

# Amtliche Bekanntmachungen

## Inhalt:

Prüfungsordnung für den konsekutiven  
Masterstudiengang „Lebensmitteltechnologie“  
der Landwirtschaftlichen Fakultät der  
Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Vom 5. September 2016

**Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang  
„Lebensmitteltechnologie“  
der Landwirtschaftlichen Fakultät  
der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn  
vom 5. September 2016**

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 9 des Dienstrechtsmodernisierungsgesetzes vom 14. Juni 2016 (GV. NRW. S. 310), hat die Landwirtschaftliche Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn folgende Prüfungsordnung erlassen:

## Inhaltsverzeichnis

Abschnitt 1 Geltungsbereich .....	4
§ 1 Geltungsbereich .....	4
Abschnitt 2 Akademischer Grad .....	4
§ 2 Akademischer Grad .....	4
Abschnitt 3 Zugangsvoraussetzungen und Studienaufbau .....	4
§ 3 Zugangsvoraussetzungen .....	4
§ 4 Studienaufbau, Umfang des Lehrangebots und Studienbeginn .....	5
Abschnitt 4 Wiederholung von Prüfungen und Bestehen der Masterprüfung .....	5
§ 5 Wiederholung von Prüfungen .....	5
§ 6 Bestehen der Masterprüfung .....	5
Abschnitt 5 Inkrafttreten .....	6
§ 7 Inkrafttreten und Veröffentlichung .....	6
Anlage: Modulplan für den konsekutiven Masterstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ .....	7

**Vorbemerkung zum Sprachgebrauch:**

Alle Personen- und Funktionsbezeichnungen in dieser Ordnung gelten für Frauen und Männer in gleicher Weise.

Abschnitt 1  
Geltungsbereich

**§ 1**  
**Geltungsbereich**

(1) Studierende, die ab dem Wintersemester 2016/2017 das Studium im konsekutiven Masterstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ an der Universität Bonn nach Inkrafttreten dieser Prüfungsordnung aufnehmen, studieren nach dieser Prüfungsordnung.

(2) Die Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ vom 31. August 2012 (Amtl. Bek. der Universität Bonn, 42. Jg., Nr. 54 vom 7. September 2012), zuletzt geändert durch die Ordnung zur Änderung der Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ vom 23. Juli 2013 (Amtl. Bek. der Universität Bonn, 43. Jg., Nr. 47 vom 26. Juli 2013), im Folgenden MPO Lebensmitteltechnologie 2012, tritt mit Ablauf des 30. September 2016 außer Kraft. Prüfungen gemäß MPO Lebensmitteltechnologie 2012 können bis zum 30. September 2016 abgelegt werden. Ab dem 1. Oktober 2016 gilt für alle Studierenden, die im konsekutiven Masterstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ an der Universität Bonn eingeschrieben sind, diese Prüfungsordnung.

(3) Die Prüfungsorganisationsordnung der Landwirtschaftlichen Fakultät (POO) in der jeweils geltenden Fassung regelt die fachliche und verwaltungsrechtliche Organisation von Prüfungsvorgängen in diesem Studiengang.

Abschnitt 2  
Akademischer Grad

**§ 2**  
**Akademischer Grad**

Der akademische Grad „Master of Science (M.Sc.)“ wird von der Landwirtschaftlichen Fakultät nur vergeben, wenn sowohl in der Summe mindestens 45 der gemäß § 4 Abs. 1 zu erzielenden Leistungspunkte (LP) als auch die 30 LP der Masterarbeit im konsekutiven Masterstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ an der Universität Bonn erworben wurden.

Abschnitt 3  
Zugangsvoraussetzungen und Studienaufbau

**§ 3**  
**Zugangsvoraussetzungen**

(1) Der konsekutive Masterstudiengang „Lebensmitteltechnologie“ richtet sich an Bewerber, die als Zugangsvoraussetzung einen ersten berufsqualifizierenden Abschluss in den Fächern Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Lebensmitteltechnologie oder in einem verwandten Fach nachweisen.

(2) Kapazitätsbezogene Zulassungsbeschränkungen (Numerus clausus) bleiben unberührt.

(3) Die Auswahl der Bewerber richtet sich nach der zum Zeitpunkt der Bewerbung gültigen „Ordnung zur Regelung des Verfahrens zur Auswahl von Teilnehmern für den Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie“ (Auswahlverfahrensordnung).

