

Modulhandbuch

Course Book

B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft
LA BK



Modul-Übersicht/ Directory of modules

Große berufliche Fachrichtung: Pflichtmodule	5
Biologie der Nutzpflanzen und Nutztiere	6
Angewandte Mathematik	8
Anatomie und Physiologie der Tiere	9
Stoffdynamik in Agroökosystemen und Nahrungsketten	10
Grundnahrungsmittel.....	11
Physik für Ernährungswissenschaftler, Lebensmitteltechnologe und Agrarwissenschaftler	12
Grundlagen der Ökonomie.....	13
Grundlagen der Biometrie in Agrarwissenschaften bzw. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften.....	14
Allgemeine Ernährungslehre.....	15
Grundlagen der Biochemie und Molekularbiologie	16
WiSo I - Politik und Märkte der Ernährungswirtschaft.....	17
Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene.....	18
Grundlagen der Haushalts- und Verfahrenstechnik.....	19
Produktbezogene Lebensmitteltechnologie	20
WiSo II - Betriebsplanung und Rechnungswesen	21
Allgemeine Lebensmittelchemie Teil I und Teil II.....	22
Große berufliche Fachrichtung: Wahlpflichtmodule	24
Kleine berufliche Fachrichtung: Lebensmitteltechnologie (Lebensmitteltechnik)	25
Ernährung in besonderen Lebenssituationen	26
Spezielle Chemie für ELW - Anwendung chemischer Grundlagen in der Analytik.....	28
Allgemeine Ernährungsepidemiologie	29
Ernährung bei Krankheit	30
Angewandte Ernährungslehre und Diätetik.....	31
Allgemeine Lebensmitteltechnologie.....	32
Gerätetechnik und Verfahren der Lebensmittelverarbeitung	33
Allgemeines Lebensmittelrecht Teil I und Teil II	34
Sekundäre Inhaltsstoffe	36
Werkstoffe und Kreisläufe	37
Kleine berufliche Fachrichtung: Markt und Konsum	38
Wissenschaftliches Arbeiten in der Agrar- und Ernährungsökonomie	39
Agrar- und Lebensmittelmärkte - Marktbedingungen und Marketing	40
Einführung in die Methoden der empirischen Forschung	41
Angewandte Mikroökonomie	42
Unternehmensplanung und Organisation.....	43
Agrar- und Umweltpolitik.....	44
Einführung in die Welternährungswirtschaft.....	45
Verbraucher- und Ernährungspolitik.....	46
Unternehmensgründungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft.....	47
Fachdidaktik.....	48

Grundlagen der Fachdidaktik in Agrar- und Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft	49
Bachelorarbeit	51
Bachelorarbeit.....	52

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: Pflichtmodule

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 Teil I und Teil II**
 - Produktbezogene Lebensmitteltechnologie**

- WiSo I**
- WiSo II**

Biologie der Nutzpflanzen und Nutztiere				
Modulnummer: B-AE-102 POS: 707101030	Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Dr. Marina Möselers			
Beteiligte Lehrende	Dr. Andréé Hamm; Dr. Marina Möselers; Prof. Dr. Armin Djamei; Prof. Dr. Thomas Döring; Prof. Dr. Claudia Knief			
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften			
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang	Modus	Studiensemester	
	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.	
	B.Sc. Geographie	fWP		
Lernziele	<p>Botanik: Aneignung der grundsätzlichen äußeren und inneren Merkmale der Nutzpflanzen sowie deren wichtigster Stoffwechsellösungen im Hinblick auf Anbau und Nutzung: morphologisch-anatomische Strukturen (beschreibender Ansatz); physiologische Leistungen (funktionaler Ansatz).</p> <p>Zoologie: Erkennen und Beurteilen: Nutzung der Tiere durch den Menschen; Produkte aus Ökosystemen für die Ernährung, zur Herstellung pharmazeutischer Produkte, für Bauwerke; Tiere als Nahrungskonkurrenten des Menschen, Methoden der Schädlingsbekämpfung; Tiere als Krankheitserreger und -überträger. Tiere, die für den Naturschutz relevant sind. Erkennen der evolutionären Zusammenhänge zwischen ausgewählten Tierstämmen. Erkennen von Auswirkungen und Einordnung in Wertesysteme: Embryogenese und Bedeutung der Stammzellen in Wissenschaft und Biotechnik. Erkennen wesentlicher Gehirnfunktionen und Umsetzen in effizientes Lernen.</p>			
Schlüsselkompetenzen	Vernetzendes Lernen, eigenständige Vertiefung der Thematik, Recherchefähigkeit, Argumentationssicherheit			
Inhalte	<p>V 1: Grundlagen der Nutzpflanzenkunde Systematik: die Art als Grundeinheit der Taxonomie; Cytologie: Merkmale pflanzlicher Zellen, Feinstruktur und Funktion der Organellen, Mitose, Meiose; Histologie: Bildungsgewebe, Dauergewebe; Morphologie: Wurzel, Sprossachse, Blatt, Metamorphosen; Reproduktionsbiologie: Blüte, Bestäubung und Befruchtung, Frucht- und Samenbildung, Reservestoffe; Physiologie: Wasserhaushalt, Mineralstoffwechsel, Photosynthese, Dissimilation</p> <p>Ü: Morphologisch-anatomische Übungen zur Nutzpflanzenkunde</p> <p>V 2: Grundlagen der Nutztierkunde Gehirnfunktionen und Lernen; Protozoen als Krankheitserreger bei Mensch und Tier; Funktionen der Schwämme und Korallen in marinen Ökosystemen; Nematoden und Plattwürmer: Krankheitserreger bei Menschen, Tieren und Pflanzen; von den Anneliden (Ringelwürmer) zu den Arthropoden (Krebse, Spinnen, Milben, Insekten): Bedeutung für Bodenfruchtbarkeit, als Nahrung, Nahrungskonkurrenten und Agenten in der biologischen Schädlingsbekämpfung; Mollusca (Schnecken, Muscheln, Tintenschnecken): „Meeresfrüchte“, Farb- Schmuck- und Gesteinslieferanten; Echinodermata (Seesterne, -igel, -gurken): Der lange Weg zum Menschen, 1. Teil; Tunikata (Manteltiere) und erste Vertebraten (Wirbeltiere); 2. Teil. Mammalia (Säugetiere): Die lange Ahnengalerie des Menschen und seiner Nutztiere. Beispiele zur Evolution von Organen.</p>			
Unterrichtssprache	Deutsch			
Empfohlene Kenntnisse	keine			
Teilnahmevoraussetzungen	keine			
Max. Anzahl Studierende				

Biologie der Nutzpflanzen und Nutztiere					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Grundlagen der Nutzpflanzenkunde	180	1,5	60
	prÜ*	Morphologisch-anatomische Übung zur Vorlesung	40	0,5	30
	V	Grundlagen der Nutztierkunde	180	2,0	90
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		benotet
	707101039	eKlausur [75%] Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung: regelmäßige Teilnahme an den praktischen Übungen (Einführung in die Mikroskopie) Laborübung [25%]	90 min semesterbegleitend		
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Angewandte Mathematik					
Modulnummer: B-AE-101 POS: 707101000		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Dr. Antje Kiesel				
Beteiligte Lehrende	Dr. Antje Kiesel				
Anbietende Lehreinheit(en)	Mathematik				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	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.
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss verfügen die Studierenden über Kenntnisse der Differential- und Integralrechnung, welche zur Anwendung statistischer Methoden und Verfahren notwendig sind. Für die gleichen Zwecke werden der Matrizenkalkül und das Lösen von linearen Gleichungssystemen eingeführt.				
Schlüsselkompetenzen	Schulung logischer Argumentation, Lernmanagement				
Inhalte	Mathematische Grundlagen: Funktionen, Vektorrechnung, Matrizen, Differential- und Integralrechnung				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	keine				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V Ü	Mathematik Mathematik	500 25	3,0 1,0	135 45
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707101009	Klausur Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung: Erfolgreiche Bearbeitung der Übungsaufgaben	90 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Anatomie und Physiologie der Tiere					
Modulnummer: B-AE-103 POS: 707101040		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Dr. Helga Sauerwein				
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Dr. Helga Sauerwein; Dr. Stephanie Hiss-Pesch; Dr. Morteza Hosseini Ghaffari; Dr. Susanne Häußler				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	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.
Lernziele	Erarbeiten der Grundlagen der mikroskopischen und makroskopischen Anatomie des Säugetierorganismus, incl. der des Menschen. Kenntnis und Verständnis der Funktion und Regulation der einzelnen Organsysteme und ihres Zusammenwirkens.				
Schlüsselkompetenzen	Vernetzendes Lernen, eigenständige Vertiefung der Themen, kritische Reflexion von theoretischen und empirischen Ansätzen				
Inhalte	<ul style="list-style-type: none"> - Anatomische Richtungsbezeichnungen. Körperregionen - Stoff- und Flüssigkeitstransport, Sekretion, Gaswechsel, Wasser- und Salzhaushalt, Thermoregulation - Binde- und Stützgewebe - Funktionsmorphologie von Geweben, Organen und Organsystemen - Nervensystem, Erregung, synaptische Übertragung, sensorisches, motorisches und vegetatives System - endokrine Drüsen und Hormone: endokrine Regelkreise, chemische Struktur der Hormone, Wirkungsvermittlung - Bewegungsapparat und Muskelphysiologie - Respirationstrakt und Herz mit Atmung, Herz- und Kreislaufphysiologie - Nieren und ableitende Harnwege - Verdauungstrakt (Monogaster) mit Anhangsorganen - Genitalorgane und Reproduktion (männliche und weibliche) - Milchdrüse und Laktation 				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	keine				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V prÜ	Anatomie & Physiologie Übungen (Teilnahme freiwillig)	180	4,0	180
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707101049	eKlausur	60 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges	Das Lehrangebot vermittelt Grundlagen. Speziespezifische Unterschiede zwischen Mensch und einzelnen Nutztierarten werden im Hinblick auf die Studienrichtungen im 2. Studienjahr entsprechend vertieft angeboten.				

