

Amtliche Bekanntmachungen

Inhalt:

Ordnung zur Änderung der Prüfungsordnung
für den Bachelorstudiengang

„Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“

der Landwirtschaftlichen Fakultät
der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Vom 22. August 2022

Hinweis zur Rügeobliegenheit:

Gemäß § 12 Abs. 5 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz - HG NRW) kann nach Ablauf eines Jahres seit der Bekanntmachung einer Ordnung die Verletzung von Verfahrens- oder Formvorschriften des Hochschulgesetzes oder des Ordnungs- oder des sonstigen autonomen Rechts der Universität Bonn nicht mehr geltend gemacht werden, es sei denn,

1. die Ordnung ist nicht ordnungsgemäß bekannt gemacht worden,
2. das Rektorat hat den Beschluss des die Ordnung beschließenden Gremiums vorher beanstandet oder
3. der Form- oder Verfahrensmangel ist gegenüber der Universität vorher gerügt und dabei die verletzte Rechtsvorschrift und die Tatsache bezeichnet worden, die den Mangel ergibt.

**Ordnung zur Änderung der Prüfungsordnung
für den Bachelorstudiengang**

„Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“

**der Landwirtschaftlichen Fakultät
der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn**

vom 22. August 2022

Aufgrund der §§ 2 Abs. 4 und 64 Abs. 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz - HG) vom 16. September 2014 (GV. NRW. S. 547), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes zur weiteren Änderung des Hochschulgesetzes und des Kunsthochschulgesetzes vom 25. November 2021 (GV. NRW. S. 1210a), hat die Landwirtschaftliche Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn die folgende Ordnung erlassen:

Artikel I

Die Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“ der Landwirtschaftlichen Fakultät der Universität Bonn vom 16. Oktober 2020 (Amtl. Bek. der Universität Bonn, 50. Jg., Nr. 60 vom 20. Oktober 2020) wird wie folgt geändert:

1. **Im Inhaltsverzeichnis wird „§ 1a (Corona-Pandemie)“ gelöscht.**
2. **In § 1 (Geltungsbereich) werden nach Absatz 4 folgende neue Absätze 5 und 6 angefügt:**

„(5) Studierende, die sich ab dem Wintersemester 2022/2023 in den Bachelorstudiengang „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“ an der Universität Bonn einschreiben, studieren nach Maßgabe dieser Prüfungsordnung in der Fassung der Ordnung zur Änderung dieser Prüfungsordnung (erste Änderungsordnung). Studierende, die ihr Studium im Bachelorstudiengang „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“ vor dem Wintersemester 2022/2023 an der Universität Bonn aufgenommen haben, nach Maßgabe dieser Prüfungsordnung studieren und die Bachelorprüfung noch nicht abgeschlossen haben, können bereits belegte Module

- a. des Pflichtbereichs, die mit der ersten Änderungsordnung angepasst werden sowie
- b. des Wahlpflichtbereichs, die mit der ersten Änderungsordnung angepasst werden oder entfallen, noch bis 30. September 2023 in der ursprünglichen Fassung gemäß Prüfungsordnung vom 16. Oktober 2020 abschließen. Der Prüfungsausschuss regelt im Einzelfall den Abschluss von bereits begonnenen Prüfungsverfahren sowie die Anrechnung der künftig nicht mehr im Curriculum enthaltenen Module.“

„(6) Sofern das Rektorat von der ihm in einer aufgrund § 82a HG erlassenen Verordnung verliehenen Befugnis, das Studium betreffende Regelungen zu treffen, Gebrauch gemacht hat, gehen die vom Rektorat diesbezüglich erlassenen Regelungen für die Zeit der in der Verordnung vorgesehenen Geltungsdauer den entsprechenden Regelungen in dieser Prüfungsordnung vor.“

3. **§ 1a (Corona-Pandemie) wird gelöscht.**
4. **§ 4 (Regelstudienzeit, ECTS-Leistungspunktsystem, Umfang des Lehrangebots, Studienaufbau und Unterrichts-/Prüfungssprache) wird wie folgt angepasst:**

- 1) Absatz 3 wird wie folgt neu gefasst:

„Im Vertiefungsstudium ab dem 4. Semester des Vollzeitstudiums bzw. ab dem 6. Semester der Teilzeitstudienvariante können die Studierenden einen der Studienschwerpunkte „Ernährungswissenschaften“, „Lebensmittelwissenschaften“ oder „Ökonomie des Ernährungssektors“ absolvieren. Dem Studienschwerpunkt „Ernährungswissenschaften“ sind drei Wahlpflichtmodule (18 ECTS-LP) zugeordnet. Den Studienschwerpunkten „Lebensmittelwissenschaften“ und „Ökonomie des Ernährungssektors“ sind vier Wahlpflichtmodule (24 ECTS-LP) zugeordnet. Die Schwerpunktbildung erfolgt retrospektiv je nach Modulwahl durch die Studierenden. Es besteht keine Pflicht, einen der Studienschwerpunkte zu absolvieren.“

- 2) Nach Absatz 6 wird folgender neuer Absatz 7 ergänzt:

„(7) Abweichend von Absatz 2 und 3 müssen Studierende, die nach erfolgreichem Abschluss des Bachelorstudiums ein Lehramtsstudium mit der Großen beruflichen Fachrichtung „Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft“ anstreben, für einen auflagenfreien Übergang in den Masterstudiengang bereits im Bachelorstudium Module in folgendem Umfang absolviert haben:

1. Module des allgemeinen Pflichtbereichs im Umfang von 90 ECTS-LP;
2. schwerpunktgebundene Module im Umfang von 42 ECTS-LP in dem Schwerpunkt, der im Masterstudium als Kleine berufliche Fachrichtung fortgeführt werden soll:

| Schwerpunkt im Bachelorstudium | Kleine berufliche Fachrichtung im Masterstudium |
|---------------------------------------|--|
| Lebensmittelwissenschaften | Lebensmitteltechnologie (Lebensmitteltechnik) |
| Ökonomie des Ernährungssektors | Markt und Konsum |

