

Modulhandbuch

Course Book

B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
LA BK (Unterrichtsfach)



Modul-Übersicht/ Directory of modules

Große berufliche Fachrichtung: Pflichtbereich	5
Biologie für ELW.....	6
Angewandte Mathematik	8
Anatomie und Physiologie der Tiere	10
Chemie für EHW Lehramt	12
Grundlagen der Ernährungsphysiologie.....	13
Allgemeine Lebensmittelchemie.....	15
Physik	17
Biometrie	19
Lebensmittelkunde	21
Ökonomie I.....	23
Biochemie der Ernährung	25
Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene.....	27
Produktbezogene Lebensmitteltechnologie und -chemie.....	29
Ökonomie II.....	31
Ökonomie III.....	33
Große berufliche Fachrichtung: Wahlpflichtbereich	35
Pflanzenökologie.....	36
Tierökologie	38
Diversität der Nutzpflanzen und Nutztiere	40
Kleine berufliche Fachrichtung: Lebensmitteltechnologie (Lebensmitteltechnik)	42
Allgemeine Ernährungsepidemiologie	43
Diätetik.....	45
Allgemeines Lebensmittelrecht Teil I und Teil II	47
Prozessbezogene Lebensmitteltechnologie.....	49
Lebensmittelsicherheit	51
Sekundäre Inhaltsstoffe	53
Kleine berufliche Fachrichtung: Markt und Konsum	55
Angewandte Mikroökonomie	56
Einführung in die Methoden der empirischen Forschung	58
Verbraucher- und Ernährungspolitik	60
Unternehmensplanung und Organisation	62
Unternehmensgründungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft.....	64
Agrar- und Lebensmittelmärkte - Marktbedingungen und Marketing.....	66
Agrar- und Umweltpolitik	68
Einführung in die Welternährungswirtschaft.....	70
Wissenschaftliches Arbeiten in der Agrar- und Ernährungsökonomie	72
Fachdidaktik.....	74
Grundlagen der Fachdidaktik in Agrar- und Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft.....	75
Bachelorarbeit	77

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.

Große berufliche Fachrichtung: Pflichtbereich

Pflichtmodule im Umfang von 84 ECTS-LP in der Großen beruflichen Fachrichtung und Pflichtmodule im Umfang von 12 ECTS-LP in der gewählten Kleinen beruflichen Fachrichtung.

Folgende Module werden entweder in der Großen beruflichen Fachrichtung oder in der Kleinen beruflichen Fachrichtung als Pflichtmodule angerechnet:

- Allgemeine Lebensmittelchemie**
- Produktbezogene Lebensmitteltechnologie und -chemie**

- Ökonomie II**
- Ökonomie III**

Modultitel: Biologie für ELW								
Modulnr./-code: ELW-002 [780730020]								
1. Inhalt und Qualifikationsziele								
Inhalte:	Die Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften fußen auf biologischen Prozessen. Aus diesem Grund ist es notwendig, zu Beginn des Studiums die grundlegenden Prozesse des Lebens zu erlernen und zu verstehen. Das Modul Biologie für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften vermittelt grundlegende Fakten zu biologischen Prozessen. In einen einführenden Teil Allgemeine Biologie werden zunächst grundlegende Fakten zu biologischen Prinzipien mit dem Schwerpunkt auf der Zelle als Grundeinheit des Lebens vermittelt. Ausgehend von dem erworbenen Grundverständnis werden die Erkenntnisse dann auf die Teilgebiete Botanik und Mikrobiologie übertragen und in komplexere funktionale Zusammenhänge gestellt. Das Modul hat dabei auch das Ziel, darzulegen wie wissenschaftliche Fragestellungen entwickelt und biologische Phänomene experimentell untersucht werden können. Zu diesem Zweck wird die Vorlesung durch ein erstes Praktikum zur Erlernung einfacher mikroskopischer Beobachtungsmethoden ergänzt.							
Qualifikationsziele/ Kompetenzen								
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...								
<ul style="list-style-type: none"> - die wesentlichen Biomoleküle benennen und erklären. - die Zelle als Grundeinheit des Lebens erklären. - die Grundzüge des Stoffwechsels wiedergeben und mechanistisch erklären. - die biologische Reproduktion und Grundzüge der Evolution erklären. - Anpassungen, Evolution und die Biologie von Mikroorganismen erklären. - die Evolution und Stammbäume der Pflanzen beschreiben. - Formen und Funktionen im Pflanzenreich erkennen und beschreiben. - die Fortpflanzung und die Biologie der Angiospermen erklären. - Konzepte der biologischen Forschung erläutern und fachspezifische Aspekte herausstellen. - ein einfaches Lichtmikroskop bedienen. - einfache lichtmikroskopische Beobachtungen dokumentieren und interpretieren. 								
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul								
Verpflichtend nachzuweisen								
empfohlen								
Beschränkung der Teilnehmerzahl								
3. Verwendbarkeit des Moduls								
Studiengang/Teilstudiengang						Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften						P	1.	
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg						P	1.	
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)						P	1.	
4. Lehr- und Lernformen								
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]		
						Präsenzzeit	Selbststudium	
V	Semesterbegleitend	Allgemeine Biologie	Deutsch	500	2,0	26,0	62,0	
V	Semesterbegleitend	Botanik und Mikrobiologie	Deutsch	500	2,0	26,0	62,0	
P*	Semesterbegleitend	7 Blocktermine	Deutsch	40	1,5	21,0	43,0	
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
WS				240		1		8,0

Modultitel: Biologie für ELW				
Modulnr./-code: ELW-002 [780730020]				
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
eKlausur [780720029] (Prüfung nach dem Vorlesungsteil Allgemeine Biologie)		benotet	Deutsch	50%
eKlausur [780730028] (Prüfung nach dem Vorlesungsteil Botanik)	unbenotetes Testat, Regelmäßige Teilnahme am Praktikum	benotet	Deutsch	50%
Studienleistung(en)				
10. Modulorganisation				
Modulverantwortliche(r)				
Prof. Dr. Andreas Meyer				
Lehrende(r)				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/				
Anbietende Organisationseinheit(en)				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
11. Sonstiges				
<ul style="list-style-type: none"> - Campbell, Biologie, 11. Auflage, 2020, Pearson - Brock: Mikrobiologie, 15. Auflage, 2020, Pearson 				

Modultitel: Angewandte Mathematik							
Modulnr./-code: AGR-001 [780720010]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	Mathematische Grundlagen: Logik, Mengenlehre, Summenzeichen, Ungleichungen, Funktionen Lineare Algebra: Vektorrechnung, lineare Gleichungssysteme, Matrizen Differential- und Integralrechnung						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - unter Verwendung mathematischer Fachsprache sicher logisch argumentieren. - erlernte mathematische Konzepte erläutern und am Beispiel anwenden. - Rechenfertigkeiten im Bereich der Analysis und der linearen Algebra selbstgesteuert einüben. - mathematische Resultate im Sachzusammenhang und geometrisch interpretieren. - die erlernten mathematischen Algorithmen auf agrar- und ernährungswissenschaftliche Kontexte anwenden.							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen	sichere Mathematikkenntnisse aus der Schule						
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang						Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester
B.Sc. Agrarwissenschaften						P	1.
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften						P	1.
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg						P	1.
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg						P	1.
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Angewandte Mathematik	Deutsch	500	3,0	34,0	70,0
Ü	Semesterbegleitend	Angewandte Mathematik	Deutsch	25	1,0	11,0	65,0
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP	
WS				180	1	6,0	
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur [90 min] [780720019]	Erfolgreiche Bearbeitung der Übungsaufgaben			benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)							

Modultitel: Angewandte Mathematik
Modulnr./-code: AGR-001 [780720010]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Dr. Beate Doerffel
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Mathematik
11. Sonstiges

Modultitel: Anatomie und Physiologie der Tiere							
Modulnr./-code: AGR-003 [780720030]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<ul style="list-style-type: none"> - Fuktionsmorphologie von Geweben, Organen und Organsystemen der Säugetiere - Blut und Immunsystem - Nervensystem: sensorisches, motorisches und vegetatives System - endokrine Drüsen und Hormone: endokrine Regelkreise und Wirkungsvermittlung - Bewegungsapparat und Muskelphysiologie - Respirationstrakt und Herz mit Atmung, Herz- und Kreislaufphysiologie - Nieren und ableitende Harnwege, Wasser- und Salzhaushalt - Verdauungstrakt (Monogaster) mit Anhangsorganen - Thermoregulation 						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...							
<ul style="list-style-type: none"> - die Organe des Säugetierorganismus benennen und den makroskopischen Aufbau erläutern. - die Lage der Organe im Körper erläutern. - den histologischen Aufbau der wesentlichen Organe skizzieren. - die Funktionen der Organe und die dafür notwendigen Voraussetzungen erklären. - die Regulation der Organfunktionen über endokrine und neuronale Mechanismen erklären. - für den Säugetierorganismus allgemeingültige Regulationsmechanismen erkennen. - verschiedene Gewebearten in Organen erkennen. - einzelne Organe zu Organsystemen zusammenfassen. - Hormone und Transmitter des Säugetierorganismus klassifizieren. - Körperfunktionen als kybernetischen Regelkreis organisieren. - Wechselbeziehungen und Abhängigkeiten zwischen/von Organen demonstrieren. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen							
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang				Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester		
B.Sc. Agrarwissenschaften				P	1.		
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften				P	1.		
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg				P	1.		
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg				P	1.		
Berufliche Fachrichtung Agrarwissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)				P	3.		
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)				P	3.		
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend		Deutsch	500	3,0	45,0	75,0
Ü (Block)	Nachmittag-Block	freiwillig	Deutsch	30	1,0	0,0	0,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
WS			120		1		4,0

Modultitel: Anatomie und Physiologie der Tiere				
Modulnr./-code: AGR-003 [780720030]				
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
eKlausur [60 min] [780720039]		benotet	Deutsch	
Studienleistung(en)				
10. Modulorganisation				
Modulverantwortliche(r)				
Prof. Dr. Dr. Helga Sauerwein				
Lehrende(r)				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/				
Anbietende Organisationseinheit(en)				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
11. Sonstiges				

Modultitel: Chemie für EHW Lehramt							
Modulnr./-code: EHW-003 [780730300]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	Grundlagen der allgemeinen, physikalischen, anorganischen und organischen Chemie: Aufbau und Zustandsformen der Materie, chemische Grundgesetze, das Periodensystem und seine Gesetzmäßigkeiten in Perioden und Gruppen, chemische Bindungen; Titration, Energetik chemischer Reaktionen, Bestimmung der Wasserhärte, Redoxreaktionen, Elektrochemie, qualitative anorganische Nachweise, organische Synthesen, Dünnschichtchromatographie, organische Analyse						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - Grundlagenkenntnisse aus dem Bereich der anorganischen und organischen Chemie abrufen. - organische und anorganische Stoffe, bzw. Stoffgemische analysieren.							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen							
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg					P	1.	
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend		Deutsch	160	4,0	45,0	109,0
S*	Semesterbegleitend			12	0,5	8,0	18,0
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP	
WS				180	1	6,0	
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur	Regelmäßige Teilnahme am Seminar			benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)							
10. Modulorganisation							
Modulverantwortliche(r)							
Prof. Dr. Dirk Menche							
Lehrende(r)							
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/							
Anbietende Organisationseinheit(en)							
Chemie							
11. Sonstiges							