Stoffdynamik in Agroökosystemen und Nahrungsketten					
Modulnummer: B-AE-104 POS: 707101050		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Dr. Benno Zimmermann				
Beteiligte Lehrende	Dr. Benno Zimmermann; Fabian Küllmer				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	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.
Lernziele	Die Studierenden verfügen über Grundlagenwissen über die Stoff- und Energieumsetzungen in natürlichen und anthropogenen Systemen und die zu Grunde liegenden (bio-)chemischen Prozesse biologischer Wirkung von Elementen und Stoffen.				
Schlüsselkompetenzen	Sicherheit im Umgang mit fachbezogener Analytik; Kenntnisse über die wichtigsten Reaktionen in den Systemen Boden, Pflanze, Tier und Atmosphäre sowie Nahrungs- und Futtermitteln				
Inhalte	Prozesse in der Uratmosphäre: Reaktionen bei der Entstehung von organischen Formen. Natürliche und anthropogen beeinflusste Stoffkreisläufe am Beispiel von Kohlenstoff, Stickstoff und Schwefel. Reaktionen und Eigenschaften von Inhaltsstoffen, beteiligte Spezies und ihre chemischen Eigenschaften und Reaktionen. Einflüsse von Umweltparametern, z.B. pH-Wert und Temperatur. Essentielle Nährelemente bzw. Nährstoffe: Welches sind ihre Funktionen und welche Reaktionen liegen diesen zu Grunde (z.B. Redox-Reaktionen, Ionenbindung), Formen von Düngemitteln und ihre Herstellung (z.B. Haber-Bosch-Verf., Kalkstickstoff, Norge-Salpeter; Lösung und Trennung von Kalidüngern; Phosphataufschluss und Mehrnährstoffdünger), Spurenelemente und ihre Reaktionen.				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	keine				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Stoffdynamik in Agroökosystemen und Nahrungsketten	360	4,0	150
	Ü	Ausgewählte Themen aus den Vorlesungsinhalten		2,0	30
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707101059	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Grundnahrungsmittel					
Modulnummer: B-E-101 POS: 707101010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Eike Lüdeling				
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Eike Lüdeling; PD Dr. Nazim Gruda; PD Dr. Michaela Schmitz; Dr. Christiane Neuhoff; Prof. Dr. Karl-Heinz Südekum; Dr. Inga Tiemann; Dr. Michael Blanke; Dr. Hannah Jaenicke				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P	1.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg		P	1.	
	Staatsexamen Lebensmittelchemie		WP	7.	
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls verfügen die Studierenden über ein grundlegendes Verständnis der Produktionsgrundlagen und Qualitätskriterien (inkl. Nachweisverfahren) sowie der qualitätsdeterminierenden inneren und äußeren Faktoren bei pflanzlichen und tierischen Grundnahrungsmitteln.				
Schlüsselkompetenzen	selbstständiges Arbeiten mit Literatur, wissenschaftliche Recherche und Informationsbeschaffung				
Inhalte	<p>Grundlagen der pflanzlichen Erzeugnisse am Beispiel von Obst und Gemüse, der tierischen Lebensmittel exemplarisch bei Milch, Fleisch und Geflügel sowie der Futtermittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Markt: aktuelle Situation, Rahmenbedingungen (politisch-ökonomisch) und Vermarktungsnormen; - Qualitätsbegriff und Bewertungsgrundlagen: Allgemeine Begriffsbestimmungen, QS, HACCP-Konzept; - Qualitätskriterien, qualitätsbestimmende Inhaltsstoffe und Gesundheitswert; - Methoden der Qualitätsbestimmung (nicht-invasive, analytische und sensorische Verfahren); - Produktionsverfahren; - Innere und äußere Faktoren mit Einfluss auf die Produktqualität; - Nachhaltigkeit, Biosicherheit und Ethik; - Ganzheitliche Qualität und Qualität im Wandel 				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	keine				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Produktion und Qualitätseigenschaften pflanzlicher und tierischer Grundnahrungsmittel	180	4,0	180
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707101019	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges	<p>WINTER, F. et al., 2002: Lucas' Anleitung zum Obstbau, 32. Auflage, Ulmer, Stuttgart. WURM, L., G. LAFER, M. KICKENWEIZ, T. RÜHMER und L. STEINBAUER, 2010: Erfolgreicher Obstbau, AV-Fachbuch, Wien, Österreich KRUG, H. et al., 2002: Gemüseproduktion, Ulmer Verlag, Stuttgart. HERMANN, K., 2001: Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse, Ulmer Verlag, Stuttgart. DIEPENBROCK, W. et al., 1999: Spezieller Pflanzenbau, UTB-Reihe, Ulmer, Stuttgart KALLWEIT et al., 1988: Qualität tierischer Nahrungsmittel, 2. Aufl. 2005, Ulmer, Stuttgart KIELWEIN, G., 1994: Leitfaden der Milchkunde und Milchhygiene, 3. Auflage, Blackwell-Verlag, Berlin. BRANSCHIED, W. et al., 1998: Qualität von Fleisch und Fleischwaren, Deutscher Fachverlag, Frankfurt/M</p>				

