

# Modulhandbuch

## Course Book

**Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und  
Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-  
Modell)**



## Modul-Übersicht/ Directory of modules

Pflichtbereich .....	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 .....	9
Vertiefungen der Fachdidaktik der Ernährungs- & Hauswirtschafts- sowie der Agrarwissenschaften .....	11
Wahlpflichtbereich.....	13
Agrar- und Lebensmittelmärkte - Marktbedingungen und Marketing .....	14
Allgemeine Ernährungsepidemiologie .....	16
Allgemeines Lebensmittelrecht Teil I und Teil II .....	18
Lebensmittelsicherheit .....	20
Prozessbezogene Lebensmitteltechnologie.....	22
Sekundäre Inhaltsstoffe .....	24
Verbraucher- und Ernährungspolitik .....	26
Ökonomie III.....	28
Masterarbeit .....	30
Masterarbeit .....	31

## 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.

## **Pflichtbereich**

**12 ECTS-LP – zuzüglich 2 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</b>									
<b>Modulnr./-code:</b> PXS-BG-2F [753101070]									
<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>
Berufliche Fachrichtung „Agrarwissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)						P		3.	2.
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)						P		3.	2.
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>									
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]			
						Präsenzzeit	Selbststudium		
S*	Semesterbegleitend		Deutsch	20	2,0	30,0	30,0		
<b>5. Häufigkeit</b>				<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>		<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>	
WS				60		1		2,0	
<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 „Praxissemester - Studienprojekte“)	Gestaltung einer Sitzung sowie eines Sitzungsteils			benotet	Deutsch				
<b>Studienleistung(en)</b>									

<b>Modultitel:</b> Begleitung Praxissemester
<b>Modulnr./-code:</b> PXS-BG-2F [753101070]
<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</b>									
<b>Modulnr./-code:</b> FD-VT [753101080]									
<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 didaktisch-pädagogischer Ansprüche und Modelle vertieft reflektieren.									
- die Bedeutung allgemeindidaktischer Modelle für berufsfeldspezifische Umsetzungen der beruflichen (handlungsorientierten) Lernfelddidaktik anhand konkreter Situationen erörtern und dabei auf grundlegende Eigenarten der beruflichen Bildung Bezug nehmen.									
- die Rolle verschiedener Aspekte von Beruf und Fachwissenschaft 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>
Berufliche Fachrichtung „Agrarwissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)						P		4.	1./3.
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)						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	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>		
Semesterbegleitende Aufgabe [753101089]	Referate, Präsentation von Teilergebnissen				benotet	Deutsch			
<b>Studienleistung(en)</b>									

<b>Modultitel:</b>	<b>Vertiefungen der Fachdidaktik der Ernährungs- &amp; Hauswirtschafts- sowie der Agrarwissenschaften</b>
<b>Modulnr./-code:</b>	FD-VT [753101080]
<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>	