Modultitel: Grundlagen der Ernährungsphysiologie							
Modulnr./-code: ELW-004 [780730040]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	Energieumsatz: Grundbegriffe, Messmethoden Methoden zur Charakterisierung des Ernährungszustands (einschließlich Körperzusammensetzung) Wasserhaushalt, Hydratation, Dehydratation Gastrointestinaltrakt, Verdauung und Absorption von Nährstoffen, zellulärer Transport Nährstoffbedarf, Empfehlungen, Richtwerte Makronährstoffe: Einteilung, Vorkommen, physiolog. Funktion, Stoffwechsel Alkohol/Ethanol: Energielieferant, Abbau, Genussmittel, Suchtdroge Mikronährstoffe: Definition, Einteilung, Vorkommen, Funktion Ballaststoffe/Prä- und Probiotika Sekundäre Pflanzenstoffe (Nahrungs-)Purine, Purinstoffwechsel und Harnsäure						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - ein Thema selbständig erarbeiten. - Grundkenntnisse über das Fach Ernährungsphysiologie aufweisen. - wichtige Stoffwechselwege und physiologische Funktionen von Nährstoffen beschreiben.							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen							
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang						Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester
B.Sc. Agrarwissenschaften						fWP	4./6.
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften						P	2.
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg						P	2.
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)						P	4.
Staatsexamen Lebensmittelchemie						P	6.
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend		Deutsch	180	3,0	34,0	146,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
SS			180		1		6,0
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung				Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung
eKlausur [60 min] [780730049]					benotet	Deutsch	
Studienleistung(en)							

Modultitel: Grundlagen der Ernährungsphysiologie
Modulnr./-code: ELW-004 [780730040]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Prof. Dr. Sarah Egert
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges

Modultitel: Allgemeine Lebensmittelchemie							
Modulnr./-code: ELW-005 [780730050]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	Den Studierenden wird eine Übersicht der Major- und Minorkomponenten von Lebensmitteln vermittelt. Auf Basis der chemischen Struktur werden die Eigenschaften und Reaktionen der Verbindungen während der Gewinnung und Verarbeitung von Rohstoffen sowie während der Lagerung der Produkte abgeleitet. Themen: - Wasser und seine Rolle in Lebensmitteln - Aminosäuren, Peptide und Proteine - Lipide - Kohlenhydrate - Vitamine - Mineralstoffe und Spurenelemente - Zusatzstoffe - Sekundäre Pflanzenstoffe						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - die wesentlichen Inhaltsstoffgruppen von Lebensmitteln bezeichnen. - die wesentlichen Inhaltsstoffgruppen von Lebensmitteln anhand ihrer chemischen Struktur erkennen. - die Eigenschaften und Reaktionen dieser Inhaltsstoffe aus ihrer Struktur beurteilen. - den Einfluss von Verarbeitung und Lagerung auf die Lebensmittelinhaltsstoffe beurteilen.							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen	Chemie für ELW (1. Semester)						
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften					P	2.	
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg					P	2.	
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)					P	2.	
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	siehe Inhalte	Deutsch	160	2,0	22,0	68,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer		8. ECTS-LP	
SS			90	1		3,0	
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur [120 min] [780730059]				benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)							

Modultitel: Allgemeine Lebensmittelchemie
Modulnr./-code: ELW-005 [780730050]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Dr. Benno Zimmermann
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges
Belitz, H.-D., Grosch, W., Schieberle, P. (2008) Lehrbuch der Lebensmittelchemie. 6. Auflage, Springer, Berlin. deMan, J.M., Finley, J.W., Hurst, W.J., Lee, C.Y. (2018) Principles of Food Chemistry. 4th Edition, Springer, Cham. Fischer, M., Glomb, M.A. (2015) Moderne Lebensmittelchemie. Behr's Verlag, Hamburg. Wong, D.W.S. (2018) Mechanism and Theory in Food Chemistry. 2nd Edition, Springer, Cham.

Modultitel: Physik	
Modulnr./-code: AGR-006 [780720060]	
1. Inhalt und Qualifikationsziele	
Inhalte:	<p>Sehr kompakte Einführung in die Experimentalphysik:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Physikalische Größen und Einheiten - Mechanik: Statik und Kinematik starrer Körper - Kondensierte Materie: Aggregatzustände, Verformungen - Flüssigkeiten und Gase: Hydrostatik, Grenzflächen, Hydrodynamik, reale/ideale Gase - Wärme und Temperatur - Elektrizität und Magnetismus: Widerstand und Ohmsches Gesetz, Kapazität, Wechselspannung, Elektrisches Feld, Materie im elektrischen Feld, Magnetostatik, Elektromagnetismus - Schwingungen und Wellen: mechanisch / elektromagnetisch, Wellen-ausbreitung und -überlagerung - Optik: Geometrische Optik, Optische Instrumente, Wellenoptik, Elektronenoptik, Röntgenstrahlen - Atomphysik: Aufbau des Atoms, Bohr'sches Atommodell, Absorption und Strahlung - Kern und Elementarteilchenphysik: Aufbau und Bindungsenergie der Kerne, radioaktiver Zerfall
Qualifikationsziele/ Kompetenzen	
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - physikalische Größen beschreiben und die zugehörigen Einheiten benennen. - die auf Körper wirkenden Kräfte bestimmen und Kräftegleichgewichte aufstellen. - die Erhaltungssätze (Energie, Impuls, Drehimpuls, Ladung) anwenden. - die Bewegung von Körpern berechnen. - die Verformungen elastischer Körper berechnen. - die Aggregatzustände beschreiben. - den Unterschied zwischen realen und idealen Gasen erläutern. - die thermische Zustandsgleichung für ideale Gase anwenden. - Fließeigenschaften von Gasen und Flüssigkeiten durch Kapillare berechnen. - elektrostatische Felder beschreiben und Kräfte auf Ladungen in diesen berechnen. - elektrische Stromkreise (Widerstand, Kondensator, Induktivität) quantitativ analysieren. - die Kirchhoff'schen Gesetze erläutern. - die Ursache von Magnetismus basierend auf bewegter Ladung erklären. - die Entstehung von elektromagnetischen Wellen erläutern und deren Eigenschaften benennen. - die Ausbreitungseigenschaften von Wellen (Huygen'sches Prinzip) erläutern. - den Welle-Teilchen Dualismus erläutern (Elektronenmikroskop). - den Atomaufbau beschreiben und Energieniveaus im Atom gem. dem Bohr'schen Atommodell berechnen. - den Strahlengang durch einfache optische Elemente konstruieren und berechnen. - das elektromagnetische Spektrum beschreiben und insbesondere die Eigenschaften von Röntgenstrahlung erläutern. - die radioaktiven Zerfallarten erläutern sowie Energieumwandlung und Zerfallsgesetz quantitativ beherrschen. 	
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul	
Verpflichtend nachzuweisen	
empfohlen	Rechnen - Schulniveau (Mittelstufe)
Beschränkung der Teilnehmerzahl	

Modultitel: Physik							
Modulnr./-code: AGR-006 [780720060]							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
B.Sc. Agrarwissenschaften					P	2.	
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften					P	2.	
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg					P	2.	
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg					P	2.	
B.Sc. Geodäsie und Geoinformation					P	1.	
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend		Deutsch	500	3,0	40,0	80,0
Ü*	Semesterbegleitend		Deutsch	15	1,0	12,0	48,0
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP	
SS				180	1	6,0	
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur [120 min] [780720069]	Erfolgreiche Teilnahme an den Übungen			benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)							
10. Modulorganisation							
Modulverantwortliche(r)							
PD Dr. Elisabeth Soergel							
Lehrende(r)							
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/							
Anbietende Organisationseinheit(en)							
Physik							
11. Sonstiges							
Herbert A. Stuart, Gerhard Klages, "Kurzes Lehrbuch der Physik", Springer Verlag, Ulrich Harten, "Physik für Mediziner", Springer Verlag							

Modultitel: Biometrie							
Modulnr./-code: AGR-007 [780720070]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	Beschreibende Datenanalyse (uni- und multivariat); Wahrscheinlichkeitskonzepte; Parameterschätzung, statistische Hypothesen, grundlegende Verfahren zur Hypothesenprüfung (parametrische sowie nicht-parametrische, univariate und bivariate Mittelwertvergleiche, Verteilungs-, Unabhängigkeitstests) Einsatz einer statistischen Software in der Datenanalyse.						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - grundlegende Verfahren der deskriptiven Datenanalyse und deren Voraussetzungen erläutern. - geeignete deskriptive Analyseverfahren für gegebene Daten anwenden. - statistische Modelle für wissenschaftliche Fragestellungen aufstellen. - wissenschaftliche Fragestellungen in statistische Hypothesen übersetzen. - grundlegende Verfahren der prüfenden Statistik und deren Voraussetzungen erläutern. - geeignete Prüfverfahren für gegebene statistische Hypothesen anwenden. - Resultate grundlegender statistischer Analysen interpretieren. - eine statistische Software für die Datenanalyse einsetzen.							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen	Kenntnisse der Inhalte aus dem Modul "Angewandte Mathematik"						
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang						Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester
B.Sc. Agrarwissenschaften						P	2.
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften						P	2.
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg						P	2.
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg						P	2.
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Grundlagen der Biometrie	Deutsch	500	3,0	34,0	70,0
Ü	Semesterbegleitend	Einübungen der Methodenauswahl und -anwendung	Deutsch	25	2,0	22,0	54,0
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP	
SS				180	1	6,0	
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur [90 min] [780720079]				benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)							

Modultitel: Biometrie
Modulnr./-code: AGR-007 [780720070]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Dr. Beate Doerffel
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Mathematik
11. Sonstiges

Modultitel: Lebensmittelkunde							
Modulnr./-code: ELW-006 [780730060]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<p>Die Studierenden werden in die Warenkunde der Lebensmittel eingeführt. Hierzu werden die Grundlagen wie Vorkommen, Anbau, Erzeugung, Anatomie und Qualitätsmerkmale von pflanzlichen und tierischen Erzeugnissen im Hinblick auf ihre Relevanz für die menschliche Ernährung an den aufgelisteten Beispielen durchgeführt.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebensmittel pflanzlicher Herkunft (Getreide, Hülsenfrüchte, Obst, Gemüse, Speiseöl, Gewürze, Arzneipflanzen) - Lebensmittel tierischer Herkunft (Milch, -produkte, Fleisch, Eier, Fisch) - Getränke (Kaffee, Tee, Kakao) <p>Ein besonderer Schwerpunkt des Moduls wird auf die Verarbeitung der Rohstoffe zu den Endprodukten gelegt. Zudem wird vertiefend auf die Zusammensetzung und die Inhaltsstoffe eingegangen. Im Hinblick auf die Qualitätsmerkmale werden die Studierende in die grundlegendsten Qualitätsbegriffe und Beurteilungsmerkmale von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln eingeführt.</p>						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...							
<ul style="list-style-type: none"> - pflanzliche und tierische Lebensmittel erkennen. - das Vorkommen, den Anbau, die Erzeugung und die Anatomie von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln beschreiben. - Qualitätsmerkmale pflanzlicher und tierischer Lebensmittel identifizieren. - pflanzliche und tierische Lebensmittel aufgrund ihrer Qualitätsmerkmale klassifizieren. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen							
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang						Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester
B.Sc. Agrarwissenschaften						fWP	4./6.
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften						P	2.
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg						P	2.
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)						P	2.
Staatsexamen Lebensmittelchemie						P	4.
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Warenkunde, Produktion- und Qualitätseigenschaften von pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln	Deutsch	160	4,0	45,0	135,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP		
SS			180	1	6,0		
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur [60 min] [780730069]				benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)							