Physik für Ernährungswissenschaftler, Lebensmitteltechnologe und Agrarwissenschaftler					
Modulnummer: B-AE-201 POS: 707201040		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragte(r)	PD Dr. Elisabeth Soergel				
Beteiligte Lehrende	PD Dr. Elisabeth Soergel				
Anbietende Lehreinheit(en)	Physik				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	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.
Lernziele	Die Studierenden erlernen grundlegendes Wissen in der Physik: Kenntnisse aus Physikalischen Größen und Einheiten, Mechanik, Kondensierte Materie, Flüssigkeiten und Gase, Elektrizität, Magnetismus, Optik, Schwingungen, Wellen, Atomphysik, Kern- und Elementarteilchenphysik.				
Schlüsselkompetenzen	Beschreibung und Interpretation von physikalischen Naturphänomenen Mathematische Beschreibung von physikalischen Prozessen Umgang mit physikalischen Einheiten und Größenordnungen Logische Zusammenhänge erkennen und formulieren				
Inhalte	Sehr kompakte Einführung in die Experimentalphysik: - 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				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	Grundkenntnisse in der Mathematik nützlich				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppengröße	SWS	Workload [h]
	V	Physik für Ernährungswissenschaftler, Lebensmitteltechnologe und Agrarwissenschaftler	500	3,0	120
	prÜ*	Physik für Ernährungswissenschaftler, Lebensmitteltechnologe und Agrarwissenschaftler	20	1,0	60
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707201049	Klausur Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung: erfolgreiches Absolvieren der Übungen	120 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Grundlagen der Ökonomie					
Modulnummer: B-AE-203 POS: 707201050		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Silke Hüttel				
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Jan Börner; Prof. Dr. Silke Hüttel; Dr. Hermann Trenkel				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	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. Geographie		fWP		
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls verfügen die Studierenden über Grundlagenwissen einzelwirtschaftlicher Entscheidungen der Wirtschaftssubjekte und ihre gesamtwirtschaftlichen Auswirkungen. Die Studierenden haben durch diese Veranstaltung sowohl Grundkenntnisse zur betriebswirtschaftlichen Analyse und Entscheidungsfindung erworben als auch die volkswirtschaftlichen Grundlagen zur Erklärung des Verhaltens der Wirtschaftseinheiten und ihres Zusammenwirkens auf makroökonomischer Ebene kennen gelernt.				
Schlüsselkompetenzen	Denken in abstrakten Zusammenhängen, Schulung der logischen Argumentation, Lernmanagement				
Inhalte	Strukturen und Abläufe in Einzelwirtschaften, Begriffe und Rechensysteme zur Messung der Wirtschaftlichkeit, Festlegung des Produktionsprogramms, Beschaffung, Investition, Finanzierung, Absatz, Organisation und Führung, Mikroökonomische Unternehmens- und Haushaltstheorie, Zusammentreffen von Angebot und Nachfrage bei vollständiger Konkurrenz, Volkswirtschaftliche Gesamtrechnung, Geld, Wachstums- und Arbeitsmarktpolitik, die offene Volkswirtschaft				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	keine				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Betriebs- und Volkswirtschaftliche Grundlagen der Ökonomie	500	4,0	150
	T	freiwillige Tutorien für Übungsaufgaben	30	2,0	30
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707201059	eKlausur	60 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Grundlagen der Biometrie in Agrarwissenschaften bzw. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften					
Modulnummer: B-AE-202 POS: 707201030		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragte(r)	Dr. Beate Doerffel				
Beteiligte Lehrende	Dr. Beate Doerffel				
Anbietende Lehreinheit(en)	Mathematik				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Agrarwissenschaften			P	4.
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P	2.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg			P	2.
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls haben die Studierenden Kenntnisse über grundlegende Verfahren der schließenden Statistik und deren praktische Anwendung erworben.				
Schlüsselkompetenzen	Analytisches Denken, Teamorientierung				
Inhalte	1) Statistische Grundlagen (statistische Parameter, uni-/multivariate Datenanalyse, Wahrscheinlichkeitsverteilungen) 2) Statistische Tests (Konfidenzintervalle, parametrische/-nonparametrische Mittelwertsvergleiche, Verteilungs-, Unabhängigkeitstests) 3) Ein- und zweifaktorielle Varianzanalyse				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnis der Inhalte aus Angewandte Mathematik				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V Ü	Grundlagen der Biometrie Grundlagen der Biometrie	500 25	3,0 1,0	135 45
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707201039	Klausur	90 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Allgemeine Ernährungslehre						
Modulnummer: B-E-201 POS: 707201020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus SS	
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Peter Stehle					
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Peter Stehle; Dr. Birgit Alteheld; Dr. Christina Kopp; Ellen Dresen					
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften					
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang				Modus	Studiensemester
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften				P	2.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt				P	2.
	Berufskolleg					
	Staatsexamen Lebensmittelchemie				P	6.
	B.Sc. Molekulare Biomedizin				WP	6.
Lernziele	Erwerb von Grundlagen zum Energieumsatz, zur Verdauung und Absorption, zum Stoffwechsel und zur Funktion von Makro- und Mikronährstoffen; Grundkenntnisse zum Nährstoffbedarf und zum Ernährungszustand.					
Schlüsselkompetenzen	Gruppenarbeit: Präsentationsfähigkeit					
Inhalte	<p>Vorlesung:</p> <p>Energieumsatz: Grundbegriffe, Messmethoden Makronährstoffe: Einteilung, Vorkommen, physiolog. Funktion, Stoffwechsel Mikronährstoffe: Definition, Einteilung, Vorkommen, Funktion Verdauung und Absorption von Nährstoffen Säure-/Basenhaushalt Nährstoffbedarf</p> <p>Übung:</p> <p>Einführung Erhebungsprogramme Bestimmung Ernährungszustand Praxiselemente Erstellung von Energie-, Stickstoff-, Flüssigkeits-, Aktivitätsbilanzen Bestimmung Körperzusammensetzung Bestimmung von Blutparametern</p>					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Empfohlene Kenntnisse	keine					
Teilnahme- voraussetzungen	keine					
Max. Anzahl Studierende						
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]	
	V	Allgemeine Ernährungslehre	120	2,0	90	
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung			
	707201029	eKlausur	60 min		benotet	
Studienleistungen					unbenotet	
Sonstiges						

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

WiSo I - Politik und Märkte der Ernährungswirtschaft					
Modulnummer: B-AE-301 POS: 707301040		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Monika Hartmann				
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Monika Hartmann; Prof. Dr. Thomas Heckelei				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	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.	
	B.Sc. Geographie		fWP		
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls hat der Studierende einen Überblick über die Grundlagen der Marktlehre und der Politikanalyse in der Agrar- und Ernährungswirtschaft und die Fähigkeit zur Durchführung einfacher Markt- und Politikanalysen.				
Schlüsselkompetenzen	Methodische Kompetenzen in der Analyse von Märkten und Politiken				
Inhalte	<p>Teil 1: Gegenstand und Methoden einer Marktlehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft; Nachfrage nach und Angebot von Agrarprodukten und Lebensmitteln; Preisbildung und Preisentwicklung auf Märkten der Agrar- und Ernährungswirtschaft; Markttransparenz auf Agrar- und Lebensmittelmärkten; Marktstruktur: Theoretische Analyse und Situation in der Agrar- und Ernährungswirtschaft; Einführung in das Marketing</p> <p>Teil 2: Gegenstand und Methoden der wissenschaftlichen Wirtschaftspolitik in der Agrar und Ernährungswirtschaft; Marktversagen: Begründung für Eingriffe in den wirtschaftlichen Ablauf; Politikversagen: Begründung für politische Zurückhaltung; Agrar- und Ernährungspolitik in der EU und Deutschlands (Ziele, Inhalte und Finanzierung); Agrar- und Ernährungspolitik im internationalen Kontext (Globalisierung, Handelsabkommen).</p>				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnisse aus dem Modul Grundlagen der Ökonomie				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Politik und Märkte der Ernährungswirtschaft	500	4,0	150
	T	freiwillige Tutorien für Übungsaufgaben	40	2,0	30
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707301049	eKlausur	90 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene					
Modulnummer: B-E-301 POS: 707301010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. André Lipski				
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. André Lipski; Dr. Mareike Weber				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P	3.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg			P	3.
Lernziele	Grundlegende Kenntnisse über Eigenschaften und Leistungen verschiedener Mikroorganismengruppen; Kenntnisse über Prinzipien, Organisation und rechtliche Regelungen der Betriebshygiene und Qualitätssicherung; Eigenständige Erarbeitung und Bewertung zu ausgewählten aktuellen Fragestellungen aus den Bereichen Mikrobiologie und Hygiene.				
Schlüsselkompetenzen	wissenschaftliche Literaturlauswertung, Projektarbeit, Teamfähigkeit, Präsentationsfähigkeit				
Inhalte	Themen: Allgemeine Eigenschaften von Mikroorganismen Aufbau und Stoffwechsellleistungen von Mikroorganismen Charakterisierung der wichtigsten Vertreter ausgewählter Gruppen (Bakterien, Parasiten, Pilze und Hefen, Viren) Genetik der Mikroorganismen Inaktivierung und Abtötung von Mikroorganismen Vorkommen und Bedeutung von Zoonosen Prinzipien von Qualitätssicherungsmaßnahmen in der Lebensmittelwirtschaft Mikrobiologische Methoden zur Kontrolle von Hygienemaßnahmen				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	keine				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V S*	Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene	120 120	3,0 1,0	120 60
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707301019	Klausur Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung: Mitgestaltung einer Präsentation als Seminarbeitrag	120 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Grundlagen der Haushalts- und Verfahrenstechnik					
Modulnummer: B-E-303 POS: 707301030		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Dr. Gereon Broil				
Beteiligte Lehrende	Dr. Gereon Broil				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P	3.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg		P	3.	
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls verstehen die Studierenden die wesentlichen mechanischen und thermischen Verfahrens- und Prozesstechniken und können die physikalisch-technischen Grundlagen auf konkrete Anwendungen in der Haushalts- und Verfahrenstechnik übertragen.				
Schlüsselkompetenzen	Methodische Kompetenz (wissenschaftlich-methodische Fähigkeit), u.a. aus den Bereichen der angewandten Technik, Lernmanagement				
Inhalte	Grundelemente der mechanischen und thermischen Verfahrenstechnik an Hand von konkreten Einsatzfeldern. Überblick über verfahrenstechnische Prozesse von Geräten im Haushalt und in der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung Arten der Energieerzeugung und der damit verbundenen Probleme (z.B. Klimaerwärmung) Beispiele der Bewertung von Hausarbeiten und –geräten				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnis der Inhalte aus: "Physik für ELW, LMT und Agrar"				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Grundlagen der Haushalts- und Verfahrenstechnik	120	2,0	90
	Ü	Grundlagen der Haushalts- und Verfahrenstechnik	30	2,0	90
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707301037	Semesterbegleitende Aufgabe (4 online Tests und Klausur)	120 min semesterbegleitend		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges	Klausur: 80 Punkte Semesterbegleitende Aufgaben: Itka-Tests (E-Learning, 4x5 Punkte)				