## **Wahlpflichtbereich**

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

<b>Modultitel: Agrar- und Lebensmittelmärkte - Marktbedingungen und Marketing</b>								
<b>Modulnr./-code:</b> AGR-043 [780720430]								
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>								
<b>Inhalte:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Marktzusammenhänge und Preisbildung auf Agrar- und Lebensmittelmärkten</li> <li>- Internationale Rahmenbedingungen des Handels mit Agrar- und Lebensmittel</li> <li>- Rahmenbedingungen für die Agrarmärkte in der EU</li> <li>- Analyse und Darstellung ausgewählter Wertschöpfungsketten</li> <li>- Grundlagen des Marketing auf Lebensmittelmärkten</li> </ul>							
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>								
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Marktvolumen, grundlegende Qualitätsanforderungen und Qualitätsparameter von Agrarprodukten beschreiben.</li> <li>- Marktzusammenhänge auf Agrar- und Lebensmittelmärkten angemessen darstellen.</li> <li>- Marktphänomene in die theoretischen Ansätze der ökonomischen Theorie einordnen.</li> <li>- Auswirkungen unterschiedlicher Markteingriffe angemessen analysieren und bewerten.</li> <li>- neue Entwicklungen auf den Agrar- und Lebensmittelmärkten auf der Basis der Vorlesungsinhalte nach unterschiedlichen Aspekten beurteilen.</li> <li>- Entwicklungen auf den Agrar- und Lebensmittelmärkten darstellen und einordnen.</li> <li>- Regelungen der Agrarmärkte beschreiben und bewerten.</li> </ul>								
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>								
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>								
<b>empfohlen</b>	Module "Ökonomie I" und "Ökonomie II"							
<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>	
B.Sc. Agrarwissenschaften				P SP Ökonomie		5.	-	
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften				WP		5.	-	
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg				WP		5.	-	
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg				WP		5.	-	
Berufliche Fachrichtung „Agrarwissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)				WP		1.	4.	
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)				WP		1.	4.	
B.Sc. Geographie				P SP Ökonomie		5.	-	
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>								
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]		
						Präsenzzeit	Selbststudium	
V	Semesterbegleitend	Agrar- und Lebensmittelmärkte	Deutsch	60	3,0	34,0	66,0	
S	Semesterbegleitend	Ausgewählte Themen der Agrar- und Lebensmittelmärkte	Deutsch	60	0,5	6,0	29,0	
S (Block)	Ganztags-Block	Ausgewählte Themen der Agrar- und Lebensmittelmärkte	Deutsch	20	0,5	6,0	39,0	
<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: Agrar- und Lebensmittelmärkte - Marktbedingungen und Marketing</b>				
Modulnr./-code: AGR-043 [780720430]				
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
Klausur [60 min] [780720439]		benotet	Deutsch	
<b>Studienleistung(en)</b>				
Präsentationen				
<b>10. Modulorganisation</b>				
<b>Modulverantwortliche(r)</b>				
Dr. Johannes Simons				
<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: Allgemeine Ernährungsepidemiologie</b>							
<b>Modulnr./-code:</b> ELW-010 [780730100]							
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>							
<b>Inhalte:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geschichte der Ernährungsepidemiologie</li> <li>- Grundbegriffe und Maßzahlen der Epidemiologie</li> <li>- Datenquellen</li> <li>- Epidemiologische Studientypen</li> <li>- Auswertung von Fallbeispielen</li> </ul>						
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...							
<ul style="list-style-type: none"> <li>- epidemiologische Grundbegriffe benennen.</li> <li>- epidemiologische Grundbegriffe und Methoden gegenüberstellen.</li> <li>- epidemiologische Konzepte anwenden (Studiendesigns, Kontrolle für Confounding).</li> <li>- epidemiologische Kennzahlen berechnen.</li> <li>- epidemiologische Konzepte bewerten.</li> </ul>							
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>							
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>							
<b>empfohlen</b>	Biometrie, Anatomie und Physiologie, Ernährungslehre, Biochemie						
<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>				
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften	WP	4./6.	-				
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg	WP	4./6.	-				
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)	WP	2.	3.				
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend		Deutsch	90	2,0	22,0	58,0
Ü	Semesterbegleitend		Deutsch	30	1,0	11,0	89,0
<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] [780730109]				benotet	Deutsch		
<b>Studienleistung(en)</b>							



