		<b>7. Duration</b>		<b>8. Credits (ECTS)</b>	
SS				180		1		6,0	
<b>9. Requirements for the rewarding of credits (ECTS)</b>									
Types of Assessment	Prerequisites for admission to the Assessment			Graded yes/no	Language (exam)	Weighting factor			
Written exam [90 min] [780762109]	Presentation			graded	German	75%			
Report (presentation) [780762108]				graded	German	25%			
<b>Academic Achievements</b>									

<b>Module Title: Financial Accounting</b>
<b>Module ID/Code:</b> ABS-100 [780762100]
<b>10. Module coordination</b>
<b>Module coordinator</b>
Dr. Hermann Trenkel
<b>Teaching person</b>
The teaching persons in the current semester can be found in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Institute/ Department</b>
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
<b>11. Further information</b>

<b>Module Title: Agricultural Production Economics</b>									
<b>Module ID/Code:</b> ABS-210 [780762210]									
<b>1. Content and intended learning outcomes</b>									
<b>Learning content:</b>	Fundamentals of agricultural production economics and management; factors influencing the operational outcome and sustainability of farms; theoretical and applied efficiency and productivity analysis; management challenges related to agricultural production; farm production organization.								
<b>Learning outcomes</b>									
After a successful completion of the course, the students...									
<ul style="list-style-type: none"> <li>- are able to recall relevant theories and applied methods of production.</li> <li>- are able to identify core farm management tasks, production related problems and trade-offs.</li> <li>- can apply theories and methods for productivity analysis and farm management.</li> <li>- are able to develop solutions for relevant farm management challenges.</li> <li>- are able to discuss solutions provided by theoretical and empirical tools.</li> </ul>									
<b>2. Prerequisites</b>									
<b>obligatory</b>									
<b>recommended</b>									
<b>Maximum number of students</b>									
<b>3. Study program allocation</b>									
<b>Study program</b>						<b>Compulsory/ Elective</b>		<b>Semester</b>	
								<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>
M.Sc. Agricultural and Food Economics						E		1.	2.
M.Ed. Agricultural Science (Teacher's Training)						E		1.	-
M.Ed. Agricultural Science (Teacher's Training)						E		1.	4.
<b>4. Teaching and learning methodes</b>									
Type of course	Interval	Topic	Language of instruction	Group size	SWS	Workload [h]			
						Contact time	Self-study		
L	during the semester	Theory	English	30	2,0	28,0	42,0		
T	during the semester	Application	English	30	2,0	28,0	82,0		
<b>5. Course cycle</b>					<b>6. Workload [h]</b>		<b>7. Duration</b>		<b>8. Credits (ECTS)</b>
WS					180		1		6,0
<b>9. Requirements for the rewarding of credits (ECTS)</b>									
<b>Types of Assessment</b>		<b>Prerequisites for admission to the Assessment</b>			<b>Graded yes/no</b>		<b>Language (exam)</b>	<b>Weighting factor</b>	
Written exam [90 min] [780762219]					graded		English		
<b>Academic Achievements</b>									
<b>10. Module coordination</b>									
<b>Module coordinator</b>									
Prof. Dr. Niklas Möhring									
<b>Teaching person</b>									
The teaching persons in the current semester can be found in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>									
<b>Institute/ Department</b>									
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften									
<b>11. Further information</b>									