Produktbezogene Lebensmitteltechnologie					
Modulnummer: B-E-302 POS: 707301020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Andreas Schieber				
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Andreas Schieber; Lena Rebecca Larsen; Lara Etzbach				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P	3.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg		P	3.	
	Staatsexamen Lebensmittelchemie		WP	7.	
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls besitzen die Studierenden umfassende Kenntnisse zur Produktion von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft sowie von Getränken, Süßwaren und Zusatzstoffen.				
Schlüsselkompetenzen	Selbstständiger Umgang mit wissenschaftlicher Literatur, auch in englischer Sprache; Präsentationsfähigkeit; Teamfähigkeit				
Inhalte	<p>Vorlesung:</p> <p>Lebensmittel pflanzlicher Herkunft: Obst und Obstprodukte, Gemüse, Gemüseprodukte und Kartoffeln, Leguminosen, Getreide und Backwaren; alkoholische Getränke, Kaffee, Tee; Technologie pflanzlicher Fette und Öle.</p> <p>Lebensmittel tierischer Herkunft: Milch, Fleisch, Fisch, Eier; tierische Fette.</p> <p>Süßwaren: Kakao und Schokolade, Zucker, Honig</p> <p>Zusatzstoffe</p> <p>Übung: Technologische Konzepte für ausgewählte Lebensmittel</p>				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	keine				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V Ü	Produktbezogene Lebensmitteltechnologie Produktbezogene Lebensmitteltechnologie	160 30	4,0 1,0	150 30
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707301029	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

WiSo II - Betriebsplanung und Rechnungswesen					
Modulnummer: B-AE-401 POS: 707401020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Stefanie Bröring				
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Stefanie Bröring; Dr. Hermann Trenkel; Dr. Carolin Kamrath; Dr. Michael Wustmans				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Agrarwissenschaften			P	4.
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P	4.
	B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg			P	4.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg			P	4.
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können die Studierenden einen systematischen und kommunizierbaren Planungs- und Entscheidungsprozess durchführen. Sie können dabei Entscheidungsvorbereitung und Entscheidungsregeln zur Entscheidungsunterstützung anwenden. Die Studierenden verfügen über Grundlagen des betrieblichen Rechnungswesens einschließlich Kontensystem, Bilanz und Jahresabschluss.				
Schlüsselkompetenzen	Analytische Durchdringung komplexer Zusammenhänge in Betrieben, Wirtschaft und Gesellschaft; Wissenschaftstheorie				
Inhalte	Stufen eines Planungs- und Entscheidungsprozesses, Abgrenzung von Umweltszenarien und Planungsalternativen, Erstellung von Entscheidungstabellen für ein- und mehrdimensionale Zielstellungen, Nutzwertanalyse, Entscheidungsregeln, Darstellung von Entscheidungsproblemen in Entscheidungsbäumen, Wert zusätzlicher Informationen, Haushalt und Unternehmung, externes und internes Rechnungswesen, Bilanz, Kontensystem der Buchführung, Jahresabschluss, Betriebsvergleich und Bilanzanalyse				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnisse aus den Modulen Grundlagen der Ökonomie und WiSo I: Politik und Märkte der Ernährungswirtschaft				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Betriebsplanung	350	2,0	68
	T		30	1,0	22
	V	Rechnungswesen	350	2,0	68
	T		30	1,0	22
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707401029	eKlausur	60 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Allgemeine Lebensmittelchemie Teil I und Teil II				
Modulnummer: B-E-401 POS: 707401010	Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 2	Turnus WS (Teil I), SS (Teil II)
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Andreas Schieber			
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Andreas Schieber; Dr. Benno Zimmermann			
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften			
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang	Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften	P	3.+4.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg	P	3.+4.	
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls haben die Studierenden Grundlagenkenntnisse über wesentliche Lebensmittelinhaltsstoffe erworben, eine Übersicht zur stofflichen Zusammensetzung wesentlicher Lebensmittelgruppen und deren beeinflussenden Faktoren gewonnen und kennen die Zusatzstoffe mit ihren Optionen.			
Schlüsselkompetenzen	Methodische Kompetenzen aus lebensmittelchemischen Bereichen; wissenschaftliche Recherche und Informationsbeschaffung			
Inhalte	<p>In Teil I wird eine Übersicht über die wesentlichen Inhaltsstoffgruppen und über typische und wichtige Reaktionen in Bezug auf Lebensmittel gegeben. Am Anfang werden die Inhaltsstoffe Wasser und die Mineralstoffe behandelt. Es folgen die Kohlenhydrate mit den Mono-, Oligo- und Polysacchariden; daran schliessen sich die Aminosäuren, Peptide und Proteine an, es folgen die Lipide und ihre natürlichen Begleitstoffe. Am Ende steht eine Auswahl von nicht-nutritiven Stoffen, wie Polyphenolen, Alkaloiden und Terpenen. Diese Übersichten erfolgen u.a. über das Erlernen der Fakten zum Vorkommen, zur Struktur, Konformation und zur Nomenklatur. Behandelt werden sensorische und physikalische Eigenschaften, Stabilität und nutritive Wertung, Detail-Reaktionen bei Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung und Verderb, Derivatisierung und Verfügbarkeit, Interaktion mit anderen Inhaltsstoffen sowie Verhalten in komplexen Matrices.</p> <p>Teil II gibt eine Übersicht für Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft (1-2), beschreibt die wesentliche Produktgruppen, Genußmittel (3-4) und mögliche Zusätze (5);</p> <p>1.1 Ei und Eiprodukte 1.2 Milch, Milchprodukte und Käse 1.3 Fleisch und Fleischerzeugnisse 2.1 Getreide und Getreideerzeugnisse 2.2 Gemüse und Gemüseerzeugnisse 2.3 Obst und Obstprodukte, alkoholfreie Getränke 3.1 Tee 3.2 Kaffee 3.3 Kakao und Kakaoerzeugnisse 4.1 Bier 4.2 Wein, Spirituosen 5.1 Zusatzstoffe, Anwendungsgruppen, Applikationskriterien</p> <p>Dabei geht es u.a. um die chemischen und physikalischen Veränderungen während der Herstellung, der Lagerung und des Verderbs. Exemplarisch werden wertgebende Anteile und Qualitätsparameter vorgestellt sowie Einflüsse verschiedener technologischer Verfahren und Kriterien auf Haltbarkeit und Substitution erläutert.</p> <p>In der Übung werden Zutatenlisten von im Handel erhältlichen Lebensmitteln schriftlich analysiert und teilweise vorgetragen. Hierbei sind im Kontext mit den Vorlesungen jeweils wichtige Inhalts- und Zusatzstoffe einzelner Zutaten hinsichtlich ihrer Struktur und ihrer Bedeutung für das Lebensmittel darzustellen und zu beschreiben. Es erfolgt auf freiwilliger Basis eine Betreuung durch TutorInnen in kleinen Gruppen.</p>			
Unterrichtssprache	Deutsch			
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnisse aus Stoffdynamik und Biochemie			
Teilnahme- voraussetzungen	keine			
Max. Anzahl Studierende				

Allgemeine Lebensmittelchemie Teil I und Teil II					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	s. Inhalt	120	4,0	180
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707401019	Klausur (nach Teil II)	120 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Große berufliche Fachrichtung: Wahlpflichtmodule

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

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.