Modultitel: Lebensmittelkunde
Modulnr./-code: ELW-006 [780730060]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Prof. Dr. Andreas Schieber
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges
Rimbach, Möhring, Erbersdobler: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger, Springer Verlag, 2.Auflage, Heidelberg 2015

Modultitel: Ökonomie I							
Modulnr./-code: AGR-008 [780720080]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<p>Teil VWL: Mikroökonomische Unternehmens- und Haushaltstheorie, Zusammentreffen von Angebot und Nachfrage bei vollständiger Konkurrenz, Volkswirtschaftliche Gesamtrechnung, Geld, Wachstums- und Arbeitsmarktpolitik, die offene Volkswirtschaft</p> <p>Teil BWL: Grundlagen des Managements, Grundlagen und Phasen der Betriebsplanung, Methodiken der Entscheidungsfindung, Investition, Finanzierung</p>						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - verschiedene Unternehmensmerkmale differenzieren. - einen systematischen und kommunizierbaren Planungs- und Entscheidungsprozess durchführen. - Finanzierungsalternativen erkennen und beurteilen. - selbstständig Investitionskalküle berechnen und anwenden. - Zusammenhänge zwischen Güter- und Faktormärkten erkennen und beurteilen. - aus theoretischen Überlegungen optimale Handlungsempfehlungen auf betriebs- und volkswirtschaftlicher Ebene ableiten. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen							
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang				Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester		
B.Sc. Agrarwissenschaften				P	2.		
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften				P	2.		
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg				P	2.		
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg				P	2.		
Berufliche Fachrichtung Agrarwissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)				P	2.		
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)				P	2.		
B.Sc. Geographie				P	2.		
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Einführung in die Betriebswirtschaftslehre	Deutsch	500	2,0	22,0	30,0
V	Semesterbegleitend	Einführung in die Volkswirtschaftslehre	Deutsch	500	2,0	22,0	30,0
T	Semesterbegleitend	BWL-Tutorium	Deutsch	30	1,0	11,0	27,0
T	Semesterbegleitend	VWL-Tutorium	Deutsch	30	1,0	11,0	27,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
SS			180		1		6,0

Modultitel: Ökonomie I				
Modulnr./-code: AGR-008 [780720080]				
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
eKlausur [60 min] [780720089]		benotet	Deutsch	
Studienleistung(en)				
10. Modulorganisation				
Modulverantwortliche(r)				
Prof. Dr. Jan Börner				
Lehrende(r)				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/				
Anbietende Organisationseinheit(en)				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
11. Sonstiges				

Modultitel: Biochemie der Ernährung							
Modulnr./-code: ELW-007 [780730070]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<ul style="list-style-type: none"> - Proteine: Aufbau und allgemeine Funktionen, Enzymeigenschaften und -kinetik, Grundbegriffe der Allosterie, Funktion von Vitaminen/Coenzymen - Kohlenhydratstoffwechsel: Glykolyse, Gluconeogenese, Pyruvatdehydrogenase Komplex, Citratzyklus, Prinzip der Atmungskette, Pentosephosphatweg, Oligo- und Polysaccharide, Abbau von Polysacchariden, Glykogenstoffwechsel u. Grundzüge seiner hormonellen Regulation - Fettsäurestoffwechsel: Auf-/Abbau von Triacylglycerolen, β-Oxidation, Ketonkörpersynthese, Biosynthese von Fettsäuren - Biosynthese und Funktionen weiterer Lipide: Phospholipide, Cholesterol und seine Derivate - Allgemeiner Stoffwechsel der Aminosäuren: Transaminierung, Decarboxylierung, (oxidative) Desaminierung, Harnstoffzyklus, Energiegewinn aus Nährstoffen unter anaeroben und aeroben Bedingungen - Nukleinsäuren: Watson-Crick-Model der DNA, DNA-Enzym-Wechselwirkungen, Replikation, Transkription und Translation, genetische Code 						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...							
- relevantes Wissen abrufen (z.B. einen Stoffwechselweg beschreiben). Der Stoff kann eigenständig erklärt werden.							
- ernährungsphysiologisch relevante biochemische und molekularbiologische Vorgänge verstehen.							
- die Bedeutung von Makronährstoffen und anderen Nahrungsinhaltsstoffen im Kontext der Energiegewinnung im Stoffwechsel erklären. Die Funktion wichtiger essentieller Nährstoffe soll auf biochemischer Ebene verstanden sein.							
- die erlernten biochemischen Grundlagen auf ernährungsphysiologisch relevante Aspekte, z.B. den Einfluss verschiedener Ernährungsformen auf den Stoffwechsel, anwenden.							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen							
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang						Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften						P	3.
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg						P	3.
Staatsexamen Lebensmittelchemie						P	5.
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend		Deutsch	160	4,0	45,0	135,0
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer		8. ECTS-LP
WS				180	1		6,0
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur [90 min] [780730079]				benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)							

Modultitel: Biochemie der Ernährung
Modulnr./-code: ELW-007 [780730070]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Prof. Dr. Sabine Ellinger
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges

Modultitel: Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene							
Modulnr./-code: ELW-008 [780730080]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	Grundlegende Kenntnisse über Eigenschaften und Leistungen verschiedener Mikroorganismengruppen; Kenntnisse über Prinzipien, Organisation und rechtliche Regelungen der Betriebshygiene und Qualitätssicherung; Verständnis, Analyse und Bewertung von wissenschaftlichen Publikationen aus dem Bereich Mikrobiologie und Hygiene						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...							
<ul style="list-style-type: none"> - grundlegende Kenntnisse aus dem Bereichen Mikrobiologie und Hygiene wiedergeben. - grundlegende Reaktionen, Wechselwirkungen und Mechanismen in den Bereichen Mikrobiologie und Hygiene darstellen. - wissenschaftliche, englischsprachige Publikationen aus den Bereichen Mikrobiologie und Hygiene in ihrer Strukturierung analysieren. - wissenschaftliche, englischsprachige Publikationen aus den Bereichen Mikrobiologie und Hygiene mit Hilfe der angeeigneten Kenntnisse aus den Bereichen Mikrobiologie und Hygiene beurteilen und bewerten. - wissenschaftliche, englischsprachige Publikationen aus den Bereichen Mikrobiologie und Hygiene interpretieren, zusammenfassen und veranschaulichen. - zwischen den Informationen aus den wissenschaftlichen Publikationen differenzieren und relevante Informationen herausstellen/ skizzieren. - die wissenschaftliche Beweisführung in Publikationen aus den Bereichen Mikrobiologie und Hygiene verstehen. - die abgeleiteten Schlussfolgerungen in Publikationen aus den Bereichen Mikrobiologie und Hygiene analysieren. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen	Englischkenntnisse auf Niveau GER B2						
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
B.Sc. Agrarwissenschaften					fWP	5.	
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften					P	3.	
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg					P	3.	
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)					P	5.	
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene	Deutsch	160	3,0	34,0	101,0
S*	Semesterbegleitend	Analyse wissenschaftlicher Arbeiten aus dem Bereich Mikrobiologie und Hygiene	Deutsch	160	1,0	11,0	34,0
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP	
WS				180	1	6,0	
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/ unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur [120 min] [780730089]	Mitgestaltung einer Präsentation als Seminarbeitrag			benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)							

Modultitel: Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene
Modulnr./-code: ELW-008 [780730080]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Prof. Dr. André Lipski
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges

Modultitel: Produktbezogene Lebensmitteltechnologie und -chemie							
Modulnr./-code: ELW-009 [780730090]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<p>Die Studierenden erhalten vertiefte Kenntnisse der Herstellung der wichtigsten Lebensmittel-Warengruppen und der hierbei stattfindenden chemischen Reaktionen. Ferner werden analytische Methoden zur Qualitäts- und Authentizitätsprüfung dieser Warengruppen vermittelt.</p> <p>Tierische Lebensmittel: Milch und Milchprodukte; Eier und Eiprodukte; Fleisch und Fleischprodukte; Fisch und Fischprodukte</p> <p>Pflanzliche Lebensmittel: Pflanzliche Fette und Öle; Obst und Obstprodukte; Gemüse und Gemüseprodukte; Leguminosen; Getreide und Getreideprodukte; Zucker, Kakao und Schokolade; Kaffee und Tee;</p> <p>Alkoholische Getränke: Bier, Wein und Spirituosen</p> <p>Aromen und Gewürze</p> <p>Einführung in analytische Methoden der Lebensmitteluntersuchung</p>						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Herstellungsprozesse der einzelnen Lebensmittelwarengruppen beschreiben. - die wesentlichen Veränderungen der Lebensmittelinhaltsstoffe darstellen. - den Einfluss von Verarbeitung und Lagerung auf die Lebensmittelinhaltsstoffe beurteilen. - Qualitäts- und Authentizitätscharakteristika der einzelnen Warengruppen erklären. - die wichtigsten analytischen Methoden der Lebensmitteluntersuchung erläutern. - die Analysemethoden auf gegebene Fragestellungen anwenden. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen	Allgemeine Lebensmittelchemie						
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften					P	3.	
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg					P	3.	
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)					P	3.	
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend		Deutsch	160	4,0	45,0	110,0
Ü	Semesterbegleitend	Anwendung der Vorlesungsinhalte	Deutsch	30	2,0	22,0	93,0
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP	
WS				270	1	9,0	
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur [120 min] [780730099]				benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)							

Modultitel: Produktbezogene Lebensmitteltechnologie und -chemie
Modulnr./-code: ELW-009 [780730090]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Prof. Dr. Andreas Schieber
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges
Belitz, H.-D., Grosch, W., Schieberle, P. (2008) Lehrbuch der Lebensmittelchemie. 6. Auflage, Springer, Berlin. Fischer, M., Glomb, M.A. (2015) Moderne Lebensmittelchemie. Behr's Verlag, Hamburg. Frede, W. (2006) Taschenbuch für Lebensmittelchemiker. 2. Auflage, Springer, Berlin. Heiss, R. (2004) Lebensmitteltechnologie. 6. Auflage, Springer, Berlin. Ternes, W. (2008) Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung. 3. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg.