<b>Modultitel:</b> Allgemeine Ernährungsepidemiologie
<b>Modulnr./-code:</b> ELW-010 [780730100]
<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: Allgemeines Lebensmittelrecht Teil I und Teil II</b>									
<b>Modulnr./-code:</b> ELW-014 [780730140]									
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>									
<b>Inhalte:</b>	<p>In der Vorlesung (Teil I) werden die Grundlagen des Lebensmittelrechts ebenso dargestellt, wie die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Vorschriften im Detail. Die Regelungsziele und Schutzzwecke des Lebensmittelrechts und das Zusammenspiel von nationalen und europäischen Vorschriften werden auf der Grundlage u.a. der EU Basis-VO und des LFGB erläutert, ebenso die Bedeutung etwa der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches und die unterschiedlichen Verantwortungsbereiche von Unternehmen und Überwachung. Im Detail dargestellt werden etwa die Vorschriften zur Verbraucherinformation/Lebensmittelkennzeichnung, zu Nährwert- und gesundheitsbezogenen Werbung, zu Zusatzstoffen, Aromen und Enzymen, zur Anreicherung, zu Nahrungsergänzungsmitteln, zu neuartigen und genetisch veränderten Lebensmitteln, zu Öko-Lebensmitteln – vor allem anhand praktischer Beispiele und aktueller Rechtsprechung.</p> <p>Im Seminar (Teil II) werden in wechselnder Kombination Vorträge zu folgenden Themen bzw. anhand unterschiedlicher Lebensmittel aus dem Handel gehalten: Lebensmittelkennzeichnungsverordnung, Zusatzstoffe, Rückstände; tierische Lebensmittel: Fleisch, Milch, Käse, Butter; pflanzliche Lebensmittel: Obst, Gemüse, Fruchtsaft, Konfitüre, Getreide, Backwaren, Süßwaren, Schokolade, Fette, Öle; Trinkwasser, Mineral-, Tafel-, Quellwasser; Hygienevorschriften; Sondervorschriften: diätetische Erzeugnisse, Nahrungsergänzungsmittel, neuartige Lebensmittel, ökologische Lebensmittel, Handelsklassenrecht; Erfrischungsgetränke, Spirituosen; Kosmetika, Bedarfsgegenstände; Futtermittel; Lebensmittelüberwachung; europäisches Rechtssystem.</p>								
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>									
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- in lebensmittelrechtlichen Gebieten auf spezifische Situationen transferieren.</li> <li>- lebensmittelrechtliche Probleme identifizieren.</li> <li>- ausgewählte Themen des Lebensmittelrechtes präsentieren.</li> <li>- anhand der Übungen lebensmittelrechtliche Probleme bestimmen, analysieren und diskutieren.</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>	
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften						WP	5.+6.	-	
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg						WP	1.-4.	-	
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)						WP	1.-2.	3.-4.	
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>									
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]			
						Präsenzzeit	Selbststudium		
V	Semesterbegleitend	Wintersemester	Deutsch	120	2,0	22,0	58,0		
Ü	Semesterbegleitend	Sommersemester	Deutsch	60	3,0	34,0	66,0		
<b>5. Häufigkeit</b>				<b>6. Arbeitsaufwand [h]</b>		<b>7. Dauer</b>		<b>8. ECTS-LP</b>	
WS+SS				180		2		6,0	

<b>Modultitel: Allgemeines Lebensmittelrecht Teil I und Teil II</b>				
<b>Modulnr./-code:</b> ELW-014 [780730140]				
<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>
Klausur [120 min] [780730149]		benotet	Deutsch	50%
Referat [30 min (max. 30 Folien)] [780730148]		unbenotet	Deutsch	50%
<b>Studienleistung(en)</b>				
<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>				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften, Lebensmittelchemie				
<b>11. Sonstiges</b>				

<b>Modultitel: Lebensmittelsicherheit</b>							
<b>Modulnr./-code:</b> ELW-016 [780730160]							
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>							
<b>Inhalte:</b>	<p>Die Studierenden erhalten einen Überblick der wesentlichen Aspekte zum Thema Lebensmittelsicherheit. Ausgehend von der geschichtlichen Entwicklung des Lebensmittelhandels werden die wichtigen Meilensteinen des Lebensmittelrechts behandelt und dargelegt, welche Risiken im Zusammenhang mit dem Verzehr von Lebensmitteln bestehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Historische Aspekte der Lebensmittelsicherheit</li> <li>- Rechtliche Rahmenbedingungen</li> <li>- Risiken im Zusammenhang mit Lebensmitteln</li> <li>- Allgemeine Toxikologie, Toxikokinetik, Toxikodynamik</li> <li>- Prinzipien der Risikobewertung</li> <li>- Rückstände</li> <li>- Kontaminanten</li> <li>- Biotoxine</li> </ul>						
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wesentlichen Elemente der Lebensmittelsicherheit benennen.</li> <li>- die wichtigsten rechtlichen Rahmenbedingungen erläutern.</li> <li>- die wichtigsten mit der Lebensmittelsicherheit betrauten Organisationen bezeichnen.</li> <li>- die Anwesenheit ausgewählter Rückstände, Kontaminanten und Biotoxine in Lebensmitteln erklären.</li> </ul>							
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>							
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>							
<b>empfohlen</b>	Chemie für ELW, Allgemeine Lebensmittelchemie, Lebensmittelkunde						
<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>
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften				P SP LMT (alte PO)/ WP (neue PO)		5.	-
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg				WP		5.	-
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)				WP		1.	4.
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend		Deutsch	90	4,0	45,0	135,0
<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 [780730169]					benotet	Deutsch	
<b>Studienleistung(en)</b>							

<b>Modultitel:</b> <b>Lebensmittelsicherheit</b>
<b>Modulnr./-code:</b> ELW-016 [780730160]
<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>
Matissek, R. (2020) Lebensmittelsicherheit, Springer-Verlag, Berlin.