Im gewählten Schwerpunkt sind

- 24 ECTS-LP in schwerpunktgebundenen Pflichtmodulen und
 - 18 ECTS-LP in schwerpunktgebundenen Wahlpflichtmodulen zur Vertiefung zu absolvieren.
3. lehramtsgebundene Pflichtmodule im Umfang von 30 ECTS-LP:
 - Inklusion (3 ECTS-LP),
 - Berufspädagogik Grundlagen (6 ECTS-LP),
 - Berufspädagogik Vertiefung (6 ECTS-LP),
 - Eignungs- und Orientierungspraktikum (5 ECTS-LP),
 - Berufsfeldpraktikum (4 ECTS-LP),
 - Grundlagen der Fachdidaktik in den Fachbereichen Agrar- und Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft (3 ECTS-LP, inkl. 1 ECTS-LP IF),
 - Kontexte der Berufsbildung im Bereich Ernährung, Hauswirtschaft und Agrarwirtschaft (3 ECTS-LP),
 4. ein Modul/zwei Module im Umfang von insgesamt 6 ECTS-LP aus dem schwerpunkübergreifenden Wahlpflichtbereich;
 5. die Bachelorarbeit im Umfang von 12 ECTS-LP.“

5. In § 7 (Bestehen der Bachelorprüfung) wird Absatz 1 wie folgt neu gefasst:

„(1) Die Bachelorprüfung ist bestanden, wenn alle gemäß § 4 Abs. 2 bzw. Abs. 7 erforderlichen Module sowie die Bachelorarbeit bestanden sind und damit 180 ECTS-LP erworben wurden.“

6. Die bisherige Anlage (Modulplan) wird durch die neue Anlage (Modulplan) im Anhang dieser Ordnung ersetzt.

Artikel II

Diese Ordnung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung in den Amtlichen Bekanntmachungen der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn – Verkündungsblatt – in Kraft.

T. Heckelei

Der Dekan
Der Landwirtschaftlichen Fakultät
der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Universitätsprofessor Dr. Thomas Heckelei

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fakultätsrats der Landwirtschaftlichen Fakultät vom 29. Juni 2022 sowie der Entschließung des Rektorats vom 9. August 2022.

Bonn, 22. August 2022

M. Hoch

Der Rektor
der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn
Universitätsprofessor Dr. Dr. h. c. Michael Hoch

Anhang

Anlage: Modulplan für den Bachelorstudiengang „Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften“

Erläuterungen zum Modulplan:

- Abkürzungen: AG = Arbeitsgemeinschaft, E = Exkursion, extP = externes Praktikum, FI = Spezifische Fragen der Inklusion von Schüler*innen mit sonderpädagogischem Unterstützungsbedarf, IF = inklusionsorientierte Fragestellungen, K = Kolloquium, P = Praktikum, Pl = Plenum, prÜ = praktische Übung, PS = Proseminar, S = Seminar, T = Tutorium, Ü = Wissenschaftliche Übung, V = Vorlesung.
- Mit Asterisk (*) gekennzeichnet: Lehrveranstaltungen, für die gemäß § 13 Abs. 6 der POO-LWF als Voraussetzung für die Teilnahme an Modulprüfungen die verpflichtende Teilnahme festgelegt ist. Die Pflicht zur Teilnahme besteht dann zusätzlich zu etwaigen sonstigen aufgeführten Studienleistungen.
- In der Spalte „LV-Art“ ist/sind die Lehrveranstaltungsart/en im Modul aufgeführt.
- In der Spalte „Dauer/Fachsemester“ sind die Dauer (D) des Moduls (in Semestern) und die Verortung in ein Fachsemester (FS) aufgeführt.
- In der Spalte „Studienleistungen“ sind ausschließlich Studienleistungen als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme i. S. d. § 13 Abs. 4 der POO-LWF bzw. Kriterien zur Vergabe von ECTS-Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung aufgeführt.

Weitere Details zu den Modulen, insbesondere zu den für ein Modul angebotenen und im Modul zu besuchenden Lehrveranstaltungen, sind im Modulhandbuch beschrieben; dieses wird vom Prüfungsausschuss vor Beginn des Semesters gemäß § 8 Abs. 8 der POO-LWF bekanntgemacht.

Pflichtmodule des ersten Semesters (30 ECTS-LP)

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|--|--------|--------------------------|------------------------|---|-------------------|--------------|---------|
| ELW-001 | Einführung in die Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften | V | keine | D: 1 FS: 1. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - die Fachgebiete im Bereich Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft benennen. - die gesellschaftliche Relevanz der Fachgebiete verstehen. | keine | Hausarbeit | 3 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|------------------|--------|--------------------------|------------------------|--|--------------------|--------------------------------------|---------|
| ELW-002 | Biologie für ELW | V, P* | keine | D: 1 FS: 1. | <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <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. | unbenotetes Testat | eKlausur [50%] eKlausur [50%] | 8 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|---------------------------------------|-----------|--------------------------|------------------------|---|---|--------------|---------|
| AGR-003 | Anatomie und Physiologie der Tiere | V, Ü | keine | D: 1 FS: 1. | 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. | keine | eKlausur | 4 |
| ELW-003 | Chemie für ELW | V, P*, S* | keine | D: 1 FS: 1. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagenkenntnisse aus dem Bereich der anorganischen und organischen Chemie abrufen. - organische und anorganische Stoffe, bzw. Stoffgemische analysieren. | Abgabe eines Berichtes über das Praktikum | Klausur | 9 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|--------------------------------|--------------------------|---------------|---------------------------------|--------------------------------|--|---|---------------------|----------------|
| AGR-001 | Angewandte Mathematik | V, Ü | keine | D: 1 FS: 1. | 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. | Erfolgreiche Bearbeitung der Übungsaufgaben | Klausur | 6 |