Modultitel: Ökonomie II							
Modulnr./-code: AGR-013 [780720130]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<p>Teil 1: Gegenstand einer Marktlehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft und theoretische Grundlagen: Nachfrage nach und Angebot von Agrarprodukten und Lebensmitteln (einschließlich Elastizitäten), Preisbildung und Preisentwicklung auf Märkten der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Bedeutung von Markttransparenz, Marktstruktur in der Agrar- und Ernährungswirtschaft; Marketing</p> <p>Teil 2: Systematisierung externes und internes Rechnungswesen: Rechtsgrundlagen, Inventur, Bilanz, Kontensystem der Buchführung, Buchungen, Jahresabschluss, Gewinn und Verlustrechnung, Jahresabschlussanalyse, Bilanzkennzahlen</p>						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - den Aufbau von Bilanz und GuV im Jahresabschluss erklären. - die grundlegende Technik der doppelten Buchführung anwenden. - Bilanzkennzahlen bilden und interpretieren. - die Besonderheiten der Märkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft benennen. - die Bestimmungsfaktoren des Angebots und der Nachfrage erklären. - Elastizitäten berechnen und anwenden, um Veränderungen auf den Märkten zu ermitteln. - die Auswirkungen von Interdependenzen zwischen Märkten (horizontal, vertikal, räumlich , zeitlich) und von externen Einflussfaktoren auf die Märkte aufzeigen. - die Funktionsweise von Warenertermärkten an Beispielen aufzeigen. - die Auswirkungen ausgewählter Marktunvollkommenheiten aufzeigen. - einfache wohlfahrtsökonomische Analysen durchführen. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen	Module "Ökonomie I" und "Angewandte Mathematik"						
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
B.Sc. Agrarwissenschaften					P	3.	
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften					P	3.	
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg					P	3.	
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg					P	3.	
Berufliche Fachrichtung Agrarwissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)					P	3.	
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)					P	5.	
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Märkte	Deutsch	500	2,0	22,0	30,0
V	Semesterbegleitend	Rechnungswesen	Deutsch	500	2,0	22,0	30,0
T	Semesterbegleitend	Märkte	Deutsch	40	1,0	11,0	27,0
T	Semesterbegleitend	Rechnungswesen	Deutsch	40	1,0	11,0	27,0
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer	8. ECTS-LP
WS				180		1	6,0

Modultitel: Ökonomie II				
Modulnr./-code: AGR-013 [780720130]				
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
eKlausur [90 min] [780720139]		benotet	Deutsch	
Studienleistung(en)				
10. Modulorganisation				
Modulverantwortliche(r)				
Prof. Dr. Monika Hartmann				
Lehrende(r)				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/				
Anbietende Organisationseinheit(en)				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
11. Sonstiges				

Modultitel: Ökonomie III								
Modulnr./-code: AGR-047 [780720470]								
1. Inhalt und Qualifikationsziele								
Inhalte:	<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>							
Qualifikationsziele/ Kompetenzen								
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - die wichtigsten Faktoren der Betriebsgestaltung erläutern. - die Faktorallokation von Beispielbetrieben mittels der linearen Optimierung optimieren. - Optimierungsergebnisse analysieren. - effiziente und ineffiziente Produktionsprozesse unterscheiden. - die wesentlichen Elemente ökonomischer Wohlfahrtstheorie erklären. - die Kosten-Nutzen Analyse auf ausgewählte Politikinstrumente anwenden. - Formen von Marktversagen erkennen und passende Politiklösungen empfehlen. 								
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul								
Verpflichtend nachzuweisen								
empfohlen	Ökonomie I, Ökonomie II							
Beschränkung der Teilnehmerzahl								
3. Verwendbarkeit des Moduls								
Studiengang/Teilstudiengang						Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
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.	
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)						WP	2.	
4. Lehr- und Lernformen								
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	
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
SS				180		1		6,0
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS								
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung		
eKlausur [60 min] [780720479]				benotet	Deutsch			
Studienleistung(en)								

Modultitel: Ökonomie III
Modulnr./-code: AGR-047 [780720470]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Prof. Dr. Thomas Heckelei
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges

Große berufliche Fachrichtung: Wahlpflichtbereich

**Wahlpflichtmodule im Umfang von 12 ECTS-LP in der Großen
beruflichen Fachrichtung.**

**Zusätzlich zu den hier aufgeführten Modulen können die
Wahlpflichtmodule aus der nicht gewählten Kleinen beruflichen
Fachrichtung gewählt werden.**

Modultitel: Pflanzenökologie							
Modulnr./-code: AGR-011 [780720110]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<p>Abiotik: Klima und Temperatur (Phänologie, Lebensformen, Vegetationszonen, Zonalität, Walter-Lieth-Klimadiagramme); Wasser (Bilanz, Wasserversorgung, strukturelle und physiologische Anpassungen an die Verfügbarkeit); Licht (Bedeutung, Einstrahlung, Photoperiodismus, circadiane Rhythmik und Innere Uhr) Chemische Standortfaktoren: pH-Wert (Bodenlösung und Nährstoffverfügbarkeit, aut- und synökologische Effekte, Vikarianz); Stickstoff (Quellen, Mangel, Effekte natürlicher und anthropogener Überangebote); Salz (Ursachen und Effekte natürlicher und anthropogener Versalzung, Halophyten und deren Anpassungen, natürliche und anthropogene Salzstandorte und deren Verbreitung); Schwermetalle (Ursachen und Effekte natürlicher und anthropogener Schwermetallanreicherungen, Chalkophyten und deren Anpassungen, natürliche und anthropogene Schwermetallstandorte und deren Verbreitung, Phytoremediation) Mechanische Standortfaktoren: Wind, Sand, Wasser, Schnee, Feuer, Erosion, Verbiss, Tritt, Mahd (Auswirkungen und Anpassungsstrategien) Biotik: Interaktion und Interaktionspartner, Konkurrenz, Allelopathie Symbiosen: Bestäubung, Diasporenausbreitung, Knöllchenbakterien, Mykorrhiza, Flechten Antibiosen: Parasitismus, Mimese, Mimikri, Carnivorie, Beweidung</p>						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - die Begriffe der Pflanzenökologie/Ökologie sicher und wissenschaftlich korrekt anwenden. - die Bedeutung der abiotischen Faktoren für die Verbreitung der Pflanzen verstehen. - Ausmaß und Einfluss anthropogener Veränderungen (Hemerobie) beurteilen. - Anpassungen von Pflanzen an biotische und abiotische Stressoren verstehen. - die Bedeutung aller Standortfaktoren für die Landwirtschaft erkennen und verstehen. - komplexe ökosystemare Zusammenhänge erkennen, verstehen und beurteilen.							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen							
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang				Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester		
B.Sc. Agrarwissenschaften				P	2.		
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften				WP	4.		
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg				P	2.		
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg				P	4.		
Berufliche Fachrichtung Agrarwissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)				WP	4./6.		
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)				WP	4./6.		
B.Sc. Geographie				P	2.		
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Grundlagen der Pflanzenökologie	Deutsch	500	2,0	30,0	60,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer		8. ECTS-LP	
SS			90	1		3,0	

Modultitel: Pflanzenökologie				
Modulnr./-code: AGR-011 [780720110]				
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
eKlausur [780720119]		benotet	Deutsch	
Studienleistung(en)				
10. Modulorganisation				
Modulverantwortliche(r)				
Dr. Marina Möseler				
Lehrende(r)				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/				
Anbietende Organisationseinheit(en)				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
11. Sonstiges				
Nentwig, W., Bacher, S., Brandl, R., 2011, Ökologie kompakt, 4. Auflage, Springer Spektrum				

Modultitel: Tierökologie							
Modulnr./-code: AGR-016 [780720160]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<p>Die Vorlesung "Tierökologie" befasst sich mit den folgenden Inhalten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - regionale, nationale und globale Herausforderungen einer modernen, multifunktionalen Landwirtschaft und ihre Aufgaben, aktuell und in der Zukunft - Organismen und ihre abiotische und biotische Umwelt - Ökologische Amplitude von Organismen, Temperatur, Feuchtigkeit, pH etc., Anpassungsstrategien - räumliche und organismischer Bezug der Ökologie (Zonobiome, Ökosysteme, Biotope, Habitate..) - Lebensraumeinheiten, das Agrarökosystem als Lebensraum für Tiere - Ökologie der Lebensgemeinschaften, Mutualismus, trophische Ebenen - Artbildungsprozesse, Evolution, Selektion, Biodiversität, Landschaftsökologie - Ökologie terrestrischer Lebensraumtypen (Zonobiome), Formen der Landnutzung - Ökologie aquatische Lebensräume (Binnengewässer, Meere) - Zoonosen und der Klimawandel - Landwirtschaft und Naturschutz, GAP, AUM's, Greening, Landschaftsökologie, Arten- und Biotopschutz <p>Die Lerninhalte werden an zahlreichen Beispielen aus der Praxis erläutert.</p>						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Begriffe der Ökologie sicher und wissenschaftlich korrekt anwenden. - die Bedeutung der abiotischen Faktoren für die Verbreitung der Tiere verstehen. - Ausmaß und Einfluss anthropogener Veränderungen beurteilen. - Anpassungen von Tieren an biotische und abiotische Stressoren verstehen. - die Bedeutung von Zoonosen für die Landwirtschaft erkennen und verstehen. - die Bedeutung von Ökosystemfunktionen und -dienstleistungen verstehen. - komplexe ökosystemare Zusammenhänge erkennen, verstehen und beurteilen. - die Rolle von Arten in den Lebensräumen verstehen. - die Rolle der Landwirtschaft beim Arten-, Biotop- und Naturschutz verstehen. - die Verteilung der Zonobiome auf der Erde kennen. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen							
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang				Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester		
B.Sc. Agrarwissenschaften				P	3.		
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften				WP	5.		
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg				P	3.		
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg				P	5.		
Berufliche Fachrichtung Agrarwissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)				WP	3./5.		
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)				WP	3./5.		
B.Sc. Geographie				P	3.		
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Grundlagen der Tierökologie	Deutsch	500	2,0	30,0	60,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer		8. ECTS-LP	
WS			90	1		3,0	

Modultitel: Tierökologie				
Modulnr./-code: AGR-016 [780720160]				
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
eKlausur [780720169]		benotet	Deutsch	
Studienleistung(en)				
10. Modulorganisation				
Modulverantwortliche(r)				
Dr. Andréé Hamm				
Lehrende(r)				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/				
Anbietende Organisationseinheit(en)				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
11. Sonstiges				
Ökologie kompakt, 4. Auflage, Springer Spektrum				

Modultitel: Diversität der Nutzpflanzen und Nutztiere

Modulnr./-code: AGR-066 [780720660]

1. Inhalt und Qualifikationsziele

Inhalte:	<p>V1: Diversität der Nutztiere – Südekum</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einführung Nutztiere - Nutztiere zur Lebensmittelerzeugung - Non-Food-Nutztiere <p>V2: Diversität der Nutzpflanzen – Möseler</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einführung Nutzpflanzen: - Nahrungspflanzen: Niedere Pflanzen; Kohlenhydrate; Fette, Proteine liefernde Pflanzen; Gemüse; Obst; Gewürze; Genussmittel - Futterpflanzen - Non-Food-Pflanzen: Energielieferanten, Faserpflanzen, Färbepflanzen, Phytoremediation - Nachwachsende Rohstoffe: Baustoffe
-----------------	--

Qualifikationsziele/ Kompetenzen

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

- die zentrale Bedeutung von Pflanzen und Tieren in der Landwirtschaft wiedergeben.
- die herausragende Bedeutung der Pflanzen als Primärproduzenten bei der Erzeugung von Lebens- und Futtermitteln, von Nicht-Lebensmitteln und zur Energiegewinnung verstehen und einordnen.
- die nutzbaren Teile von Pflanzen den pflanzlichen Grundorganen morphologisch-anatomisch zuordnen.
- die herausragende Bedeutung der Tiere zur Erzeugung von Lebensmitteln und als Arbeitskraft verstehen und einordnen.
- anhand ausgewählter Beispiele die Bedeutung der Nutzung von Pflanze und Tier auf unterschiedlichen Skalen (lokal, regional, global) an historischen Beispielen und an aktuellen Themen verstehen und darstellen.
- die Nutzung von Tieren deren spezifischen physiologischen Leistungen zuordnen.