Ernährung in besonderen Lebenssituationen					
Modulnummer: B-E-H-01 POS: 707401040		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Peter Stehle				
Beteiligte Lehrende	Dr. Birgit Alteheld; Dr. Marie-Christine Simon; Dr. Christina Kopp; Silke Crommen; Ellen Dresen; Marius Schäfer				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P SP Human	4.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg		WP	4.	
	Staatsexamen Lebensmittelchemie		WP	8.	
Lernziele	Kenntnis von Ernährungsweisen spezieller Bevölkerungsgruppen: Anforderungen, Bedürfnisse, methodische Grundlagen.				
Schlüsselkompetenzen	Präsentationsfähigkeit, Verbesserung der Argumentationsfähigkeit, Gruppenarbeit, Literaturrecherche, Umgang mit englischer Literatur				
Inhalte	Vollwertige Ernährung nach der DGE Alternative Kostformen Regulation der Nahrungsaufnahme Ernährung im Alter - Physiologische Veränderungen im Alter - Erfassung des Ernährungszustande - Mangelernährung im Alter Ernährung von Sportlern - Nährstoffverwertung während körperlicher Belastung - Ernährung in Training, Wettkampf - Ernährung bei speziellen Sportarten - Ergogene Substrate Grundlagen der Ernährung bei Schwangerschaft, Stillzeit, Säuglingen Ernährung im All				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse					
Teilnahmevoraussetzungen	Allgemeine Ernährungslehre				
Max. Anzahl Studierende					

Ernährung in besonderen Lebenssituationen					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Ernährung in besonderen Lebenssituationen	90	2,0	80
	S*	Ernährung in besonderen Lebenssituationen	30	3,0	100
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707401049	Klausur Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung: Referat, 20 min, aktiver Beitrag von mindestens einem Vortrag, regelmäßige Teilnahme	90 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

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

Allgemeine Ernährungsepidemiologie					
Modulnummer: B-E-H-02 POS: 707421010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Ute Nöthlings				
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Ute Nöthlings; Stefanie Koch				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P SP	4./6.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg		Human WP	4./6.	
Lernziele	Kenntnis epidemiologischer Grundbegriffe und Methoden.				
Schlüsselkompetenzen	Analytisches Denken Teamorientierung Präsentationsfähigkeit				
Inhalte	Geschichte der Ernährungsepidemiologie Grundbegriffe, Datenquellen, Maßzahlen der Epidemiologie epidemiologische Studientypen Auswertung von Fallbeispielen				
Unterrichtssprache	Deutsch, Literaturarbeit mit englischsprachiger Literatur				
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnis der Inhalte aus dem Modul "Allgemeine Ernährungslehre"				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V Ü	Allgemeine Ernährungsepidemiologie Allgemeine Ernährungsepidemiologie	90 30	2,0 2,0	80 100
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707421019	Klausur	90 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Ernährung bei Krankheit					
Modulnummer: B-E-H-03 POS: 707521010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Peter Stehle				
Beteiligte Lehrende	Dr. Birgit Alteheld; Dr. Christina Kopp; Prof. Dr. Sabine Ellinger; Silke Crommen; Ellen Dresen; Dr. Marie-Christine Simon; Marius Schäfer; Hanna Huber				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P SP Human	5.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg		WP	5.	
Lernziele	Erlernen von pathophysiologischen Stoffwechselveränderungen und ernährungsabhängige Krankheiten und deren Auswirkung auf die Ernährung; Erarbeiten der Ziele einer begleitenden Ernährungstherapie.				
Schlüsselkompetenzen	Präsentationsfähigkeit, Verbesserung der Argumentationsfähigkeit, Gruppenarbeit				
Inhalte	Ernährung bei: Karies Jod und Schilddrüsenerkrankungen Postaggressionsstoffwechsel Osteoporose Diabetes/ Metabolisches Syndrom Hypertonie/ Dyslipoproteinämie Magen-, Darm-, Leber-, Nierenerkrankungen Gicht und Nierensteine Anorexie/ Psychische Ess-Störungen Rheuma Allergie				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnis der Inhalte aus dem Modul "Ernährung in besonderen Lebenssituationen"				
Teilnahmevoraussetzungen	Allgemeine Ernährungslehre				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V S*	Ernährung bei Krankheit Ernährung bei Krankheit	90 30	2,0 1,0	80 100
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707521019	Klausur Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung: Referat, 20 min, aktiver Beitrag von mindestens einem Vortrag, regelmäßige Teilnahme	90 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Angewandte Ernährungslehre und Diätetik					
Modulnummer: B-E-H-04 POS: 707521020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Sabine Ellinger				
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Sabine Ellinger; Dr. Birgit Alteheld				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P SP	5.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg		Human WP	5.	
Lernziele	Wissen zur Umsetzung der Ernährungslehre in die Praxis durch die Erstellung von Ernährungsplänen unter Berücksichtigung der individuellen Lebenssituation.				
Schlüsselkompetenzen	Teamorientierung, Gruppenarbeit, Präsentationsfähigkeit, Problemlösung				
Inhalte	Angewandte Ernährungslehre: Anwendung ernährungswissenschaftlicher Methodik Nährstoffempfehlungen für Bevölkerungsgruppen Makro- und Mikronährstoffe aus angewandter Sicht Ernährungssituation spezieller Bevölkerungsgruppen Ausgewählte Ernährungsprobleme in Industriestaaten Alternative Kostformen Erstellen von Tageskostplänen für Prävention und Therapie (Diätetik) Fallbeispiele (problem-based learning sessions)				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnis der Inhalte aus dem Modul "Allgemeine Ernährungslehre"				
Teilnahme- voraussetzungen	Allgemeine Ernährungslehre				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	prü*	s. Inhalt	60	4,0	180
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707521029	Mündliche Prüfung Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung: Referat, 20 min, aktiver Beitrag von mindestens einem Vortrag, regelmäßige Teilnahme	20 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Allgemeine Lebensmitteltechnologie					
Modulnummer: B-E-L-01 POS: 707411010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Andreas Schieber				
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Andreas Schieber; NN				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P SP LMT	4./6.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg		WP	4./6.	
	Staatsexamen Lebensmittelchemie		P	6.	
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls verstehen die Studierenden die Grundprozesse lebensmitteltechnologischer relevanter Verfahren. Sie kennen die Veränderungen stofflicher und rheologischer Eigenschaften von Lebensmitteln durch diese Prozesse sowie durch neuartige Technologien und haben Kenntnisse zur produktgerechten Verpackung. Sie verstehen ferner die technologische Bedeutung von Zusatzstoffen in Lebensmitteln.				
Schlüsselkompetenzen	Präsentationsfähigkeit; Teamfähigkeit; selbständiger Umgang mit wissenschaftlicher Literatur, auch in englischer Sprache				
Inhalte	Einführung in die Lebensmitteltechnologie. Grundprozesse bei der Verarbeitung von Lebensmitteln: Trocknen, Agglomerieren, Granulieren, thermische Behandlung zur Inaktivierung von Mikroorganismen und Enzymen, Kühlen und Gefrieren, Extrusion. Einfache und komplex disperse Systeme: Charakterisierung und Beispiele. Grundlagen der Rheologie, Rheologische Klassifizierung von Lebensmittelsystemen. Charakterisierung rheologischer Eigenschaften. Verpackung von Lebensmitteln. Klassifizierung der Packmittel. Wechselwirkung zwischen Verpackung und Füllgut. Sekundäre Pflanzenstoffe; neuartige Technologien				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	keine				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V Ü	Allgemeine Lebensmitteltechnologie Allgemeine Lebensmitteltechnologie	120 30	3,0 2,0	120 60
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707411019	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Gerätetechnik und Verfahren der Lebensmittelverarbeitung					
Modulnummer: B-E-L-02 POS: 707411020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragte(r)	Dr. Gereon Broil				
Beteiligte Lehrende	Dr. Gereon Broil				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P SP LMT	4./6.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg			WP	4./6.
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden Verfahren und Geräte zur Lebensmittelfrischhaltung und -zubereitung.				
Schlüsselkompetenzen	Fach- und Methodenkompetenzen				
Inhalte	Technik des Kühlens, des Gefrierens, der Nahrungszubereitung, des Kochens, des Geschirrspülen im Privathaushalt, Gewerbe und Großküche				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnisse aus dem Modul Grundlagen der Haushalts- und Verfahrenstechnik				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Technik und Verfahren von Geräten zur Lebensmittelverarbeitung	70	2,0	80
	P	Gerätetechnik in Privat- und Großhaushalten	5	3,0	100
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707411027	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges	Klausur: 70 Punkte semesterbegleitende Aufgaben: erfolgreiche Teilnahme an Praktika (3x10 Punkte)				