<b>Module Title: Economics on Sustainability</b>									
<b>Module ID/Code:</b> ENV-100 [780764100]									
<b>1. Content and intended learning outcomes</b>									
<b>Learning content:</b>	Basic approaches of ecological and environmental economics; intertemporal allocation of renewable and non-renewable resources; Hartwick-rule; definition and indicators for sustainability (genuine savings); environmental Kuznets curve and pollution haven hypothesis; life-cycle-analysis and rebound-effects, food consumption and sustainability, monetary valuation of environmental impacts;								
<b>Learning outcomes</b>									
After a successful completion of the course, the students...									
<ul style="list-style-type: none"> <li>- can define basic concepts of sustainability and ecological and environmental economics.</li> <li>- are able to translate welfare functions into preferences and vice versa.</li> <li>- can interpret economic models and their assumptions.</li> <li>- are able to apply economic theory to problems of environmental economics (e. g. renewable resources).</li> <li>- can evaluate the pros and cons of different policies.</li> <li>- are able to apply economic theory to real world problems.</li> <li>- can systematically organize their arguments in the form of essays.</li> <li>- are able to extract the gist of scientific articles.</li> <li>- can discuss scientific articles.</li> </ul>									
<b>2. Prerequisites</b>									
<b>obligatory</b>									
<b>recommended</b>	solid knowledge of microeconomics, institutional economics and welfare theory								
<b>Maximum number of students</b>									
<b>3. Study program allocation</b>									
<b>Study program</b>						<b>Compulsory/ Elective</b>		<b>Semester</b>	
								<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>
M.Sc. Agricultural and Food Economics						E		1.	2.
M.Ed. Agricultural Science (Teacher's Training)						E		1.	-
M.Ed. Agricultural Science (Teacher's Training)						E		1.	4.
<b>4. Teaching and learning methodes</b>									
Type of course	Interval	Topic	Language of instruction	Group size	SWS	Workload [h]			
						Contact time	Self-study		
L	during the semester	economics on sustainability	English	20	2,0	30,0	40,0		
T	during the semester	economics on sustainability	English	20	2,0	30,0	80,0		
<b>5. Course cycle</b>				<b>6. Workload [h]</b>		<b>7. Duration</b>		<b>8. Credits (ECTS)</b>	
WS				180		1		6,0	
<b>9. Requirements for the rewarding of credits (ECTS)</b>									
Types of Assessment	Prerequisites for admission to the Assessment				Graded yes/no	Language (exam)	Weighting factor		
Written exam [120 min] [780764109]					graded	English			
<b>Academic Achievements</b>									

<b>Module Title: Economics on Sustainability</b>
<b>Module ID/Code:</b> ENV-100 [780764100]
<b>10. Module coordination</b>
<b>Module coordinator</b>
Prof. Dr. Jan Börner
<b>Teaching person</b>
The teaching persons in the current semester can be found in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>
<b>Institute/ Department</b>
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
<b>11. Further information</b>

## **Masterarbeit**

**Die Masterarbeit umfasst 15 ECTS-LP.**

<b>Modultitel: Masterarbeit</b>							
<b>Modulnr./-code:</b> M-401 [8900]							
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>							
<b>Inhalte:</b>	Aufgabe der Masterarbeit Eine Fragestellung aus dem Gebiet des Unterrichtsfachs und deren Argumentation.						
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - ein Problem aus dem Studiengang selbstständig bearbeiten, eine Lösung mittels wissenschaftlicher Methoden herbeiführen und innerhalb einer vorgegebenen Frist angemessen darstellen.							
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>							
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>	Mindestens 45 LP im Studiengang						
<b>empfohlen</b>							
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>							
<b>3. Verwendbarkeit des Moduls</b>							
<b>Studiengang/Teilstudiengang</b>			<b>Pflicht/ Wahlpflicht</b>				
			<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>			
M.Ed. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg			P	4.			
M.Ed. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg			P	4.			
Berufliche Fachrichtung „Agrarwissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)			P	4.			
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)			P	4.			
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>							
<b>LV-Art</b>	<b>Durchführung</b>	<b>Thema</b>	<b>Unterrichtssprache</b>	<b>Gruppengröße</b>	<b>SWS</b>	<b>Workload [h]</b>	
						<b>Präsenzzeit</b>	<b>Selbststudium</b>
M-Arb		Masterarbeit				0,0	450,0
<b>5. Häufigkeit</b>			<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>	<b>7. Dauer</b>	<b>8. ECTS-LP</b>		
WS/SS			450	1	15,0		
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>							
<b>Prüfungsform</b>	<b>Zulassungsvoraussetzung</b>			<b>Benotet/unbenotet</b>	<b>Prüfungssprache</b>	<b>Gewichtung</b>	
Masterarbeit [2 - 5 Monate] [8900]				benotet			
<b>Studienleistung(en)</b>							
<b>10. Modulorganisation</b>							
<b>Modulverantwortliche(r)</b>							
NN							
<b>Lehrende(r)</b>							
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: <a href="https://basis.uni-bonn.de/">https://basis.uni-bonn.de/</a>							
<b>Anbietende Organisationseinheit(en)</b>							
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften							
<b>11. Sonstiges</b>							