2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul

Verpflichtend nachzuweisen	
empfohlen	
Beschränkung der Teilnehmerzahl	

3. Verwendbarkeit des Moduls

Studiengang/Teilstudiengang	Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester
B.Sc. Agrarwissenschaften	fWP	5.
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften	fWP	5.
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg	WP	5.
M.Sc. Geodetic Engineering	fWP	5.

4. Lehr- und Lernformen

LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Diversität der Nutztiere	Deutsch	150	2,0	30,0	60,0
V	Semesterbegleitend	Diversität der Nutzpflanzen	Deutsch	150	2,0	30,0	60,0

5. Häufigkeit	6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP
WS	180	1	6,0

9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS

Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung
eKlausur [780720669]		benotet	Deutsch	

Studienleistung(en)

Modultitel: Diversität der Nutzpflanzen und Nutztiere
Modulnr./-code: AGR-066 [780720660]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Dr. Marina Möselers
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges
Legel, S. 1989-1993. Nutztiere der Tropen und Subtropen, Band I-III, S.Hirzel-Verlag, Leipzig Franke, E., Lieberei, R., Reisdorff, C. 2012. Nutzpflanzen, 8. Aufl., Thieme, Stuttgart

Kleine berufliche Fachrichtung: Lebensmitteltechnologie (Lebensmitteltechnik)

Hinweise zum Wahlpflicht- und Polyvalenzbereich:

- Für den Polyvalenzbereich zu lit. a. (gemäß Übersicht zur Struktur in Anlage 2 B der Prüfungsordnung) müssen bei Wahl der Kleinen beruflichen Fachrichtung „Lebensmitteltechnologie (Lebensmitteltechnik)“ fünf Module aus diesem Wahlpflichtbereich im Umfang von 30 ECTS-LP gewählt werden.
- Für den Polyvalenzbereich zu lit. b. (gemäß Übersicht zur Struktur in Anlage 2 B der Prüfungsordnung) können bei Wahl der Kleinen beruflichen Fachrichtung „Lebensmitteltechnologie (Lebensmitteltechnik)“ Module aus diesem Wahlpflichtbereich im Umfang von bis zu 48 ECTS-LP gewählt werden.

Modultitel: Allgemeine Ernährungsepidemiologie							
Modulnr./-code: ELW-010 [780730100]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<ul style="list-style-type: none"> - Geschichte der Ernährungsepidemiologie - Grundbegriffe und Maßzahlen der Epidemiologie - Datenquellen - Epidemiologische Studientypen - Auswertung von Fallbeispielen 						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...							
<ul style="list-style-type: none"> - epidemiologische Grundbegriffe benennen. - epidemiologische Grundbegriffe und Methoden gegenüberstellen. - epidemiologische Konzepte anwenden (Studiendesigns, Kontrolle für Confounding). - epidemiologische Kennzahlen berechnen. - epidemiologische Konzepte bewerten. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen	Biometrie, Anatomie und Physiologie, Ernährungslehre, Biochemie						
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht		Fachsemester
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.
4. Lehr- und Lernformen							
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
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
SS			180		1		6,0
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur [90 min] [780730109]				benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)							

Modultitel: Allgemeine Ernährungsepidemiologie
Modulnr./-code: ELW-010 [780730100]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Prof. Dr. Ute Nöthlings
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges

Modultitel: Diätetik							
Modulnr./-code: ELW-012 [780730120]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:		<ul style="list-style-type: none"> - DACH-Referenzwerte - Anwendung ernährungswissenschaftlicher Methodik - Nährstoffempfehlungen für Bevölkerungsgruppen - Makro- und Mikronährstoffe aus angewandter Sicht - Ernährungssituation spezieller Bevölkerungsgruppen - Ausgewählte Ernährungsprobleme in Industriestaaten - Alternative Kostformen <p>Erstellen von Tageskostplänen für Gesunde sowie für Personen mit verschiedenen ernährungsabhängigen Krankheiten wie z. B. Adipositas, kardiometabolische Erkrankungen einschließlich Metabolisches Syndrom, Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes, Rheumatoide Arthritis, Gicht</p> <p>Fallbeispiele (problem-based learning sessions)</p>					
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...							
<ul style="list-style-type: none"> - Nutzen und Wirksamkeit diätetischer Maßnahmen kritisch bewerten. - Wissen zu ernährungsphysiologischen Grundlagen sowie zur Ernährung des gesunden und kranken Menschen in Form von Tageskostplänen umsetzen unter Berücksichtigung der individuellen Lebenssituation. - in Teams arbeiten. - eine Präsentation halten. - in Teams diskutieren. - für Problemstellungen Lösungen finden. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen		Grundlagen der Ernährungsphysiologie					
empfohlen		Kenntnisse der diätetischen Erfordernisse in bestimmten Lebenssituationen bzw. bei bestimmten Krankheiten Verständnis über physiologische Veränderungen in verschiedenen Lebensphasen und Lebenssituationen					
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht		Fachsemester
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften					WP		5.
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg					WP		5.
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)					WP		5.
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
Ü*	Semesterbegleitend		Deutsch	40	4,0	45,0	135,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
WS			180		1		6,0

Modultitel: Diätetik				
Modulnr./-code: ELW-012 [780730120]				
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
Mündliche Prüfung [20 min] [780730129]	Präsentation 20 min, aktiver Beitrag von mindestens einem Vortrag, Regelmäßige Teilnahme an der Übung mit aktiver Mitarbeit	benotet	Deutsch	
Studienleistung(en)				
10. Modulorganisation				
Modulverantwortliche(r)				
Prof. Dr. Sabine Ellinger				
Lehrende(r)				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/				
Anbietende Organisationseinheit(en)				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
11. Sonstiges				

Modultitel: Allgemeines Lebensmittelrecht Teil I und Teil II							
Modulnr./-code: ELW-014 [780730140]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<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>						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - in lebensmittelrechtlichen Gebieten auf spezifische Situationen transferieren. - lebensmittelrechtliche Probleme identifizieren. - ausgewählte Themen des Lebensmittelrechtes präsentieren. - anhand der Übungen lebensmittelrechtliche Probleme bestimmen, analysieren und diskutieren. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen							
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
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.-4.	
4. Lehr- und Lernformen							
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
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP	
WS+SS				180	2	6,0	

Modultitel: Allgemeines Lebensmittelrecht Teil I und Teil II				
Modulnr./-code: ELW-014 [780730140]				
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
Klausur [120 min] [780730149]		benotet	Deutsch	50%
Referat [30 min (max. 30 Folien)] [780730148]		unbenotet	Deutsch	50%
Studienleistung(en)				
10. Modulorganisation				
Modulverantwortliche(r)				
Dr. Ismail-Hakki Acir				
Lehrende(r)				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/				
Anbietende Organisationseinheit(en)				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften, Lebensmittelchemie				
11. Sonstiges				

Modultitel: Prozessbezogene Lebensmitteltechnologie							
Modulnr./-code: ELW-015 [780730150]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<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"> - Prozesse der Lebensmittelverarbeitung und ihre physikalischen Grundlagen - Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln - Rolle von Wasser in Lebensmitteln und Verfahren zur Reduktion des Wassergehalts - Thermische Behandlung von Lebensmitteln: Pasteurisation, Sterilisation, Blanchieren - Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln - Lebensmittel als disperse Systeme: Suspensionen, Emulsionen, Schäume - Verpackung von Lebensmitteln 						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - die wichtigsten Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln beschreiben. - diese Verfahren auf gegebene Situationen der Lebensmittelproduktion anwenden. - die Rolle der Inhaltsstoffe für die physikalischen Eigenschaften von Lebensmitteln erklären. - Lebensmittel als komplexdisperse Systeme einordnen. - ausgewählte Verpackungsmaterialien und ihre Eigenschaften beschreiben. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen	Produktbezogene Lebensmitteltechnologie und -chemie, Physik						
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang						Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester
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.
Staatsexamen Lebensmittelchemie						P	6.
4. Lehr- und Lernformen							
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
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
SS			180		1		6,0

Modultitel: Prozessbezogene Lebensmitteltechnologie				
Modulnr./-code: ELW-015 [780730150]				
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
Klausur [90 min] [780730159]		benotet	Deutsch	
Studienleistung(en)				
10. Modulorganisation				
Modulverantwortliche(r)				
Prof. Dr. Ute Weisz				
Lehrende(r)				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/				
Anbietende Organisationseinheit(en)				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
11. Sonstiges				
<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>				

Modultitel: Lebensmittelsicherheit							
Modulnr./-code: ELW-016 [780730160]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<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"> - Historische Aspekte der Lebensmittelsicherheit - Rechtliche Rahmenbedingungen - Risiken im Zusammenhang mit Lebensmitteln - Allgemeine Toxikologie, Toxikokinetik, Toxikodynamik - Prinzipien der Risikobewertung - Rückstände - Kontaminanten - Biotoxine 						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - die wesentlichen Elemente der Lebensmittelsicherheit benennen. - die wichtigsten rechtlichen Rahmenbedingungen erläutern. - die wichtigsten mit der Lebensmittelsicherheit betrauten Organisationen bezeichnen. - die Anwesenheit ausgewählter Rückstände, Kontaminanten und Biotoxine in Lebensmitteln erklären. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen	Chemie für ELW, Allgemeine Lebensmittelchemie, Lebensmittelkunde						
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht		Fachsemester
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. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend		Deutsch	90	4,0	45,0	135,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
WS			180		1		6,0
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform		Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung
Klausur [780730169]					benotet	Deutsch	
Studienleistung(en)							

Modultitel: Lebensmittelsicherheit
Modulnr./-code: ELW-016 [780730160]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Prof. Dr. Henning Hintzsche
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges
Matissek, R. (2020) Lebensmittelsicherheit, Springer-Verlag, Berlin.

Modultitel: Sekundäre Inhaltsstoffe							
Modulnr./-code: ELW-019 [780730190]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	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.						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
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.							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen							
Beschränkung der Teilnehmerzahl	50 Studierende						
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
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. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend		Deutsch	90	2,0	22,0	78,0
S	Semesterbegleitend		Deutsch	30	0,5	8,0	72,0
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP	
WS				180	1	6,0	
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur [120 min] [780730199]	Präsentation (20 Seiten, 15 min in Dreiergruppen)			benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)							

Modultitel: Sekundäre Inhaltsstoffe
Modulnr./-code: ELW-019 [780730190]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
PD Dr. Margot Schulz
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
11. Sonstiges
Die Präsentation muss ein Vorbereitetes Bewertungschema erfüllen.