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

Allgemeines Lebensmittelrecht Teil I und Teil II					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Lebensmittelrecht I	120	2,0	100
	Ü	Lebensmittelrecht II	60	3,0	80
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707511019	Klausur Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung: Referat	120 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

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

Werkstoffe und Kreisläufe					
Modulnummer: B-E-04 POS: 707502030		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Dr. Gereon Broil				
Beteiligte Lehrende	Dr. Gereon Broil				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			WP	5.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg			WP	5.
Lernziele	Kennenlernen typischer Werkstoffe sowie der Einsatz- und Betriebsmittel, ihre Herkunft, ihr Verbleib, ihre Auswirkung auf die Umwelt. Kennenlernen von Methoden zur Beschreibung von ganzheitlichen Prozessbetrachtungen, wie Life-Cycle-Analysen, Recycling. Verwendung nachwachsender Rohstoffe. Erarbeiten der Zusammenhänge zwischen Energieeinsatz und –erzeugung, Durchführen von Bilanzierungen und Abgrenzungen, Stoffstrommodelle.				
Schlüsselkompetenzen	Kritische Reflexion von theoretischen und empirischen Ansätzen zur Ökobilanzierung				
Inhalte	Brennstoffe, Energie, Wasser Nicht-regenerative und regenerative Energieerzeugung, Wasser und Abwasser Umweltauswirkung, Effizienz Umweltbilanzierung Ressourcenverbrauch, Effizienzmessung und -bewertung, Prozessketten und Life-Cycle-Analyse Vorkommen und Gewinnung der Rohstoffe Herstellung der Halb- und Fertigerzeugnisse physikalisch-technische, chemische und physiologische Eigenschaften Verwendung als Hilfs- und Einsatzstoffe, als Gebrauchsgegenstände und Verpackungen; Ökologische Aspekte bei Entstehung und Entsorgung von Abfall- und Begleitstoffen, Entsorgung durch Recycling, Downcycling, Verhalten bei Verbrennung, Deponierung etc. Metalle, Kunststoffe, Keramische Werkstoffe und Glas, Holz und Papier, Fasern und Textilien				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	keine				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V prü*	Werkstoffe Werkstoffe	70 15	2,0 2,0	90 90
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707502039 707502038	Mündliche Prüfung [75%] Präsentation [25%]	30 min 15 min semesterbegleitend		benotet benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges	nach §12 Abs. 6 Prüfungsorganisationsordnung wird bei mehr als 20 Teilnehmern statt einer mündlichen Prüfung eine Klausur gestellt				