Pflichtmodule des zweiten Semesters (33 ECTS-LP)

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|--------------------------------|--------------------------------------|---------------|---------------------------------|--------------------------------|--|--------------------------|---------------------|----------------|
| ELW-004 | Grundlagen der Ernährungsphysiologie | V | keine | D: 1 FS: 2. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - ein Thema selbstständig erarbeiten. - Grundkenntnisse über das Fach Ernährungsphysiologie aufweisen. - wichtige Stoffwechselwege und physiologische Funktionen von Nährstoffen beschreiben. | keine | eKlausur | 6 |
| ELW-005 | Allgemeine Lebensmittelchemie | V | keine | D: 1 FS: 2. | 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. | keine | Klausur | 3 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|-----------|--------|--------------------------|------------------------|--|-------------------|--------------|---------|
| AGR-006 | Physik | V, Ü* | keine | D: 1 FS: 2. | <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 Zerfallsarten erläutern sowie Energieumwandlung und Zerfallsgesetz quantitativ beherrschen. | keine | Klausur | 6 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|-------------------|--------|--------------------------|------------------------|--|-------------------|--------------|---------|
| AGR-007 | Biometrie | V, Ü | keine | D: 1 FS: 2. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... <ul style="list-style-type: none"> - 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. | keine | Klausur | 6 |
| ELW-006 | Lebensmittelkunde | V | keine | D: 1 FS: 2. | 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. | keine | Klausur | 6 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|------------|--------|--------------------------|------------------------|---|-------------------|--------------|---------|
| AGR-008 | Ökonomie I | V, T | keine | D: 1 FS: 2. | <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. | keine | eKlausur | 6 |

Pflichtmodule des dritten Semesters (27 ECTS-LP)

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|-------------------------|--------|--------------------------|------------------------|---|-------------------|--------------|---------|
| ELW-007 | Biochemie der Ernährung | V | keine | D: 1 FS: 3. | <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. | keine | Klausur | 6 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|--|--------|--------------------------|------------------------|---|---|--------------|---------|
| ELW-008 | Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene | V, S* | keine | D: 1 FS: 3. | <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - grundlegende Kenntnisse aus dem Bereich 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. | Mitgestaltung einer Präsentation als Seminarbeitrag | Klausur | 6 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|--|--------|--------------------------|------------------------|--|-------------------|--------------|---------|
| ELW-009 | Produktbezogene Lebensmittel- technologie und -chemie | V, Ü | keine | D: 1 FS: 3. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - 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. | keine | Klausur | 9 |
| AGR-013 | Ökonomie II | V, T | keine | D: 1 FS: 3. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - 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 Warenterminmärkten an Beispielen aufzeigen. - die Auswirkungen ausgewählter Marktunvollkommenheiten aufzeigen. - einfache wohlfahrtsökonomische Analysen durchführen. | keine | eKlausur | 6 |

Fachgebundener Wahlpflichtbereich

Für ein Studium gemäß § 4 Abs. 2 müssen Module im Umfang von 66 ECTS-LP bis 78 ECTS-LP aus der Modulliste gewählt werden.

Gemäß § 4 Abs. 3 kann durch Wahl der zugehörigen Module einer der folgenden Schwerpunkte absolviert werden:

- **Ernährungswissenschaften** (18 ECTS-LP):
 - ELW-010 Allgemeine Ernährungsepidemiologie (6 ECTS-LP),
 - ELW-012 Diätetik (6 ECTS-LP) und
 - ELW-035 Ernährung des gesunden und kranken Menschen (6 ECTS-LP).
- **Lebensmittelwissenschaften** (24 ECTS-LP):
 - ELW-014 Allgemeines Lebensmittelrecht Teil I und Teil II (6 ECTS-LP),
 - ELW-015 Prozessbezogene Lebensmitteltechnologie (6 ECTS-LP),
 - ELW-016 Lebensmittelsicherheit (6 ECTS-LP) und
 - ELW-017 Spezielle Chemie für ELW – Anwendung chemischer Grundlagen in der Analytik (6 ECTS-LP).
- **Ökonomie des Ernährungssektors** (24 ECTS-LP):
 - AGR-047 Ökonomie III (6 ECTS-LP),
 - AGR-044 Angewandte Mikroökonomie (6 ECTS-LP),
 - AGR-045 Einführung in die Methoden der empirischen Forschung (6 ECTS-LP) und
 - AGR-051 Verbraucher- und Ernährungspolitik (6 ECTS-LP).

Gemäß § 4 Abs. 7 müssen Studierende folgende schwerpunktgebundene Module im Umfang von 42 ECTS-LP in dem Schwerpunkt erfolgreich absolvieren, der im Masterstudium als Kleine berufliche Fachrichtung fortgeführt werden soll:

- Für die Kleine berufliche Fachrichtung „Lebensmitteltechnologie (Lebensmitteltechnik)“ im Masterstudium sind aus dem Schwerpunkt „Lebensmittelwissenschaften“ folgende Module zu absolvieren:
 - Schwerpunktgebundene Pflichtmodule (24 ECTS-LP):
 - ELW-014 Allgemeines Lebensmittelrecht Teil I und Teil II (6 ECTS-LP),
 - ELW-015 Prozessbezogene Lebensmitteltechnologie (6 ECTS-LP),
 - ELW-016 Lebensmittelsicherheit (6 ECTS-LP) und
 - ELW-017 Spezielle Chemie für ELW – Anwendung chemischer Grundlagen in der Analytik (6 ECTS-LP).
 - Schwerpunktgebundene Vertiefungsmodule im Umfang von 18 ECTS-LP aus folgenden Wahlpflichtmodulen:
 - ELW-026 Lebensmittelsensorik (6 ECTS-LP),
 - ELW-023 Grundlagenpraktikum Lebensmittelchemie (3 ECTS-LP),
 - ELW-024 Grundlagenpraktikum Lebensmittelmikrobiologie (3 ECTS-LP),
 - ELW-025 Grundlagenpraktikum Lebensmitteltechnologie (3 ECTS-LP),
 - ELW-018 Lebensmittelanalytik (3 ECTS-LP),
 - ELW-010 Allgemeine Ernährungsepidemiologie (6 ECTS-LP),
 - ELW-012 Diätetik (6 ECTS-LP),
 - ELW-033 Mikronährstoffe (6 ECTS-LP),
 - ELW-035 Ernährung des gesunden und kranken Menschen (6 ECTS-LP).
- Der Prüfungsausschuss kann weitere Wahlpflichtmodule genehmigen und gibt diese rechtzeitig vor Beginn des Semesters gemäß § 8 Abs. 8 der POO-LWF bekannt.

- Für die Kleine berufliche Fachrichtung „Markt und Konsum“ im Masterstudium sind aus dem Schwerpunkt „Ökonomie des Ernährungssektors“ folgende Module zu absolvieren:
- Schwerpunktgebundene Pflichtmodule (24 ECTS-LP):
 - AGR-047 Ökonomie III (6 ECTS-LP),
 - AGR-044 Angewandte Mikroökonomie (6 ECTS-LP),
 - AGR-045 Einführung in die Methoden der empirischen Forschung (6 ECTS-LP) und
 - AGR-051 Verbraucher- und Ernährungspolitik (6 ECTS-LP).
 - Schwerpunktgebundene Vertiefungsmodule im Umfang von 18 ECTS-LP aus folgenden Wahlpflichtmodulen:
 - AGR-043 Agrar- und Lebensmittelmärkte - Marktbedingungen und Marketing (6 ECTS-LP),
 - AGR-053 Unternehmensgründungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft (6 ECTS-LP),
 - AGR-046 Unternehmensplanung und Organisation (6 ECTS-LP),
 - AGR-048 Agrar- und Umweltpolitik (6 ECTS-LP),
 - AGR-049 Einführung in die Welternährungswirtschaft (6 ECTS-LP),
 - AGR-050 Rechnungswesen und betriebliche Steuerlehre (6 ECTS-LP).
- Der Prüfungsausschuss kann weitere Wahlpflichtmodule genehmigen und gibt diese rechtzeitig vor Beginn des Semesters gemäß § 8 Abs. 8 der POO-LWF bekannt.

Modulliste:

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|---|--------|--|------------------------|---|--|----------------------|---------|
| ELW-010 | Allgemeine Ernährungs- epidemiologie | V, Ü | keine | D: 1 FS: 4./6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - epidemiologische Grundbegriffe benennen. - epidemiologische Grundbegriffe und Methoden gegenüberstellen. - epidemiologische Konzepte anwenden (Studiendesigns, Kontrolle für Confounding). - epidemiologische Kennzahlen berechnen. - epidemiologische Konzepte bewerten. | keine | Klausur | 6 |
| ELW-012 | Diätetik | Ü* | Grundlagen der Ernährungs- physiologie | D: 1 FS: 5. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - 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. | Präsentation, aktiver Beitrag von mindestens einem Vortrag | Mündliche Prüfung | 6 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|--|--------|--|------------------------|--|-------------------|------------------------------------|---------|
| ELW-035 | Ernährung des gesunden und kranken Menschen | V | Grundlagen der Ernährungs- physiologie | D: 1 FS: 5. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - eine vollwertige Ernährung entsprechend der Empfehlung der Fachgesellschaften definieren und anwenden. - alternative Kostformen charakterisieren und bewerten. - kritische Nährstoffe alternativer Kostformen identifizieren und präventive Ernährungs- empfehlungen daraus ableiten. - physiologische Veränderungen in verschiedenen Lebensphasen und Lebenssituationen verstehen. - Ernährungsbedürfnisse in bestimmten Lebenssituationen beschreiben. - die Ätiologie und Pathogenese, Symptome, Diagnostik verschiedener ernährungsmitbedingter Erkrankungen benennen. - die Ernährungsbedürfnisse bei verschiedenen Krankheiten verstehen und einschätzen. - begleitende Ernährungstherapien erarbeiten. | keine | eKlausur | 6 |
| ELW-014 | Allgemeines Lebensmittelrecht Teil I und Teil II | V, Ü | keine | D: 2 FS: 5.+6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - in lebensmittelrechtlichen Gebieten auf spezifische Situationen transferieren. - lebensmittelrechtliche Probleme identifizieren. - ausgewählte Themen des Lebensmittelrechts präsentieren. - anhand der Übungen lebensmittelrechtliche Probleme bestimmen, analysieren und diskutieren. | keine | Klausur [50%] Referat [50%] | 6 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|---|--------|--------------------------|------------------------|--|-------------------|--------------|---------|
| ELW-015 | Prozessbezogene Lebensmittel- technologie | V, Ü | keine | D: 1 FS: 4./6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - 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. | keine | Klausur | 6 |
| ELW-016 | Lebensmittel- sicherheit | V | keine | D: 1 FS: 5. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - 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. | keine | Klausur | 6 |
| ELW-017 | Spezielle Chemie für ELW – Anwendung chemischer Grundlagen in der Analytik | V, P* | Chemie für ELW | D: 1 FS: 4./6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - chemische Grundlagen aus dem Modul "Chemie für ELW" auf analytische Fragen anwenden. - chemische Grundlagen aus dem Modul "Chemie für ELW" vertieft verstehen. - praktische Arbeiten des chemischen Labors ausführen. - Grundlagen der analytischen Messtechnik verstehen. - Messwerte bewerten und in lebensmittel- bezogene Ergebnisse umrechnen. - Ergebnisse chemischer und anderer Analysen verstehen und richtig interpretieren. - sich gemäß der Sicherheitsbestimmungen im Labor verhalten. | keine | Klausur | 6 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|--------------------------|--------|--------------------------|------------------------|---|-------------------|--------------|---------|
| AGR-047 | Ökonomie III | V, T | keine | D: 1 FS: 4./6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... <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. | keine | Klausur | 6 |
| AGR-044 | Angewandte Mikroökonomie | V | Ökonomie I | D: 1 FS: 5. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... <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. | Übungsaufgaben | Klausur | 6 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|--|--------|--------------------------|------------------------|--|-------------------|---|---------|
| AGR-045 | Einführung in die Methoden der empirischen Forschung | V, Ü | keine | D: 1 FS: 5. | <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. | keine | Klausur [85%] Präsentation [15%] | 6 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|---|--------|--------------------------|------------------------|---|-------------------|--------------|---------|
| AGR-051 | Verbraucher- und Ernährungspolitik | V, S | keine | D: 1 FS: 6. | <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <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. | Präsentationen | Klausur | 6 |
| AGR-050 | Rechnungswesen und betriebliche Steuerlehre | V | keine | D: 1 FS: 5. | <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Grundzüge von Einkommensteuer, Körperschaftsteuer, Gewerbesteuer, Grundsteuer und Erbschaftsteuer darlegen. - den Zusammenhang zwischen Rechtsform und Besteuerung interpretieren. - die Terminologie der Kostenrechnung verstehen. - Stückkosten für landwirtschaftliche Produkte bestimmen. - eine Plankostenrechnung erstellen. | keine | Klausur | 6 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|---|--------|-------------------------------|------------------------|---|---|--------------|---------|
| ELW-018 | Lebensmittelanalytik | V, Ü* | keine | D: 1 FS: 5. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - eine grundlegende Lebensmittelanalyse zur Erstellung einer Nährwertkennzeichnung beschreiben. - die chemischen Grundlagen einer lebensmittelchemischen Grundanalytik verstehen und erklären. - eine grundlegende Lebensmittelanalyse zur Erstellung einer Nährwertkennzeichnung planen und auswerten. | Präsentationen von Übungsaufgaben | keine | 3 |
| AGR-053 | Unternehmensgründungen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft | S | mindestens 5. Fachsemester | D: 1 FS: 5. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - komplexe Konzepte entwickeln, gestalten und detailliert ausarbeiten. - strukturiert und analytisch denken. - unternehmerisch denken und handeln. - rechtliches Grundwissen in Besonderheiten des Lebensmittelrechts anwenden. - regulatorische Rahmenbedingungen erfassen und bewerten. - Präsentationstechniken anwenden und sind zur Teamarbeit befähigt. | - Präsentation des Businessplans - Verschriftlichung des Businessplans | Referat | 6 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|--|--------|--------------------------|------------------------|---|-------------------|--------------|---------|
| AGR-046 | Unternehmensplanung und Organisation | V, T | Ökonomie I | D: 1 FS: 5. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... <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. | keine | Klausur | 6 |
| AGR-043 | Agrar- und Lebensmittelmärkte - Marktbedingungen und Marketing | V, S | keine | D: 1 FS: 5. | 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. | Präsentationen | Klausur | 6 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahme- voraus- setzungen | Dauer/ Fach- semester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS- LP |
|------------------------|--|--------|------------------------------------|-----------------------------|--|-------------------|--------------|-------------|
| AGR-048 | Agrar- und Umweltpolitik | V | Ökonomie I | D: 1 FS: 6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - 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. | keine | Klausur | 6 |
| AGR-049 | Einführung in die Welternährungs- wirtschaft | V | keine | D: 1 FS: 6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - 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. | keine | Klausur | 6 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|------------------|--------|--------------------------|------------------------|---|-------------------|--------------|---------|
| AGR-016 | Tierökologie | V | keine | D: 1 FS: 5. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... <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 Zoozönosen 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. | keine | eKlausur | 3 |
| AGR-011 | Pflanzenökologie | V | keine | D: 1 FS: 4. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... <ul style="list-style-type: none"> - 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. | keine | eKlausur | 3 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|---|--------|--------------------------|------------------------|---|---|---------------|---------|
| ELW-021 | Grundlagenpraktikum Ernährungs- epidemiologie | prü* | keine | D: 1 FS: 4./6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - die Grundlagen der statistischen Versuchsplanung wiedergeben. - ein Versuchsdesign gemäß der statistischen Versuchsplanung erstellen. - die Software im Rahmen der statistischen Versuchsplanung anwenden. - die Ergebnisse eines Versuchsplans beurteilen. - ernährungsepidemiologisch relevante Ernährungserhebungsmethoden beurteilen. - unterschiedliche deutsche Nährstoffdatenbanken nennen. - eigene Datensätze für eine statistische Auswertung aufbereiten. - eigene, grundlegende Basisauswertungen (z.B. Mittelwert) durchführen und die Ergebnisse interpretieren. - Ernährungsdaten zwischen verschiedenen Erhebungsinstrumenten vergleichen. | Kurzreferat/ Präsentation | Projektarbeit | 3 |
| ELW-022 | Grundlagenpraktikum Ernährungsphysiologie | Ü* | keine | D: 1 FS: 4. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - Messdaten dokumentieren. - eine Kurzpräsentation halten. - anthropometrische Messungen durchführen. | Kurzreferat/ Kurzpräsentation | keine | 3 |
| ELW-032 | Grundlagenpraktikum Humanernährung | P* | keine | D: 1 FS: 4./6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - Ernährungserhebungen durchführen und das Ernährungsverhalten bewerten. - den Ernährungszustand von Individuen mit Hilfe von praxisrelevanten Methoden einschätzen. - das Risiko für Mangelernährung mit Hilfe von geeigneten Screeninginstrumenten bewerten. | Erfolgreiches Absolvieren aller geforderten Übungsaufgaben | keine | 3 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|---|--------|--------------------------|------------------------|---|-------------------|---------------|---------|
| ELW-023 | Grundlagenpraktikum Lebensmittelchemie | P* | keine | D: 1 FS: 4./6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - die genutzten Methoden anwenden. - sich eigenständig im Labor organisieren. - entsprechende Ergebnisse interpretieren. - chemische Eigenschaften von Proteinen im Kontext ihrer Technofunktionalität beurteilen. - entsprechende Ergebnisse darstellen und präsentieren. - anhand der Ergebnisse mögliche Applikationen der Proteinzutaten in Lebensmitteln ableiten. | keine | Projektarbeit | 3 |
| ELW-024 | Grundlagenpraktikum Lebensmittel- mikrobiologie | P* | keine | D: 1 FS: 4./6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden mikrobiologische Grundtechniken anwenden. | keine | Bericht | 3 |
| ELW-025 | Grundlagenpraktikum Lebensmittel- technologie | P* | keine | D: 1 FS: 4./6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - die Grundlagen der statistischen Versuchsplanung wiedergeben. - ein Versuchsdesign gemäß der statistischen Versuchsplanung erstellen. - die Software im Rahmen der statistischen Versuchsplanung anwenden. - die Ergebnisse eines Versuchsplans beurteilen. | keine | Bericht | 3 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|--|----------|--------------------------|------------------------|---|---|--------------|---------|
| ELW-026 | Lebensmittelsensorik | V, Ü* | keine | D: 1 FS: 4./6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - die Physiologie der fünf Sinnesorgane sowie die Bedeutung für die Lebensmittelsensorik beschreiben. - sensorisch aktive Komponenten in Lebensmitteln benennen und deren Entstehung skizzieren. - die Einsatzgebiete der Sensorik in der Lebensmittelindustrie aufzeigen. - die Unterschiede bei der Reizaufnahme und -verarbeitung darstellen und gegenüberstellen. - grundlegende Verfahren der Panel-Schulung durchführen und die Ergebnisse interpretieren. - sensorische Tests planen, durchführen und statistisch auswerten. - die Ergebnisse durchgeführter Fallstudien im Rahmen einer Präsentation interpretieren und diskutieren. | keine | Klausur | 6 |
| AGR-052 | Wissenschaftliches Arbeiten in der Agrar- und Ernährungsökonomie | V, S, PS | Ökonomie II | D: 1 FS: 4.-6. | 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. | Vergabe von Peer-Feedback | Referat | 6 |
| ELW-027 | Außeruniversitäres Praktikum (6 ECTS-LP) | extP*, K | keine | D: 1 FS: 3.-6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - sich eigenständig auf eine Stelle bewerben. - theoretisch erworbenes Fachwissen in die Berufspraxis transferieren und dort anwenden. - in einem Team arbeiten. - Berufsfelder im Bereich ELW darstellen/präsentieren. | Nachweis über mindestens 160 Stunden anerkannte praktische Tätigkeit und Vortrag im Kolloquium (alternativ zum Vortrag nach Absprache: Praktikumsbericht) | keine | 6 |