Kleine berufliche Fachrichtung: Markt und Konsum

Hinweise zum Wahlpflicht- und Polyvalenzbereich:

- **Für den Polyvalenzbereich zu lit. a. (gemäß Übersicht zur Struktur in Anlage 2 B der Prüfungsordnung) müssen bei Wahl der Kleinen beruflichen Fachrichtung „Markt und Konsum“ fünf Module aus diesem Wahlpflichtbereich im Umfang von 30 ECTS-LP gewählt werden.**
- **Für den Polyvalenzbereich zu lit. b. (gemäß Übersicht zur Struktur in Anlage 2 B der Prüfungsordnung) können bei Wahl der Kleinen beruflichen Fachrichtung „Markt und Konsum“ Module aus diesem Wahlpflichtbereich im Umfang von bis zu 48 ECTS-LP gewählt werden.**

Modultitel: Angewandte Mikroökonomie							
Modulnr./-code: AGR-044 [780720440]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<p>Neoklassische Mikroökonomie: Angebotstheorie: Produktionstechnologie, Angebots- und Faktornachfrageentscheidungen unter Gewinnmaximierung/ Kostenminimierung, Marktangebot, Elastizitätskonzept; Nachfragetheorie: Nutzenkonzept und –maximierung, Marktnachfrage und Theorie der Preisbildung: Konkurrenzgleichgewicht und Marktmacht.</p> <p>Institutionenökonomie: Grundlagen der Institutionenökonomie, Einfache Transaktionen, Transaktionskostenökonomik, Theorie der Firma, Asymmetrische Information, Prinzipal-Agent Theorie: adverse Selektion und „hidden action“, kollektives Handeln, Spieltheorie, Rent seeking, Dilemma des starken Staates, Institutionen für Wachstum und Entwicklung, Wandlung und Entstehung von Institutionen.</p>						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Methoden und konzeptuelle Grundlagen der Mikroökonomie und der Institutionenökonomie wiedergeben. - mithilfe der mikroökonomischen Methoden theoretische Ergebnisse berechnen. - mikroökonomische Theorie auf reale wirtschaftliche Phänomene anwenden. - mathematische Formeln und Graphen interpretieren. - verschiedene theoretische Ansätze zusammenfassen, erklären und vergleichen. - verschiedene theoretische Ansätze zur Analyse ökonomischer Phänomene anwenden. - die theoretische Auswirkung verschiedener Institutionen für ökonomische Phänomene analysieren. - die Entstehung und Entwicklung verschiedener Institutionen analysieren. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen	Ökonomie I						
empfohlen	Kenntnisse aus dem Modul "Ökonomie II"						
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
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. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Neoklassische Mikroökonomie	Deutsch	100	2,0	22,0	68,0
V	Semesterbegleitend	Institutionenökonomie	Deutsch	100	2,0	22,0	68,0
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP	
WS				180	1	6,0	
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur [120 min] [780720449]				benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)							

Modultitel: Angewandte Mikroökonomie
Modulnr./-code: AGR-044 [780720440]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Prof. Dr. Jan Börner
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges
Varian, Grundzüge der Mikroökonomie Voigt, Institutionenökonomik

Modultitel: Einführung in die Methoden der empirischen Forschung							
Modulnr./-code: AGR-045 [780720450]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<p>Teil 1: Qualitative Forschungsmethoden Forschungskonzept und –planung; Messtheorie: Methoden und Instrumente der Datenerhebung; Auswahlverfahren; Datenaufbereitung und Dokumentation.</p> <p>Teil 2: Quantitative Forschungsmethoden Einführung in die Marktforschung, Indizes, Konzentrationsmaße, Grundlagen der Regressionsanalyse, das einfache Regressionsmodell, das multiple Regressionsmodell, Annahmen der linearen Regressionsanalyse. Vertiefung anhand praktischer Übungen im PC-Labor.</p>						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - unterschiedliche Arten von Hypothesen und Forschungsdesigns erkennen. - unterschiedliche Messniveaus von Daten erkennen. - Qualitätskriterien/ Gütekriterien einer Messung benennen und Tests zur Überprüfung der Güte von Messungen kennen. - verschiedene Fragenarten und -regeln sowie Fehlerquellen definieren und identifizieren. - unterschiedliche Stichprobenverfahren im Rahmen der Datenerhebung erkennen und für bestimmte Forschungsbeispiele Anwendungsempfehlungen geben. - erhobene Daten kodieren. - Datenanalysen (Hypothesentests, Korrelations- und einfache/multiple Regressionsanalysen) durchführen. - Ergebnisse von Datenanalysen (Hypothesentests, Korrelations- und einfache/multiple Regressionsanalysen) beurteilen. - marktrelevante Indizes und Konzentrationsmaße berechnen und beurteilen. - Unterschiede zwischen den Annahmen verschiedener Wahrscheinlichkeitsverteilungen (Normalverteilung, t-Verteilung, F-Verteilung) und ihre Bedeutung für Hypothesentests erklären. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen	Kenntnisse aus den Modulen "Angewandte Mathematik" und "Biometrie"						
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
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.	
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Qualitative Forschungsmethoden	Deutsch	120	2,0	22,0	57,0
V	Semesterbegleitend	Quantitative Forschungsmethoden	Deutsch	120	1,0	11,0	34,0
Ü	Semesterbegleitend	Quantitative Forschungsmethoden	Deutsch	30	2,0	22,0	34,0
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP	
WS				180	1	6,0	

Modultitel: Einführung in die Methoden der empirischen Forschung				
Modulnr./-code: AGR-045 [780720450]				
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
Klausur [120 min] [780720459]		benotet	Deutsch	85%
Präsentation (Qualitative Forschungsmethode n)		benotet	Deutsch	15%
Studienleistung(en)				
10. Modulorganisation				
Modulverantwortliche(r)				
Prof. Dr. Dominic Lemken				
Lehrende(r)				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/				
Anbietende Organisationseinheit(en)				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
11. Sonstiges				
Flick, Uwe (1995): Qualitative Forschung. Theorie, Methoden, Anwendung in Psychologie und Sozialwissenschaften, Reinbek bei Hamburg: Rowohlt (oder neuere Auflage)				
Backhaus K. et al. (2008): Multivariate Analysemethoden – Eine anwendungsorientierte Einführung. 12th Edition. Springer-Verlag.				
Bleymüller J. et al. (2002): Statistik für Wirtschaftswissenschaftler. 13th Edition. Verlag Vahlen.				

Modultitel: Verbraucher- und Ernährungspolitik							
Modulnr./-code: AGR-051 [780720510]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<ul style="list-style-type: none"> - Wirtschaftspolitische Begründung verbraucher- und ernährungspolitischer Eingriffe - Leitbilder und Konzeptionen der Verbraucher- und Ernährungspolitik - Nachhaltigkeit im Zusammenhang mit der Verbraucher- und Ernährungspolitik - Instrumente der Verbraucher- und Ernährungspolitik - Bewertung verbraucher- und ernährungspolitischer Eingriffe - Verbraucherrechte und ihre Umsetzung - Institutionelle Ausgestaltung der Verbraucher- und Ernährungspolitik - Praxis und Probleme der Verbraucherschutzpolitik in Deutschland und der EU 						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...							
<ul style="list-style-type: none"> - die Probleme der Verbraucher- und Ernährungspolitik systematisch beschreiben. - Verbraucher- und Ernährungspolitik in die theoretischen Ansätze der ökonomischen Theorie einordnen. - die Umsetzung der Verbraucherrechte in gesetzliche und institutionelle Rahmenbedingungen erläutern. - verbraucher- und ernährungspolitische Eingriffe auf der Basis der ökonomischen Theorie bewerten. - die Problematik der Umsetzung von Verbraucherrechten in Abhängigkeit von den Verbraucherleitbildern beurteilen. - die Problematik des nachhaltigen Konsums und dessen Förderung durch staatliche Instrumente angemessen erfassen. - wichtige Institutionen im Zusammenhang mit der Verbraucher- und Ernährungspolitik darstellen. - Institutionen der Verbraucher- und Ernährungspolitik hinsichtlich ihrer Bedeutung für die Verbraucher- und Ernährungspolitik einordnen und beurteilen. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen	Module "Ökonomie I" und "Ökonomie II"						
Beschränkung der Teilnehmerzahl	80 Studierende						
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang				Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester		
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.		
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)				WP	2.		
4. Lehr- und Lernformen							
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)	Ganztag-Block	Ausgewählte Themen der Verbraucher- und Ernährungspolitik	Deutsch	20	0,5	6,0	44,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
SS			180		1		6,0

Modultitel: Verbraucher- und Ernährungspolitik				
Modulnr./-code: AGR-051 [780720510]				
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
Klausur [60 min] [780720519]		benotet	Deutsch	
Studienleistung(en)				
Präsentationen				
10. Modulorganisation				
Modulverantwortliche(r)				
Prof. Dr. Dominic Lemken				
Lehrende(r)				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/				
Anbietende Organisationseinheit(en)				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
11. Sonstiges				

Modultitel: Unternehmensplanung und Organisation	
Modulnr./-code: AGR-046 [780720460]	
1. Inhalt und Qualifikationsziele	
Inhalte:	<p>Teil 1: Wie wird ein Unternehmen geführt und welche Möglichkeiten hat es um wettbewerbsfähig zu werden? Diesen und weiteren Fragen geht das Modul auf den Grund. Die Studierenden erfahren die Bandbreite von strategischen und organisatorischen Handlungsspielräumen. Sie unterscheiden zwischen unterschiedlichen Führungsperspektiven, durchdringen Konzepte der Unternehmensorganisation und wenden strategische Analysemethoden zur Ermittlung von Wettbewerbs- und Marktsituationen an. Zudem werden Auswirkungen von dynamischen Trends (z.B. Digitalisierung) auf den Lebensmittelsektor diskutiert. Durch integrierte Übungen an Praxisbeispielen und eingeladene Gastredner aus der Wirtschaft erfahren die Studierenden wie Theorie in Praxis gelebt wird.</p> <p>Teil 2: Grundlagen Investitionsbewertung, dynamische Investitionskalküle, Systematik der Finanzierung, Planung und Bewertung von Investitions- und Finanzierungsvorhaben, Behandlung von Unsicherheit in der Investitions- und Finanzplanung</p>
Qualifikationsziele/ Kompetenzen	
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - zahlreiche strategische Methoden zur Umwelt- und Unternehmensanalyse benennen und skizzieren. - strategische Methoden an Praxisbeispielen anwenden. - realistische Situationen evaluieren. - Handlungsempfehlungen formulieren. - Unternehmensorganisationen analysieren und gestalten. - verschiedene Führungsperspektiven unterscheiden und vergleichen. - dynamische Investitionsrechnung anwenden. - Investitionsvorhaben bewerten. - Investitions- und Finanzierungspläne erarbeiten. - einfache Risikoanalysen im Rahmen der Investitionsbewertung durchführen. 	
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul	
Verpflichtend nachzuweisen	Ökonomie I
empfohlen	Module "Ökonomie II", "Ökonomie III" und "Biometrie"
Beschränkung der Teilnehmerzahl	