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.**

Wissenschaftliches Arbeiten in der Agrar- und Ernährungsökonomie					
Modulnummer: B-AE-02 POS: 707431010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS/SS
Modulbeauftragte(r)	Dr. Manuela Meraner				
Beteiligte Lehrende	NN; Prof. Dr. Stefanie Bröring; Dr. Carolin Kamrath				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	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.	
Lernziele	Vermittlung der notwendigen Kenntnisse und Kompetenzen zum Schreiben wissenschaftlicher Arbeiten in der Agrar- und Ernährungsökonomie; Die Studierenden sind im Anschluss an diese Veranstaltung in der Lage, ein Thema aus der Agrar- und Ernährungsökonomie wissenschaftlich aufzuarbeiten und unter Beachtung aller Regeln des wissenschaftlichen Schreibens stringent darzustellen. Zudem sind sie mit Präsentationstechniken vertraut und haben diese angewandt.				
Schlüsselkompetenzen	Analytisches Denken Kommunikation wissenschaftlichen Gedankenguts Konzeption von Texten Arbeiten mit Literatur Präsentationen				
Inhalte	Empirische Arbeiten und Literaturarbeiten Aufbau wissenschaftlicher Texte Literaturrecherche und -verwaltung Regeln wissenschaftlichen Zitierens Von der Fragestellung zum ersten Entwurf Vom ersten Entwurf zur Abgabe einer wissenschaftlichen Arbeit Präsentationstechniken				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	keine				
Teilnahme- voraussetzungen	WiSo I; Wahl des Schwerpunkts „Ökonomie des Agrar- und Ernährungssektors“				
Max. Anzahl Studierende	40 Studierende				
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Wissenschaftliches Arbeiten in der Agrar- und Ernährungsökonomie	40	2,0	90
	PS	Wissenschaftliches Arbeiten in der Agrar- und Ernährungsökonomie	20	2,0	90
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707431019	Referat Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung: Vergabe von Peer-Feedback	semesterbegleitend		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Agrar- und Lebensmittelmärkte - Marktbedingungen und Marketing					
Modulnummer: B-AE-Ö-01 POS: 707531010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Dr. Johannes Simons				
Beteiligte Lehrende	Dr. Johannes Simons				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Agrarwissenschaften			P SP Ökono mie	5.
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P SP Ökono mie	5.
	B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg			WP	5.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg			WP	5.
B.Sc. Geographie			fWP		
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls verfügen die Studierenden über Kenntnisse zu den Agrar- und Lebensmittelmärkten sowie zum Marketing der Produkte. Basierend auf den Lerninhalten sollen die Studierenden in der Lage sein, die theoretischen Grundlagen der Ökonomie zur Analyse der Agrar- und Lebensmittelmärkte anzuwenden und somit die Phänomene auf den Märkten einzuordnen und zu verstehen.				
Schlüsselkompetenzen	Fähigkeit, wesentliche Bestimmungsfaktoren der Preisbildung auf Agrar- und Lebensmittelmärkten sowie Vermarktungsbedingungen zu erkennen, zu erklären und zu beurteilen. Selbstständiges Arbeiten mit deutscher und englischer Literatur, Präsentationsfähigkeit				
Inhalte	Marktzusammenhänge und Preisbildung auf den Agrar- und Lebensmittelmärkten (Vertikale, interregionale und intertemporale Preisbildung, Preisdifferenzierung); Analyse ausgewählter Märkte und Absatzwege für Produkte mit pflanzlichem und tierischem Ursprung, Grundlagen des Marketing				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnisse aus den Modulen Grundlagen der Ökonomie und WiSo I: Politik und Märkte der Ernährungswirtschaft				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Agrar- und Lebensmittelmärkte - Marktbedingungen und Marketing	50	2,0	120
	S	Themen der Vorlesung inkl. aktueller Bezüge	25	2,0	50
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707531019	Klausur Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung: Präsentationen	60 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Einführung in die Methoden der empirischen Forschung					
Modulnummer: B-AE-Ö-02 POS: 707531020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Dr. Manuela Meraner				
Beteiligte Lehrende	Dr. Manuela Meraner; Ingo Birkle				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Agrarwissenschaften			P SP Ökonomie	5.
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P SP Ökonomie	5.
	B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg			WP WP	5. 5.
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden die Charakteristika und Anwendungsbereiche ausgewählter Methoden der empirischen Forschung und sind zur kritischen Analyse der mit ihnen erzielten Ergebnisse befähigt. Die Studierenden können einzelne Arbeitsschritte dieser Methoden selber durchführen.				
Schlüsselkompetenzen	Fähigkeit, die Ergebnisse von quantitativen wissenschaftlichen Studien für die eigene Entscheidungsunterstützung heranziehen sowie eigene Untersuchungen durchführen zu können.				
Inhalte	<p>Teil 1: Forschungskonzept und –planung; Messtheorie, Methoden und Instrumente der Datenerhebung; Auswahlverfahren, Datenauswertung: Aufbereitung, Analyse, Interpretation. Praktische Übungen u.a. zur Operationalisierung und zur Wahl des Auswahlverfahrens in Kleingruppenarbeit.</p> <p>Teil 2: Einführung in die Marktforschung, Indizes, Konzentrationsmaße, Grundlagen der Regressionsanalyse, das einfache Regressionsmodell, das multiple Regressionsmodell, Annahmen der linearen Regressionsanalyse. Vertiefung anhand praktischer Übungen im PC-Labor.</p>				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnisse aus Mathematik und Statistik				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Methoden der empirischen Sozialforschung	30	2,0	90
	V Ü	Quantitative Research Methods Quantitative Research Methods	30 30	1,0 1,0	45 45
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707531029	Klausur	100 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Angewandte Mikroökonomie					
Modulnummer: B-AE-Ö-03 POS: 707531030		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Jan Börner				
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Jan Börner				
Anbietende Lehreinheit(en)					
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Agrarwissenschaften		P SP Ökono mie	5.	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P SP Ökono mie	5.	
	B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg		WP	5.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg		WP	5.	
	Staatsexamen Lebensmittelchemie		WP	7.	
	B.Sc. Geographie		fWP		
Lernziele	Ziel des Moduls ist die Vermittlung eines systematischen Überblicks zu den Kernelementen der neoklassischen Mikroökonomie und der Institutionenökonomie. Darüber hinaus sind Studierende nach erfolgreichem Abschluss in der Lage, die Beziehung zwischen mikroökonomischer Theorie und der Analyse realer wirtschaftlicher Phänomene zu verstehen, mathematische Optimierungstechniken auf ökonomische Probleme anzuwenden, und Tabellenkalkulationsprogramme zur Lösung quantitativer ökonomischer Probleme und ihrer Darstellung zu nutzen.				
Schlüsselkompetenzen	abstrakte und angewandte logischer Argumentation, Anwendung von abstraktem Wissen auf konkrete Zusammenhänge, IT-Kompetenz				
Inhalte	Neoklassische Mikroökonomie - Angebotstheorie: Produktionstechnologie, Angebots- und Faktornachfrageentscheidungen unter Gewinnmaximierung/ Kostenminimierung, Marktangebot, Elastizitätskonzept; Nachfragetheorie: Nutzenkonzept und -maximierung, Marktnachfrage; Theorie der Preisbildung: Konkurrenzgleichgewicht, Marktmacht Institutionenökonomie - Transaktionskosten; Organisationsformen von Unternehmen; Principal-agent-problem: adverse Selektion und „hidden action“; soziale Präferenzen; Korruption; Economies in Transition				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnisse aus den Modulen Grundlagen der Ökonomie und WiSo I: Politik und Märkte der Ernährungswirtschaft				
Teilnahme- voraussetzungen	Grundlagen der Ökonomie				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Neoklassische Mikroökonomie	60	2,0	90
	V	Institutionenökonomie	60	2,0	90
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707531039	Klausur Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung: Übungsaufgaben, Erfolgreiche Bearbeitung von 65 Prozent der studienbegleitenden Aufgaben	120 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Unternehmensplanung und Organisation					
Modulnummer: B-AE-Ö-04 POS: 707531040		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Stefanie Bröring				
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Stefanie Bröring; Dr. Hermann Trenkel; Prof. Dr. Silke Hüttel				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Agrarwissenschaften		P SP Ökono mie	5.	
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften		P SP Ökono mie	5.	
	B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg		WP WP	5. 5.	
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können die Studierenden Produktions-, Investitions- und Finanzierungspläne erarbeiten, diesbezügliche Entscheidungen vorbereiten, Unternehmensorganisationen analysieren und gestalten und strategische Entwicklungspläne erarbeiten.				
Schlüsselkompetenzen	Situationsanalyse und Konzeptentwicklung; kritische Reflexion theoretischer und empirischer Ansätze				
Inhalte	Methoden der Produktions- und Investitionsplanung, lineare Optimierung, Planung einzelner Investitions- und Finanzierungsvorhaben, Planung von Produktions-, Investitions- und Finanzierungsprogrammen, Behandlung von Unsicherheit in der Produktions-, Investitions- und Finanzplanung; Unternehmensorganisation (Aufbau, Ablauf), Werteketten und Supply Chains, Informationsorganisation (betrieblich, überbetrieblich), neue Organisationsformen (virtuelle Unternehmen usw.), Strategische Planung (Instrumente, Umsetzung in strategischem Plan)				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnisse aus den Modulen Grundlagen der Ökonomie, WiSo I: Politik und Märkte der Ernährungswirtschaft und WiSo II: Betriebsplanung und Rechnungswesen				
Teilnahme- voraussetzungen	Grundlagen der Ökonomie				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Produktion, Investition und Finanzierung	70	1,0	29
	T		70	1,0	16
	V	Strategische Planung und Organisation Vorlesungsbegleitende eTutorien	70	3,0	102
T	40		1,0	33	
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707531049	Klausur	120 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Agrar- und Umweltpolitik						
Modulnummer: B-AE-Ö-08 POS: 707602030		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus SS	
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Thomas Heckelei					
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Thomas Heckelei; Prof. Dr. Karin Holm-Müller					
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften					
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester	
	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.	
B.Sc. Geographie			fWP			
Lernziele	Die Studierenden sollen in der Lage sein, neoklassische Wohlfahrtstheorie und neue politische Ökonomie zu nutzen, um umwelt- und agrarpolitische Maßnahmen zu bewerten. Dabei lernen sie zusätzlich den Reformprozess der EU-Agrarpolitik, sowie agrarbezogene Aspekte der aktuellen Umweltpolitik in Deutschland und der EU kennen.					
Schlüsselkompetenzen	Selbständiges Arbeiten mit Literatur in Deutsch und Englisch, Verbesserung der Diskussionsfähigkeit auch mit Studenten aus anderen Studiengängen, kritische Reflexion von theoretischen und empirischen Ansätzen, Recherchefähigkeit, Präsentation eines komplexen Themas unter Einhaltung aller Regeln für wissenschaftliche Vorträge					
Inhalte	Bewertung agrar- und ernährungspolitischer Instrumente: Markt- und Preispolitik, Risikomanagement, Ernährungssicherheit, Nahrungsmittelsicherheit, Entwicklung des ländlichen Raums; Elemente der Welthandelsordnung; Externe Effekte und öffentliche Güter im Marktmechanismus, Multifunktionalität der Landwirtschaft; Honorierung öffentlicher Leistungen Auswirkungen agrarpolitischer Ansätze auf die Umweltwirkung der Landwirtschaft; Einführung in umweltökonomische Instrumente					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnisse aus "WiSo I - Politik und Märkte der Ernährungswirtschaft"					
Teilnahme- voraussetzungen	Grundlagen der Ökonomie					
Max. Anzahl Studierende						
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema		Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Agrarpolitik		40	2,0	90
	V	Umweltpolitik		40	2,0	90
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform		Dauer der Prüfung		
	707602039	Klausur		120 min		benotet
Studienleistungen						unbenotet
Sonstiges						