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|--|----------|--------------------------|------------------------|--|---|--------------|---------|
| ELW-028 | Außeruniversitäres Praktikum (12 ECTS-LP) | extP*, K | keine | D: 1 FS: 3.-6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - sich eigenständig auf eine Stelle bewerben. - theoretisch erworbenes Fachwissen in die Berufspraxis transferieren und dort anwenden. - in einem Team arbeiten. - Berufsfelder im Bereich ELW darstellen/ präsentieren. | Nachweis über mindestens 340 Stunden anerkannte praktische Tätigkeit und Vortrag im Kolloquium (alternativ zum Vortrag nach Absprache: Praktikumsbericht) | keine | 12 |
| ELW-033 | Mikronährstoffe | V, S* | keine | D: 1 FS: 4./6. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls, können die Studierenden... - die Bedeutung sämtlicher Vitamine und Mineralstoffe für den menschlichen Organismus differenziert einschätzen und Ergebnisse zur Versorgung auf Basis von Ernährungs- und Gesundheitssurveys bewerten. - Nutzen und potentielle Risiken einer Supplementierung von Mikronährstoffen sowie den Verzehr von angereicherten Lebensmitteln einschätzen. - die Sinnhaftigkeit von Supplementen (z. B. Nahrungsergänzungsmitteln) bzw. angereicherten Lebensmitteln bewerten. | Präsentation | Klausur | 6 |

Der Prüfungsausschuss kann weitere Wahlpflichtmodule genehmigen und gibt diese rechtzeitig vor Beginn des Semesters gemäß § 8 Abs. 8 der POO-LWF bekannt.