Modultitel: Unternehmensplanung und Organisation							
Modulnr./-code: AGR-046 [780720460]							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang						Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester
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 (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)						WP	5.
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)						WP	5.
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Strategische Planung und Organisation	Deutsch	160	3,0	34,0	68,0
T	Semesterbegleitend	Vorlesungsbegleitende eTutorien	Deutsch	160	1,0	0,0	33,0
V	Semesterbegleitend	Investition und Finanzierung	Deutsch	160	1,0	11,0	18,0
T	Semesterbegleitend	Investitionsrechnung und Risikoanalyse	Deutsch	40	1,0	11,0	5,0
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]	7. Dauer	8. ECTS-LP	
WS				180	1	6,0	
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur [120 min] [780720469]				benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)							
10. Modulorganisation							
Modulverantwortliche(r)							
Prof. Dr. Dr. Daniel Hermann							
Lehrende(r)							
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/							
Anbietende Organisationseinheit(en)							
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften							
11. Sonstiges							

Modultitel: Unternehmensgründungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft							
Modulnr./-code: AGR-053 [780720530]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<p>Im vorliegenden Modul werden theoretische Konzepte im Themenbereich der Unternehmensgründungen präsentiert. Im Modul werden zunächst die Eigenschaften einer unternehmerischen Persönlichkeit aufgezeigt, insbesondere werden die theoretischen Grundlagen von unternehmerischem Denken und Handeln erläutert. Studierende können im Rahmen des Kurses eigene erste Geschäftsideen entwickeln. Die grundlegende Fragestellung des Moduls die es dann zu beantworten gilt, ist, wie eine Geschäftsidee in ein erfolgreiches Geschäftsmodell umgesetzt werden kann. Im Kurs werden die verschiedenen Teilbereiche eines Geschäftsmodells im Detail thematisiert und theoretisch fundiert erläutert. Hierzu zählen unter anderem die Entwicklung einer Unternehmensstrategie sowie die Aufstellung eines Marketing- und Finanzierungsplans. Ein besonderer Fokus liegt daher auf der Gestaltung eines Pitchdecks. Ein Pitchdeck ist eine Kurz-Präsentation des Geschäftsmodells mit der Unternehmer*innen ihre Geschäftsidee potenziellen Investor*innen verkaufen und es enthält somit die wesentlichen Kernpunkte eines Businessplans.</p> <p>In den Veranstaltungen haben die Studierenden die Möglichkeit ihre Geschäftsidee vorzustellen, Feedback zu erhalten und sich mit Fachexpert*innen aus der Praxis auszutauschen. Außerdem wenden die Studierenden das erlangte theoretische Wissen an, indem sie in Kleingruppenarbeit für eine Geschäftsidee ein Pitchdeck entwickeln und dieses in einem angemessenen Rahmen (bspw. im Rahmen eines simulierten Pitch-Wettbewerbs mit Start-up Investor*innen) vor einer Jury präsentieren.</p>						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...							
<ul style="list-style-type: none"> - Geschäftsideen entwickeln, gestalten und detailliert ausarbeiten. - die unternehmerische Denkweise und den unternehmerischen Prozess verstehen. - strukturiert und analytisch eine Geschäftsidee in ein Geschäftsmodell überführen. - verstehen, wie man mit Chancen und Herausforderungen unternehmerischer Aktivitäten umgeht. - Präsentationstechniken anwenden und komplexe Lösungskonzepte in Teamarbeit erarbeiten. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen	mindestens 4. Fachsemester						
empfohlen							
Beschränkung der Teilnehmerzahl	40 Studierende						
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang						Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester
B.Sc. Agrarwissenschaften						WP SP Ökonomie	5./6.
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften						WP	5./6.
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg						WP	5./6.
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg						WP	5./6.
Berufliche Fachrichtung Agrarwissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)						WP	5./6.
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)						WP	5./6.
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
S	Semesterbegleitend	Pitchdeck Gestaltung in Theorie und Praxis	Deutsch	40	4,0	45,0	135,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
WS/SS			180		1		6,0

Modultitel: Unternehmensgründungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft				
Modulnr./-code: AGR-053 [780720530]				
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
Projektarbeit [780720539]		benotet	Deutsch	
Studienleistung(en)				
10. Modulorganisation				
Modulverantwortliche(r)				
Prof. Dr. Denise Fischer-Kreer				
Lehrende(r)				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/				
Anbietende Organisationseinheit(en)				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
11. Sonstiges				
Faschingbauer, M. (2021): Effectuation: Wie erfolgreiche Unternehmer denken, entscheiden und handeln, 4. Auflage, Schäffer-Poeschel Verlag, ISBN: 3791049380.				
Fueglistaller, U., Müller, C., Müller, S., Volery, T. (2012): Entrepreneurship: Modelle – Umsetzung – Perspektiven, 3. Auflage, Springer Gabler, ISBN: 978-3-8349-3030-9.				
Grichnik, D., Brettel, M., Koropp, C., Mauer, R. (2017). Entrepreneurship: unternehmerisches Denken, Entscheiden und Handeln in innovativen und technologieorientierten Unternehmen, 2. Auflage, Schäffer-Poeschel Verlag, ISBN: 9783791036595.				

Modultitel: Agrar- und Lebensmittelmärkte - Marktbedingungen und Marketing								
Modulnr./-code: AGR-043 [780720430]								
1. Inhalt und Qualifikationsziele								
Inhalte:	<ul style="list-style-type: none"> - Marktzusammenhänge und Preisbildung auf Agrar- und Lebensmittelmärkten - Internationale Rahmenbedingungen des Handels mit Agrar- und Lebensmittel - Rahmenbedingungen für die Agrarmärkte in der EU - Analyse und Darstellung ausgewählter Wertschöpfungsketten - Grundlagen des Marketing auf Lebensmittelmärkten 							
Qualifikationsziele/ Kompetenzen								
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...								
<ul style="list-style-type: none"> - Marktvolumen, grundlegende Qualitätsanforderungen und Qualitätsparameter von Agrarprodukten beschreiben. - Marktzusammenhänge auf Agrar- und Lebensmittelmärkten angemessen darstellen. - Marktphänomene in die theoretischen Ansätze der ökonomischen Theorie einordnen. - Auswirkungen unterschiedlicher Markteingriffe angemessen analysieren und bewerten. - neue Entwicklungen auf den Agrar- und Lebensmittelmärkten auf der Basis der Vorlesungsinhalte nach unterschiedlichen Aspekten beurteilen. - Entwicklungen auf den Agrar- und Lebensmittelmärkten darstellen und einordnen. - Regelungen der Agrarmärkte beschreiben und bewerten. 								
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul								
Verpflichtend nachzuweisen								
empfohlen	Module "Ökonomie I" und "Ökonomie II"							
Beschränkung der Teilnehmerzahl								
3. Verwendbarkeit des Moduls								
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht		Fachsemester	
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.	
Berufliche Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)					WP		1.	
B.Sc. Geographie					P SP Ökonomie		5.	
4. Lehr- und Lernformen								
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	
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
WS				180		1		6,0
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS								
Prüfungsform		Zulassungsvoraussetzung			Benotet/ unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Klausur [60 min] [780720439]					benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)								
Präsentationen								

Modultitel: Agrar- und Lebensmittelmärkte - Marktbedingungen und Marketing
Modulnr./-code: AGR-043 [780720430]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Dr. Johannes Simons
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges

Modultitel: Agrar- und Umweltpolitik							
Modulnr./-code: AGR-048 [780720480]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	In dem Modul werden Agrar- und agrarumweltpolitische Entwicklungen aus ökonomischer Perspektive dargestellt und unter Hinzuziehung ökonomischer Theorien diskutiert. Spezifische Themen sind Bewertung agrar- und ernährungspolitischer Instrumente: Markt- und Preispolitik, Risikomanagement, Ernährungssicherheit, Nahrungsmittelsicherheit, Entwicklung des ländlichen Raums; Elemente der Welthandelsordnung; Externe Effekte und öffentliche Güter im Marktmechanismus, Multifunktionalität der Landwirtschaft; Honorierung öffentlicher Leistungen Auswirkungen agrarpolitischer Ansätze auf die Umweltwirkung der Landwirtschaft; Einführung in umweltökonomische Instrumente						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...							
<ul style="list-style-type: none"> - die wesentlichen Elemente der deutschen und europäischen Agrarpolitik skizzieren. - die Bedeutung der Welthandelsorganisation für die Agrarpolitik erklären. - die Verflechtungen zwischen unterschiedlichen Agrarmärkten erklären. - Leakage-Effekte zwischen einzelnen Märkten analysieren. - ökonomische Theorien zur Beurteilung der Agrar- und Agrarumweltpolitik heranziehen. - mit Hilfe ökonomischer Theorie ihren Standpunkt argumentativ vertreten. - ihre Argumentation graphisch illustrieren. - die Problematik der Bereitstellung öffentlicher Güter erklären. - die gelernten Konzepte auf neue Situationen übertragen. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen	Ökonomie I						
empfohlen	Module "Ökonomie II", "Ökonomie III" und "Angewandte Mikroökonomie"						
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester	
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	6.	
Berufliche Fachrichtung „Agrarwissenschaft“ (Master – Zwei-Fach-Modell)					P	6.	
B.Sc. Geographie					WP SP Ökonomie	6.	
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend	Agrarpolitik	Deutsch	80	2,0	22,0	68,0
V	Semesterbegleitend	Agrarumweltpolitik	Deutsch	80	2,0	22,0	68,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
SS			180		1		6,0
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform		Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung
Klausur [120 min] [780720489]					benotet	Deutsch	
Studienleistung(en)							

Modultitel: Agrar- und Umweltpolitik
Modulnr./-code: AGR-048 [780720480]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Prof. Dr. Thomas Heckelei
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
11. Sonstiges

Modultitel: Einführung in die Welternährungswirtschaft							
Modulnr./-code: AGR-049 [780720490]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	Fragen des Bevölkerungswachstums und der Ernährungssicherung widmen Ökonomen seit langem eine hohe Aufmerksamkeit. Die Vorlesung vergleicht die Erfahrungen in wohlhabenden Ländern, deren landwirtschaftliche Produktion seit Jahrzehnten stetig gewachsen ist, mit jenen in Entwicklungsländern, die höchst unterschiedliche Produktivitätsentwicklungen aufweisen. Darauf basierend werden die zur regionalen und globalen Ernährungssicherung im 21sten Jahrhundert notwendigen Voraussetzungen diskutiert, vor allem das Zusammenspiel von internationaler Kooperation (z.B. Handel, Nahrungsmittelhilfe, Entwicklungszusammenarbeit) und nationalen Politiken (z.B. Maßnahmen zur Ernährungssicherung und Armutsbekämpfung, institutionelle Gestaltung des Wirtschaftsablaufs). Ein besonderes Augenmerk wird auf die Bedeutung der landwirtschaftlichen Entwicklung für das allgemeine Wirtschaftswachstum in Entwicklungsländern gelegt. Alle Themen werden durch Fallstudien zu einzelnen Weltregionen illustriert.						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...							
<ul style="list-style-type: none"> - quantitative Kennzahlen, Größen und Relationen zur Welternährungslage einschätzen und erläutern. - grundlegende Konzepte der empirischen Erfassung der Ernährungslage von Individuen und Gruppen verstehen. - wesentliche Bestimmungsfaktoren der Ernährungslage von Individuen und Gruppen verstehen. - Möglichkeiten und Grenzen politischer Interventionen zur Verbesserung der individuellen, regionalen und globalen Ernährungslage einschätzen. - grundlegende Konzepte der Mikroökonomie auf Probleme im Kontext der globalen Ernährungssicherung anwenden. - Entwicklungen der Welternährungswirtschaft qualitativ analysieren. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen							
empfohlen	Kenntnisse aus dem Modul "Ökonomie I"						
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht		Fachsemester
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		6.
Berufliche Fachrichtung Agrarwissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)					WP		6.
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)					WP		6.
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
V	Semesterbegleitend		Englisch	150	4,0	45,0	135,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
SS			180		1		6,0
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform		Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung
Klausur [90 min] [780720499]					benotet	Englisch	
Studienleistung(en)							