Einführung in die Welternährungswirtschaft					
Modulnummer: B-AE-Ö-07 POS: 707602020		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragte(r)	Dr. Arnim Kuhn				
Beteiligte Lehrende	Dr. Arnim Kuhn; Prof. Dr. Thomas Heckelei				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang		Modus	Studiensemester	
	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.	
Lernziele	Fähigkeit der qualitativen Analyse der Entwicklungen der Welternährungswirtschaft.				
Schlüsselkompetenzen	Verbesserung der Argumentationsfähigkeit, selbständiges Arbeiten mit englischer Literatur				
Inhalte	Fragen des Bevölkerungswachstums und der Ernährungssicherung widmen Ökonomen seit langem eine hohe Aufmerksamkeit. Die Vorlesung vergleicht die Erfahrungen in wohlhabenden Ländern deren landwirtschaftliche Produktion seit Jahrzehnten stetig gewachsen ist, mit jenen in Entwicklungsländern, die höchst unterschiedliche Produktivitätsentwicklungen aufweisen. Darauf basierend werden die zur regionalen und globalen Ernährungssicherung im 21sten Jahrhundert notwendigen Voraussetzungen diskutiert, vor allem das Zusammenspiel von internationaler Kooperation (z.B. Handel, Nahrungsmittelhilfe, Entwicklungszusammenarbeit) und nationalen Politiken (z.B. Maßnahmen zur Ernährungssicherung und Armutsbekämpfung, institutionelle Gestaltung des Wirtschaftsablaufs). Ein besonderes Augenmerk wird auf die Bedeutung der landwirtschaftlichen Entwicklung für das allgemeine Wirtschaftswachstum in Entwicklungsländern gelegt. Alle Themen werden durch Fallstudien zu einzelnen Weltregionen illustriert.				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnisse aus dem Modul Grundlagen der Ökonomie				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V	Einführung in die Welternährungswirtschaft	45	4,0	180
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707602029	Klausur	90 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Verbraucher- und Ernährungspolitik					
Modulnummer: B-AE-Ö-06 POS: 707602010		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus SS
Modulbeauftragte(r)	Prof. Dr. Monika Hartmann				
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Monika Hartmann; Dr. Johannes Simons				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Agrarwissenschaften			WP SP Ökonomie	6.
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P SP Ökonomie	6.
	B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg			WP WP	6. 6.
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden die wirtschaftspolitische Begründung für verbraucherpolitische Eingriffe. Sie verfügen über theoretische Grundlagen und empirische Kenntnisse zu den Institutionen, Zielen und Instrumenten der Verbraucherpolitik und sind in der Lage verbraucherpolitische Eingriffe einzuordnen und zu bewerten.				
Schlüsselkompetenzen	Kritische Reflexion von theoretischen Ansätzen und empirischen Erkenntnissen zur Verbraucherpolitik; Selbstständiges Arbeit mit deutscher und englischer Literatur, Verbesserung der Argumentationsfähigkeit, Präsentationstechniken				
Inhalte	Wirtschaftspolitische Begründung verbraucherpolitischer Eingriffe, Leitbilder und Konzeptionen der Verbraucherpolitik; Instrumente der Verbraucherpolitik; Institutionelle Ausgestaltung der Verbraucherpolitik, Praxis und Probleme der Verbraucherschutzpolitik in Deutschland und der EU; Bewertung verbraucherpolitischer Eingriffe.				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	Kenntnisse aus den Modulen Grundlagen der Ökonomie und WiSo I: Politik und Märkte der Ernährungswirtschaft				
Teilnahme- voraussetzungen	keine				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	V S	Verbraucher und Ernährungspolitik Verbraucher und Ernährungspolitik inkl. aktueller Bezüge	40 40	2,0 2,0	90 90
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707602019	Klausur Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung: Präsentationen	60 min		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					

Unternehmensgründungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft					
Modulnummer: B-AE-Ö-09 POS: 707531050		Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Dr. Michael Wustmans				
Beteiligte Lehrende	Prof. Dr. Stefanie Bröring; Dr. Alexander Pitzer; Dr. Michael Wustmans; Dr. Carolin Kamrath				
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang	Modus		Studiensemester	
	B.Sc. Agrarwissenschaften	WP 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.	
Lernziele	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, selbständig einen Businessplan zu erstellen sowie das Unternehmenskonzept in einer kompetitiven Situation überzeugend zu präsentieren. Dabei sind sie sich IP-rechtlichen sowie regulatorische Besonderheiten des Agribusiness bewusst und berücksichtigen diese bei der Gestaltung des Business Plans.				
Schlüsselkompetenzen	Entwicklung und Gestaltung komplexer Konzepte Unternehmerisches Denken und Handeln Erfassung und Bewertung regulatorische Rahmenbedingungen Präsentationstechniken und Fähigkeiten zur Teamarbeit				
Inhalte	<p>1. Unternehmensgründungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Entwicklung einer Geschäftsidee - Bestandteile von Business Plänen - Entwicklung eines Business Plans in Kleingruppenarbeit - Präsentation des Business Plans vor einem Auswahlkomitee <p>2. Absicherung von Intellectual Property (IP)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sicherung von IP in Unternehmen - Gewerbl. Rechtsschutz im Agribusiness (u.a. Marken, Gebrauchsmuster, Patente) - Relevanz der Sicherung von IP in Zusammenhang mit Gründungen <p>3. Food Regulatory Compliance</p> <ul style="list-style-type: none"> - LM Rechtliche Anforderungen an Unternehmensgründer im Agribusiness - Organisatorische, Produktbezogene Anforderungen: u.a. Einführung in Lebensmittelbasis-Verordnung, Novel Food Verordnung, EU-Hygienepaket, HCVO 				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Empfohlene Kenntnisse	keine				
Teilnahme- voraussetzungen	mindestens 5. Fachsemester				
Max. Anzahl Studierende	40 Studierende				
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	S	Businessplangestaltung in Theorie und Praxis	40	4,0	180
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	707531059	Referat	semesterbegleitend		benotet
Studienleistungen	<ul style="list-style-type: none"> - Präsentation des Businessplans - Verschriftlichung des Businessplans 				unbenotet
Sonstiges	Die Studierenden müssen mindestens im 5. Semester sein.				

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.**

Grundlagen der Fachdidaktik in Agrar- und Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft				
Modulnummer: MO-AE-FD POS: 707504100	Workload (h) 180	Umfang (LP) 6,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS
Modulbeauftragte(r)	Ruben Rapske			
Beteiligte Lehrende	Silke Müller; Ruben Rapske			
Anbietende Lehreinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften			
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang	Modus	Studiensemester	
	B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg	WP	3.-6.	
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg	WP	3.-6.	
Lernziele	<p>Die Studierenden können zentrale Herausforderungen für die zukünftige Arbeit am Berufskollegs darlegen, Entscheidungselemente und -momente darstellen und diesbezüglich verschiedene Kontexte sowie den eigenen Lernzuwachs reflektieren.</p> <p>Im Einzelnen können sie ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 			
Schlüsselkompetenzen	Die Studierenden verfügen über ein breit angelegtes, fachliches und anschlussfähiges Wissen über didaktische Strukturelemente und Ebenen im zukünftigen Handlungsfeld Berufsschule und können die besonderen didaktischen Herausforderungen in der Planung, Durchführung und Reflexion von Unterricht im jeweiligen Berufsfeld diskutieren.			
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>			
Unterrichtssprache	Deutsch			
Empfohlene Kenntnisse	keine			
Teilnahme- voraussetzungen	keine			
Max. Anzahl Studierende				

Grundlagen der Fachdidaktik in Agrar- und Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	S*	Grundlagen der Fachdidaktik in Agrar- und Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften	20	4,0	180
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		benotet
		Mündliche Prüfung Zulassungsvoraussetzung zur Prüfung: Entwicklungen in Gruppenarbeit und Präsentation von (Teil-)Ergebnissen, regelmäßige Teilnahme			
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges	In dieser Lehrveranstaltung entfällt 1 LP auf inklusionsorientierte Fragestellungen				

Bachelorarbeit

Die Bachelorarbeit umfasst 12 ECTS-LP.

Bachelorarbeit					
Modulnummer: B-601 POS: 8900		Workload (h) 360	Umfang (LP) 12,0	Dauer (Semester) 1	Turnus WS/SS
Modulbeauftragte(r)	NN				
Beteiligte Lehrende	Alle Lehrenden der Lehrinheit				
Anbietende Lehrinheit(en)	Agrar-, Forst- und Ernährungswissenschaften				
Verwendbarkeit des Moduls	Studiengang			Modus	Studiensemester
	B.Sc. Agrarwissenschaften			P	5./6.
	B.Sc. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften			P	5./6.
	B.Sc. Agrarwissenschaft Lehramt Berufskolleg			P	5./6.
	B.Sc. Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft Lehramt Berufskolleg			P	5./6.
Lernziele	Bearbeitung einer komplexen Aufgabe in begrenztem Zeitraum. Die Bearbeitungszeit für die Bachelorarbeit beträgt mindestens zwei Monate bis maximal fünf Monate.				
Schlüsselkompetenzen	Bibliotheksnutzung, Literaturrecherche, Analyse und Auswertung wissenschaftlicher Literatur, wissenschaftliches Schreiben, englische Sprache				
Inhalte	Aufgabe der Bachelorarbeit				
Unterrichtssprache	Deutsch/Englisch				
Empfohlene Kenntnisse	keine				
Teilnahmevoraussetzungen	Mindestens 90 ECTS-LP				
Max. Anzahl Studierende					
Lehrveranstaltung(en)	Lehrform	Thema	Gruppen- größe	SWS	Workload [h]
	B-Arb	Bachelorarbeit			360
Prüfung(en)	Prüfungsnr.	Prüfungsform	Dauer der Prüfung		
	8900	Bachelorarbeit (Details in POO §20 und §21)	2 - 5 Monate		benotet
Studienleistungen					unbenotet
Sonstiges					