Lehramtsgebundene Pflichtmodule gemäß § 4 Abs. 7 (30 ECTS-LP)

| FW / FD / BW | Modul-Nr. | Modulname/ Kürzel | LV-Art | Teilnahme- voraus- setzungen | Dauer/ Fach- semester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studien- leistungen | Prüfungsform | ECTS- LP |
|--------------------|-----------|----------------------|--------|------------------------------------|-----------------------------|--|------------------------|--------------|-------------|
| BW | 801103300 | Inklusion | V | keine | 1/2. – 6. | <p>Inhalt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechtliche und politische Hintergründe von Inklusion sowie historische Entwicklungen im Umgang mit Personen mit Beeinträchtigungen; - Status quo der Inklusionspraxis im deutschen Bildungssystem; - Theorien und Forschung zur inklusiven Bildung. <p>Qualifikationsziel: Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - kennen die rechtlichen und politischen Hintergründe und Implikationen von Inklusion; - kennen theoretische Grundlagen und Forschungsergebnisse zur inklusiven Bildung; - kennen Konzepte, Strategien und Methoden einer inklusiven Pädagogik sowie spezielle pädagogische und didaktische Konzepte. | keine | Klausur | 3 (FI) |

| FW / FD / BW | Modul-Nr. | Modulname/ Kürzel | LV-Art | Teilnahme- voraus- setzungen | Dauer/ Fach- semester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studien- leistungen | Prüfungsform | ECTS- LP |
|--------------------|-----------|--------------------------------------|----------|------------------------------------|-----------------------------|--|------------------------|---|-------------|
| BW | 801104500 | Berufs- pädagogik - Grundlagen | V/PI, S* | keine | 1/ 1., 3. oder 5. | <p>Inhalt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ideengeschichtliche Aspekte der Berufserziehung, Berufsschule und des Dualen Systems der Berufsausbildung; - Theorien der beruflichen Bildung und Kompetenzentwicklung; - Arbeitsmarkt und Beschäftigungssystem der Berufsbildung; - Lerntheoretische und berufswissenschaftliche Theorien und Modelle; - Sozialisation von Jugendlichen in Phasen der Berufsorientierung; - Theorien, Modelle und Methoden beruflicher Didaktik; - Unterrichtsgestaltung und Unterrichtsanalyse. <p>Qualifikationsziel: Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - kennen Theorien, Modelle und Methoden der beruflichen Bildung und Kompetenzentwicklung; - kennen ausgewählte Aspekte der Berufsbildungsforschung (z.B. Nachhaltigkeit); - kennen lerntheoretische Theorien und Modelle der Berufserziehung; - kennen Theorien, Modelle und Methoden der beruflichen Didaktik und Lernfeldorientierung; - kennen Theorien und Instrumente der Unterrichtsgestaltung in verschiedenen Formen der Berufserziehung. | Referat | Klausur und Hausarbeit (50% : 50%) | 6 |

| FW / FD / BW | Modul-Nr. | Modulname/ Kürzel | LV-Art | Teilnahme- voraus- setzungen | Dauer/ Fach- semester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studien- leistungen | Prüfungsform | ECTS- LP |
|--------------------|-----------|--------------------------------------|--------|--------------------------------------|-----------------------------|--|------------------------|---------------|-------------|
| BW | 801104600 | Berufs- pädagogik - Vertiefung | S* | Berufs- pädagogik - Grundlagen | 1/ 2., 4. oder 6. | <p>Inhalt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - (Ideen-)Geschichte der Berufserziehung; - Theorien und Modelle beruflicher Bildung; - Aspekte und Formen beruflicher Lernprozesse und Unterrichtsgestaltung; - Ausgewählte Aspekte der Berufsbildungsforschung (z.B. Nachhaltigkeit, Bildung Benachteiligter u. ä.); - Theorien, Modelle und Methoden beruflicher Didaktik; - Theorien und Methoden der Bildungsforschung; - Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens. <p>Qualifikationsziel: Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - können eine spezifische berufspädagogische Fragestellung in Form einer selbstständig entwickelten Projektarbeit vertieft darstellen und präsentieren; - können die Ergebnisse und Prozesse der Projektarbeit Kriterien geleitet evaluieren; - können ausgewählte berufspädagogische Fragestellungen als Projektarbeit in ihrer wissenschaftlichen Tiefe diskursiv und kritisch entfalten; - kennen Theorien und Methoden der Bildungsforschung; - kennen Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens. | keine | Projektarbeit | 6 |

| FW / FD / BW | Modul- Kürzel | Modul-Name | LV-Art | Teilnahme- voraus- setzungen | Dauer/ Fach- semester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungs- form | ECTS- LP |
|--------------------|------------------|--|--------|------------------------------------|--|---|---|-------------------|-------------|
| BW | EOP | Eignungs- und Orientierungs- praktikum | S*, P | keine | Seminar: 1/2.-6. Praktikum: 25 Prakti- kumstage (5 Wochen) zusammen- hängend oder in zwei Teilblöcken | <p>Inhalt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechtliche Rahmenbedingungen sowie Aufgaben- und Tätigkeitsbereiche des Lehrerberufes, - systematische Beobachtung und Protokollierung von Unterricht, - ausgewählte Aspekte der Unterrichtsvorbereitung, - Teilnahme am Schulleben und Schulaktivitäten, - Praxisportfolioarbeit. <p>Qualifikationsziel: Das Eignungs- und Orientierungspraktikum dient</p> <ul style="list-style-type: none"> - der kritisch-analytischen Auseinandersetzung mit der Schulpraxis, - der Reflexion der Eignung für den Lehrerberuf und der Entwicklung einer professionsorientierten Perspektive für das weitere Studium. | Die ECTS-Leistungspunkte werden vergeben, wenn das Praktikum erfolgreich abgeleistet wurde und die*der Studierende das Seminar und die Sitzung zum Portfolio absolviert hat. | keine Prüfung | 5 |
| BW | BP | Berufsfeld- praktikum | P | keine | 4 Wochen/ 2.-6. (4 Wochen zusammen- hängend, ansonsten 120 Std.) | <p>Inhalt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Einblicke in die Praxis außerschulischer (sozialer, pädagogischer oder auf die studierten Fächer bezogener) beruflicher Felder, - Reflexion der eigenen beruflichen Perspektiven innerhalb und außerhalb des Schuldienstes. <p>Qualifikationsziel: Die Studierenden erlangen die Fähigkeit,</p> <ul style="list-style-type: none"> - berufliche Perspektiven außerhalb des Schuldienstes sowie für den Lehrerberuf relevante außerschulische Tätigkeitsfelder wahrzunehmen, - Aufbau und Ausgestaltung von Studium und eigener professioneller Entwicklung reflektiert mitzugestalten. | Die ECTS-Leistungspunkte werden vergeben, wenn die*der Studierende das Berufsfeldpraktikum erfolgreich abgeleistet und die Sitzung zur berufsbiographischen Reflexion absolviert hat. | keine Prüfung | 4 |