Modultitel: Einführung in die Welternährungswirtschaft
Modulnr./-code: AGR-049 [780720490]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Dr. Arnim Kuhn
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges

Modultitel: Wissenschaftliches Arbeiten in der Agrar- und Ernährungsökonomie								
Modulnr./-code: AGR-052 [780720520]								
1. Inhalt und Qualifikationsziele								
Inhalte:	Aufbau und Struktur wissenschaftlicher Texte Formale Richtlinien des wissenschaftlichen Schreibens und Zitierens systematische Literaturrecherche und Literaturverwaltung (Citavi) Eingrenzung von Thema und Forschungsfragen Kriterien zur Bewertung wissenschaftlicher Arbeiten Peer-Feedback und Moderation einer Präsentation Präsentationstechniken							
Qualifikationsziele/ Kompetenzen								
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - eine wissenschaftliche schriftliche Ausarbeitung entwickeln. - eine wissenschaftliche Präsentation erstellen. - relevante Fachliteratur identifizieren und analysieren. - Wissenschaftlichkeit bewerten/evaluieren. - wissenschaftliche Erkenntnisse diskutieren. - Peer-Feedback geben.								
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul								
Verpflichtend nachzuweisen	Ökonomie II							
empfohlen								
Beschränkung der Teilnehmerzahl	40 Studierende							
3. Verwendbarkeit des Moduls								
Studiengang/Teilstudiengang					Pflicht/ Wahlpflicht		Fachsemester	
B.Sc. Agrarwissenschaften					WP SP Ökonomie		4.-6.	
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften					WP		4.-6.	
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg					WP		4.-6.	
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg					WP		4.-6.	
4. Lehr- und Lernformen								
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]		
						Präsenzzeit	Selbststudium	
V	Semesterbegleitend	Konzeption und Aufbau wissenschaftlicher Arbeiten	Deutsch	40	1,0	11,0	45,0	
S	Semesterbegleitend	Schulungen zu Literaturrecherche und -verwaltung	Deutsch	20	1,0	11,0	13,0	
PS	Semesterbegleitend	Referat	Deutsch	40	2,0	22,0	78,0	
5. Häufigkeit				6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
WS/SS				180		1		6,0
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS								
Prüfungsform		Zulassungsvoraussetzung			Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung	
Referat [780720529] (15 Minuten Präsentation; 12-15 Seiten Hausarbeit in Gruppenarbeit)		Vergabe von Peer-Feedback			benotet	Deutsch		
Studienleistung(en)								

Modultitel: Wissenschaftliches Arbeiten in der Agrar- und Ernährungsökonomie
Modulnr./-code: AGR-052 [780720520]
10. Modulorganisation
Modulverantwortliche(r)
Prof. Dr. Jan Börner
Lehrende(r)
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges

Fachdidaktik

Hinweise zum Polyvalenzbereich:

- Für den Polyvalenzbereich zu lit. a. (gemäß Übersicht zur Struktur in Anlage 2 B der Prüfungsordnung) muss das Modul „Grundlagen der Fachdidaktik in Agrar- und Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften“ (6 ECTS-LP) gewählt werden.
- Für den Polyvalenzbereich zu lit. b. (gemäß Übersicht zur Struktur in Anlage 2 B der Prüfungsordnung) kann das Modul „Grundlagen der Fachdidaktik in Agrar- und Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften“ gewählt werden.

Modultitel: Grundlagen der Fachdidaktik in Agrar- und Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft							
Modulnr./-code: MO-AE-FD [709504100]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:	<p>Die Studierenden bekommen erste Einblicke in die didaktischen Grundlagen und Ordnungsmittel der Berufspädagogik mit dem Fokus auf die Berufsfelder. Schwerpunkte sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Organisation des zukünftigen Handlungsfeldes "Berufsschule - Curriculare Vorgaben und Entwicklungsaufgaben - Zentrale Modelle der Berufspädagogik und ausgewählte Modelle der allgemeinen Didaktik - grundlegende Gedanken des Lernfeldkonzepts (berufliche Handlungskompetenz, Orientierung an Arbeits- und Geschäftsprozessen, Lernsituationen) - Ansprüche der Handlungsorientierung und allgemeine Aspekte der Umsetzung - Methodische Großformen im Unterricht des Berufsfeldes <p>Diese werden über in den Berufsfeldern enthaltene Bildungsgänge konkretisiert.</p>						
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - zentrale Herausforderungen für die zukünftige Arbeit am Berufskollegs darlegen, Entscheidungselemente und -momente darstellen und diesbezüglich verschiedene Kontexte sowie den eigenen Lernzuwachs reflektieren. - die Organisation des zukünftigen Handlungsfeldes "Berufsschule" in einzelnen Aspekten und Zusammenhängen beschreiben. - aktuelle und zukünftige fachliche/didaktische Herausforderungen im Unterricht des Berufsfeldes diskutieren. - Strukturelemente berufsschulischen Unterrichts auf verschiedenen Ebenen erfassen und diskutieren. - Modelle und Leitideen beruflicher Didaktiken bei der Gestaltung, Durchführung und Analyse von Lehr- und Lernprozessen im Berufsfeld Ernährung und Versorgungsmanagement erläutern. - die Handlungsorientierung als grundsätzliches Leitprinzip bei der Ausgestaltung von Lernsituationen auch in ihren Momenten und Ansprüchen darstellen. - besondere didaktisch-methodische Konzepte für die Berufsgruppen im Berufsfeld beschreiben. - Portfolioarbeit im Hinblick auf Fähigkeiten, Ansprüche und Fragestellungen fassen und erfahren. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen	keine						
empfohlen	keine						
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang						Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester
B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg						WP	3.-6.
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg						WP	3.-6.
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
S*	Semesterbegleitend	Grundlagen der Fachdidaktik in Agrar- und Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften	Deutsch	20	4,0	60,0	120,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
WS			180		1		6,0
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS							
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung				Benotet/unbenotet	Prüfungssprache	Gewichtung
Mündliche Prüfung	Entwicklungen in Gruppenarbeit und Präsentation von (Teil-)Ergebnissen, regelmäßige Teilnahme				benotet	Deutsch	
Studienleistung(en)							

Modultitel:	Grundlagen der Fachdidaktik in Agrar- und Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
Modulnr./-code:	MO-AE-FD [709504100]
10. Modulorganisation	
Modulverantwortliche(r)	
	Prof. Dr. Alexandra Brutzer
Lehrende(r)	
	Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/
Anbietende Organisationseinheit(en)	
	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften
11. Sonstiges	
	In dieser Lehrveranstaltung entfällt 1 LP auf inklusionsorientierte Fragestellungen

Bachelorarbeit

Die Bachelorarbeit umfasst 12 ECTS-LP.

Modultitel: Bachelorarbeit							
Modulnr./-code: B-601 [8900]							
1. Inhalt und Qualifikationsziele							
Inhalte:		<p>Weitgehend selbstständige Bearbeitung einer theoretischen oder experimentellen komplexen Aufgabe aus den Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften in begrenztem Zeitraum. Das Thema der Bachelorarbeit wird von den Betreuern ausgegeben.</p> <p>Die Studentinnen und Studenten arbeiten sich mit Hilfe von Fachliteratur in neue Aufgabengebiete ein und verfassen eine Bachelorarbeit. Dabei setzen die Studentinnen und Studenten die erlernten theoretischen und experimentellen Methoden unter Anleitung zur Erlangung neuer Erkenntnisse in den Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften um. Die Ergebnisse werden in der schriftlichen Abschlussarbeit zusammenfassend dargestellt, bewertet und diskutiert.</p> <p>Die Absolventinnen und Absolventen besitzen Abstraktionsvermögen, analytisches Denken, Problemlösungskompetenz und können komplexe Zusammenhänge strukturieren.</p> <p>(Bibliotheksnutzung, Literaturrecherche, Analyse und Auswertung wissenschaftlicher Literatur, wissenschaftliches Schreiben)</p> <p>Die Bearbeitungszeit für die Bachelorarbeit beträgt mindestens 2 Monate und höchstens fünf Monate.</p>					
Qualifikationsziele/ Kompetenzen							
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forschungsfragen formulieren. - eine Forschungsarbeit in einem vorgegebenen Zeitrahmen durchführen. - komplexe problembezogene Fragestellungen zu einem Thema selbstständig auf wissenschaftlicher Grundlage in einem vorgegebenen Zeitrahmen analysieren und lösen. - Forschungsergebnisse aufarbeiten und zusammenfassend darstellen. - eigene Ergebnisse in Bezug auf den Wissensstand diskutieren. - sich mit Hilfe von Fachliteratur schnell in neue Themenkomplexe einarbeiten. - die Regeln guter wissenschaftlicher Praxis (Dokumentation, Fehleranalyse) beachten und anwenden. - die erlernten wissenschaftlichen Methoden weitgehend selbstständig auf konkrete Aufgabenstellungen anwenden und die Ergebnisse interpretieren und diskutieren. - Die Bearbeitungszeit für die Bachelorarbeit beträgt mindestens zwei Monate bis maximal fünf Monate. 							
2. Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul							
Verpflichtend nachzuweisen		Mindestens 90 ECTS-LP Alle Pflichtmodule müssen bestanden sein.					
empfohlen							
Beschränkung der Teilnehmerzahl							
3. Verwendbarkeit des Moduls							
Studiengang/Teilstudiengang						Pflicht/ Wahlpflicht	Fachsemester
B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften						P	5.-6.
B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg						P	5.-6.
Berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (Bachelor – Zwei-Fach-Modell)						P	5.-6.
4. Lehr- und Lernformen							
LV-Art	Durchführung	Thema	Unterrichtssprache	Gruppengröße	SWS	Workload [h]	
						Präsenzzeit	Selbststudium
B-Arb	Semesterbegleitend	Bachelorarbeit		1		0,0	360,0
5. Häufigkeit			6. Arbeitsaufwand [h]		7. Dauer		8. ECTS-LP
WS/SS			360		1		12,0

Modultitel: Bachelorarbeit				
Modulnr./-code: B-601 [8900]				
9. Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten entsprechend dem ECTS				
Prüfungsform	Zulassungsvoraussetzung	Benotet/ unbenotet	Prüfungs- sprache	Gewichtung
Bachelorarbeit [2-5 Monate] [8900] (Details in POO §20 und §21)		benotet	Deutsch/En- glish	
Studienleistung(en)				
10. Modulorganisation				
Modulverantwortliche(r)				
Alle selbstständigen Lehrenden des Studienganges				
Lehrende(r)				
Die durchführenden Lehrpersonen im aktuellen Semester finden Sie in basis: https://basis.uni-bonn.de/				
Anbietende Organisationseinheit(en)				
Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
11. Sonstiges				