<b>Modultitel: Prozessbezogene Lebensmitteltechnologie</b>									
<b>Modulnr./-code:</b> ELW-015 [780730150]									
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>									
<b>Inhalte:</b>	<p>Den Studierenden werden die physikalischen und verfahrenstechnischen Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung vermittelt. Besonderer Schwerpunkt des Moduls wird dabei auf die Haltbarmachungsverfahren der Lebensmittel gelegt. Die Studierenden werden damit in die Lage versetzt, die Bedeutung technologischer Prozesse für die Stabilität und Sicherheit der Lebensmittel zu verstehen. Sie lernen Lebensmittel als komplexdisperse Systeme kennen. Im Zuge der Haltbarmachung werden auch mögliche Verpackungsmaterialien für Lebensmittel angesprochen.</p> <p>Inhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prozesse der Lebensmittelverarbeitung und ihre physikalischen Grundlagen</li> <li>- Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln</li> <li>- Rolle von Wasser in Lebensmitteln und Verfahren zur Reduktion des Wassergehalts</li> <li>- Thermische Behandlung von Lebensmitteln: Pasteurisation, Sterilisation, Blanchieren</li> <li>- Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln</li> <li>- Lebensmittel als disperse Systeme: Suspensionen, Emulsionen, Schäume</li> <li>- Verpackung von Lebensmitteln</li> </ul>								
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>									
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln beschreiben.</li> <li>- diese Verfahren auf gegebene Situationen der Lebensmittelproduktion anwenden.</li> <li>- die Rolle der Inhaltsstoffe für die physikalischen Eigenschaften von Lebensmitteln erklären.</li> <li>- Lebensmittel als komplexdisperse Systeme einordnen.</li> <li>- ausgewählte Verpackungsmaterialien und ihre Eigenschaften beschreiben.</li> </ul>									
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>									
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>									
<b>empfohlen</b>	Produktbezogene Lebensmitteltechnologie und -chemie, Physik								
<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>	
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften						WP	4./6.	-	
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg						WP	4./6.	-	
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)						WP	2.	3.	
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>									
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]			
						Präsenzzeit	Selbststudium		
V	Semesterbegleitend	siehe Inhalte	Deutsch	90	4,0	45,0	55,0		
Ü	Semesterbegleitend	Anwendung der Vorlesungsinhalte	Deutsch	25	2,0	22,0	58,0		
<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: Prozessbezogene Lebensmitteltechnologie</b>				
<b>Modulnr./-code:</b> ELW-015 [780730150]				
<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>
Klausur [90 min] [780730159]		benotet	Deutsch	
<b>Studienleistung(en)</b>				
<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>Heiss, R. (2004) Lebensmitteltechnologie. 6. Auflage, Springer, Berlin.</p> <p>Schuchmann, H.P., Schuchmann, H. (2010) Lebensmittelverfahrenstechnik. 2. Auflage, Wiley-VCH, Weinheim.</p> <p>Ternes, W. (2008) Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung. 3. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg.</p> <p>Tscheuschner, H.-D. (2008) Grundzüge der Lebensmitteltechnik. 3. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg.</p> <p>Walstra, P. (2003) Physical Chemistry of Foods. Marcel Dekker, New York, Basel.</p>				