Seminar und Praktikum des Eignungs- und Orientierungspraktikums sollen innerhalb eines Jahres absolviert werden.

| FW / FD / BW | Modul- Kürzel | Modul-Name | LV-Art | Teilnahme- voraus- setzungen | Dauer/ Fach- semester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studien- leistungen | Prüfungs- form | ECTS- LP |
|--------------------|------------------|--|--------|------------------------------------|-----------------------------|---|---|---------------------------|----------------------------------|
| FD | FD-Gr | Grundlagen der Fachdidaktik in den Fachbereichen Agrar- und Ernährungs- und Hauswirtschafts- wissenschaft | S* | keine | 1/4. | <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können die Studierenden...</p> <ul style="list-style-type: none"> - typische Probleme, Grundfragen und mögliche Lösungen fachdidaktischen Handelns in den Bildungsgängen ihrer Berufsfelder fundiert und theoriebezogen erörtern, analysieren und reflektieren. - Zusammenhänge und Herausforderungen besonders im Schnittfeld didaktischer Aspekte der Inklusion und verschiedener didaktischer Bestimmungen der Berufs- und Wirtschaftspädagogik vergegenwärtigen. - wissenschaftliche und weitere kulturelle Ansprüche (auch des Berufsfeldes) einbeziehen. - den Anspruch einer umfassenden Kompetenzentwicklung einbeziehen. - grundlegende Ansprüche und Probleme der eigenen (gegenwärtigen) Situation und Kompetenzentwicklung einbeziehen. - einschlägige Bezüge zu Ansätzen und Konzeptionen berufspädagogischer Fachdidaktik anderer Fachrichtungen nehmen. | Präsentationen von (Teil-) Ergebnissen | Münd- liche Prüfung | 3 (inkl. 1 ECTS- LP IF) |

| FW / FD / BW | Modul- Kürzel | Modul-Name | LV-Art | Teilnahme- voraus- setzungen | Dauer/ Fach- semester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studien- leistungen | Prüfungs- form | ECTS- LP |
|--------------------|------------------|---|--------|------------------------------------|-----------------------------|---|---|-------------------|-------------|
| FD | FD-Er | Kontexte der Berufsbildung im Bereich Ernährung, Hauswirtschaft und Agrarwirtschaft | Ü* | keine | D: 1 FS: 4. | Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können die Studierenden... - Ordnungsmittel und Angebote im Rahmen von Berufsausbildungen in den Fachbereichen Ernährung und Hauswirtschaft sowie Agrarwirtschaft analysieren und mit der Realität vergleichen. - einfache berufswissenschaftliche Forschungen unter Anwendung verschiedener Methoden und Ressourcen durchführen und reflektieren. - Ergebnisse und Einsichten berufswissenschaft- licher Forschung auf Bildungskontexte übertragen. | Präsentationen von zwei Teilergebnissen | Portfolio | 3 |

Freie Wahlpflichtmodule

Für ein Studium gemäß § 4 Abs. 2 können Module im Umfang von 0 ECTS-LP bis 12 ECTS-LP gewählt werden; dabei kann kein Modul gewählt werden, das bereits in einem anderen Wahlpflichtbereich absolviert wurde.

Der freie Wahlpflichtbereich umfasst bis zu 12 ECTS-LP. Module, die in diesem Bereich gewählt werden können, werden im Modulhandbuch ausgewiesen. In diesem Bereich können auch vom Prüfungsausschuss genehmigte Module aus anderen Bachelor-Studiengängen der Universität Bonn gewählt werden (Importmodule). Der Prüfungsausschuss gibt die genehmigten Wahlpflichtmodule vor Beginn des Semesters bekannt. Auf individuellen Antrag der Studierenden kann der Prüfungsausschuss weitere Wahlpflichtmodule genehmigen. Für Importmodule gelten die Regelungen der Prüfungsordnungen der Studiengänge, in denen die jeweiligen Module ursprünglich verankert sind.

| Modul-Nr. | Modulname | LV-Art | Teilnahme-voraus-setzungen | Dauer/Fach-semester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|-----------|---|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--|--------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|
| fWP2 | Freies Wahlpflichtmodul/ freie Wahlpflichtmodule | Gemäß den gewählten Modulen | Gemäß den gewählten Modulen | Gemäß den gewählten Modulen | Erwerb von fachübergreifenden wissenschaftlichen Kompetenzen gemäß den gewählten Modulen | Gemäß den gewählten Modulen | Gemäß den gewählten Modulen | bis zu 12 ECTS- LP |

Bachelorarbeit (12 ECTS-LP)

| Modulnummer/ Kürzel | Modulname | LV-Art | Teilnahmevoraussetzungen | Dauer/ Fachsemester | Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel | Studienleistungen | Prüfungsform | ECTS-LP |
|------------------------|----------------|--------|---|------------------------|--|-------------------|----------------|---------|
| B-601 | Bachelorarbeit | | Mindestens 90 ECTS-LP; alle Pflichtmodule müssen bestanden sein | D: 1 FS: 5.-6. | <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. <p>Die Bearbeitungszeit für die Bachelorarbeit beträgt mindestens zwei Monate bis maximal fünf Monate.</p> | keine | Bachelorarbeit | 12 |