<b>Modultitel: Sekundäre Inhaltsstoffe</b>							
<b>Modulnr./-code:</b> ELW-019 [780730190]							
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>							
<b>Inhalte:</b>	Vorlesung: Unterscheidung primäre/sekundäre Inhaltsstoffe: Vitamine, Carotinoide, Pflanzenphenole (Flavonoide), einfache Phenole und Heterozyklen, Terpenoide, Glycosinolate, pflanzliche Allergene, Phytoöstrogene, Phytoalexine, biogene Amine, Saponine, Iridoide, Lignin, Lignane, Alkaloide, Biosynthese von Sekundärstoffen, Co-Evolution Pflanze-heterotrophe Organismen, Cross-Kingdom Bioaktivität von Sekundärstoffen (Mikroorganismen-Tier-Pflanze), Toxische Sekundärstoffe, Dosis-Abhängigkeiten und Akkumulation in Nahrungsketten, Entgiftung und Transformation durch Darmbakterien, Sekundärstoffe als Kommunikations-Moleküle, Stoffklassen und ernährungsphysiologische Bedeutung, Einflussfaktoren, z.B. abiotische (z.B. Seneszenz, Lagerung, PSM-Applikation), biotische (Pilzbefall), Stressfaktoren, moderne, analytische Verfahren zur qualitativen und quantitativen, Erfassung sekundärer Inhaltsstoffe, Kenntnisse zur Einschätzung der physiologischen Effizienz.						
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...							
- Gruppen von sekundären Inhaltsstoffen aufgrund ihrer chemische Struktur sowie ihrer physiologischen und kommunikativen Eigenschaften unterscheiden. Zusätzlich erhalten sie Kenntnisse über die Variabilität und die Dynamik dieser Stoffe in Abhängigkeit endogener und exogener Faktoren.							
- einschätzen, welche Sekundärstoffe bei Functional Food zum Einsatz kommen und diese aus lebensmittelrechtlicher Sicht einordnen.							
- spezielle Substanzen (sekundäre Inhaltsstoffe) identifizieren und analytisch erfassen.							
- eine wissenschaftliche Literaturrecherche durchführen.							
- die physiologischen Wirkungen sekundärer Inhaltsstoffe am Humanorganismus und ihre Bedeutung bei der Prävention von Krankheiten einordnen.							
- Ergebnisse in einer Präsentation darstellen.							
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>							
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>							
<b>empfohlen</b>							
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>	50 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>	
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften				WP	5.	-	
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg				WP	5.	-	
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)				WP	1.	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>
V	Semesterbegleitend		Deutsch	90	2,0	22,0	78,0
S	Semesterbegleitend		Deutsch	30	1,0	11,0	69,0
<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 [120 min] [780730199]	Präsentation (20 Seiten, 15 min in Dreiergruppen)			benotet	Deutsch		
<b>Studienleistung(en)</b>							



<b>Modultitel:</b> Sekundäre Inhaltsstoffe
<b>Modulnr./-code:</b> ELW-019 [780730190]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
PD Dr. Margot Schulz
<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>
Die Präsentation muss ein Vorbereitetes Bewertungschema erfüllen.

<b>Modultitel: Verbraucher- und Ernährungspolitik</b>								
<b>Modulnr./-code:</b> AGR-051 [780720510]								
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>								
<b>Inhalte:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wirtschaftspolitische Begründung verbraucher- und ernährungspolitischer Eingriffe</li> <li>- Leitbilder und Konzeptionen der Verbraucher- und Ernährungspolitik</li> <li>- Nachhaltigkeit im Zusammenhang mit der Verbraucher- und Ernährungspolitik</li> <li>- Instrumente der Verbraucher- und Ernährungspolitik</li> <li>- Bewertung verbraucher- und ernährungspolitischer Eingriffe</li> <li>- Verbraucherrechte und ihre Umsetzung</li> <li>- Institutionelle Ausgestaltung der Verbraucher- und Ernährungspolitik</li> <li>- Praxis und Probleme der Verbraucherschutzpolitik in Deutschland und der EU</li> </ul>							
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>								
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...								
<ul style="list-style-type: none"> <li>- die Probleme der Verbraucher- und Ernährungspolitik systematisch beschreiben.</li> <li>- Verbraucher- und Ernährungspolitik in die theoretischen Ansätze der ökonomischen Theorie einordnen.</li> <li>- die Umsetzung der Verbraucherrechte in gesetzliche und institutionelle Rahmenbedingungen erläutern.</li> <li>- verbraucher- und ernährungspolitische Eingriffe auf der Basis der ökonomischen Theorie bewerten.</li> <li>- die Problematik der Umsetzung von Verbraucherrechten in Abhängigkeit von den Verbraucherleitbildern beurteilen.</li> <li>- die Problematik des nachhaltigen Konsums und dessen Förderung durch staatliche Instrumente angemessen erfassen.</li> <li>- wichtige Institutionen im Zusammenhang mit der Verbraucher- und Ernährungspolitik darstellen.</li> <li>- Institutionen der Verbraucher- und Ernährungspolitik hinsichtlich ihrer Bedeutung für die Verbraucher- und Ernährungspolitik einordnen und beurteilen.</li> </ul>								
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>								
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>								
<b>empfohlen</b>	Module "Ökonomie I" und "Ökonomie II"							
<b>Beschränkung der Teilnehmerzahl</b>	80 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>	
B.Sc. Agrarwissenschaften				WP SP Ökonomie		6.	-	
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften				WP		6.	-	
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg				WP		6.	-	
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg				WP		4./6.	-	
Berufliche Fachrichtung „Agrarwissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)				WP		2.	3.	
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)				WP		2.	3.	
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>								
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]		
						Präsenzzeit	Selbststudium	
V	Semesterbegleitend	Verbraucher- und Ernährungspolitik	Deutsch	60	2,0	22,0	58,0	
S	Semesterbegleitend	Aktuelle Themen der Verbraucher- und Ernährungspolitik	Deutsch	60	1,5	17,0	33,0	
S (Block)	Ganztags-Block	Ausgewählte Themen der Verbraucher- und Ernährungspolitik	Deutsch	20	0,5	6,0	44,0	
<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: Verbraucher- und Ernährungspolitik</b>				
Modulnr./-code: AGR-051 [780720510]				
<b>9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS</b>				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
Klausur [60 min] [780720519]		benotet	Deutsch	
<b>Studienleistung(en)</b>				
Präsentationen				
<b>10. Modulorganisation</b>				
<b>Modulverantwortliche(r)</b>				
Prof. Dr. Dominic Lemken				
<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: Ökonomie III</b>							
<b>Modulnr./-code:</b> AGR-047 [780720470]							
<b>1. Inhalt und Qualifikationsziele</b>							
<b>Inhalte:</b>	<p>Teil 1 (Betriebsorganisation): Faktoren der Betriebsgestaltung, produktionstheoretische Grundlagen, Konzept technischer Effizienz, Methoden der Produktionsplanung und betrieblichen Optimierung, lineare Optimierung</p> <p>Teil 2 (Wirtschaftspolitik): Überblick zur Rolle wissenschaftlicher Wirtschaftspolitik, Pareto-Effizienz in Konsum und Produktion, Effizienz funktionierende Märkte, Kosten-Nutzen analyse von Politikeingriffen auf Märkten, Formen des Marktversagens und Bewertung möglicher wirtschaftspolitischer Eingriffe</p>						
<b>Qualifikationsziele/ Kompetenzen</b>							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- die wichtigsten Faktoren der Betriebsgestaltung erläutern.</li> <li>- die Faktorallokation von Beispielbetrieben mittels der linearen Optimierung optimieren.</li> <li>- Optimierungsergebnisse analysieren.</li> <li>- effiziente und ineffiziente Produktionsprozesse unterscheiden.</li> <li>- die wesentlichen Elemente ökonomischer Wohlfahrtstheorie erklären.</li> <li>- die Kosten-Nutzen Analyse auf ausgewählte Politikinstrumente anwenden.</li> <li>- Formen von Marktversagen erkennen und passende Politiklösungen empfehlen.</li> </ul>							
<b>2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul</b>							
<b>Verpflichtend nachzuweisen</b>							
<b>empfohlen</b>	Ökonomie I, Ökonomie II						
<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>	
B.Sc. Agrarwissenschaften				P SP Ökonomie	4./6.	-	
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften				WP	4./6.	-	
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg				P	4.	-	
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg				P	4.	-	
Berufliche Fachrichtung „Agrarwissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)				WP	2.	3.	
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)				WP	2.	3.	
<b>4. Lehr- und Lernformen</b>							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Wirtschaftspolitik	Deutsch	150	2,0	22,0	54,0
V	Semesterbegleitend	Betriebsorganisation	Deutsch	150	2,0	22,0	54,0
T	Semesterbegleitend	Tutorien für beide Teile	Deutsch	30	1,0	11,0	17,0
<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>	
eKlausur [60 min] [780720479]				benotet	Deutsch		
<b>Studienleistung(en)</b>							

<b>Modultitel: Ökonomie III</b>
<b>Modulnr./-code:</b> AGR-047 [780720470]
<b>10. Modulorganisation</b>
<b>Modulverantwortliche(r)</b>
Prof. Dr. Thomas Heckelei
<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>

## **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>Fachsemester</b>	
			<b>Start WS</b>	<b>Start SS</b>
M.Ed. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg		P	4.	4.
M.Ed. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg		P	4.	4.
Berufliche Fachrichtung „Agrarwissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)		P	4.	4.
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)		P	4.	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>				