#### **§ 4**

##### **Studienaufbau, Umfang des Lehrangebots und Studienbeginn**

(1) Das Studium umfasst Module des Pflichtbereichs im Umfang von 36 LP und des fachgebundenen und/oder freien Wahlpflichtbereichs im Umfang von 54 LP. Im Wahlpflichtbereich können bis zu 12 LP im Rahmen von „Projekt“-Modulen erworben werden. Im freien Wahlpflichtbereich dürfen höchstens 12 LP erbracht werden. Die Masterarbeit hat einen Umfang von 30 LP. Die Einzelheiten zu den Modulen, ihren Zugangsvoraussetzungen und der Anzahl der Leistungspunkte je Modul werden im Modulplan (Anlage) geregelt.

(2) Das Studium kann zum Wintersemester und zum Sommersemester aufgenommen werden.

(3) Zur Ergänzung der wissenschaftlichen Ausbildung wird ein Berufspraktikum empfohlen.

#### Abschnitt 4

##### Wiederholung von Prüfungen und Bestehen der Masterprüfung

#### **§ 5**

##### **Wiederholung von Prüfungen**

(1) Jede Prüfungsleistung, die nicht bestanden ist oder als nicht bestanden gilt, darf höchstens zweimal wiederholt werden. Die Wiederholung der Masterarbeit ist in § 23 Abs. 7 der POO geregelt.

(2) Die Anmeldung zur Wiederholung einer nicht bestandenen Modulprüfung soll zum nächsten festgesetzten Prüfungstermin durch den Studierenden selbst erfolgen.

(3) Das dreimalige Nichtbestehen desselben Pflichtmoduls hat den Verlust des Prüfungsanspruches zur Folge und führt nach Bestandskraft der entsprechenden Entscheidung des Prüfungsausschusses zur Exmatrikulation durch das Studentensekretariat.

(4) Ist ein Wahlpflichtmodul nicht oder endgültig nicht bestanden, so hat der Prüfling die Möglichkeit, ein anderes, bisher nicht gewähltes Wahlpflichtmodul kompensierend zu wählen. Eine solche Kompensation ist einmal möglich. Wurde die Kompensationsmöglichkeit erfolglos ausgeschöpft, hat dies den Verlust des Prüfungsanspruches zur Folge und führt nach Bestandskraft der entsprechenden Entscheidung des Prüfungsausschusses zur Exmatrikulation durch das Studentensekretariat.

(5) Eine mindestens mit „ausreichend“ bewertete Modulprüfung kann nicht wiederholt werden.

#### **§ 6**

##### **Bestehen der Masterprüfung**

(1) Die Masterprüfung ist bestanden, wenn alle gemäß § 4 Abs. 1 erforderlichen Module sowie die Masterarbeit mit mindestens „ausreichend“ bestanden sind und damit 120 LP erworben wurden.

(2) Die Masterprüfung ist endgültig nicht bestanden, wenn

- der Prüfling eine Modulprüfung im Pflichtbereich gemäß § 5 Abs. 3 endgültig nicht bestanden hat; oder
- die Kompensationsmöglichkeit gemäß § 5 Abs. 4 ausgeschöpft ist; oder
- die wiederholte Masterarbeit gemäß § 23 Abs. 7 der POO mit „nicht ausreichend“ bewertet worden ist.

Abschnitt 5  
Inkrafttreten

**§ 7**  
**Inkrafttreten und Veröffentlichung**

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

P. Stehle  
Der Dekan  
der Landwirtschaftlichen Fakultät  
der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn  
Universitätsprofessor Dr. Peter Stehle

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fakultätsrats der Landwirtschaftlichen Fakultät vom 6. Juli 2016 sowie der Entschließung des Rektorats vom 23. August 2016.

Bonn, den 5. September 2016

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

**Anlage: Modulplan für den konsekutiven Masterstudiengang „Lebensmitteltechnologie“**

**Erläuterungen zum Modulplan:**

- Abkürzungen der Veranstaltungsformen: V = Vorlesung, S = Seminar, Ü = Wissenschaftliche Übung, prÜ = praktische Übung, E = Exkursion, P = Praktikum, PS = Projektseminar.
- Mit Asterisk (\*) gekennzeichnet: Lehrveranstaltungen, für die der Prüfungsausschuss gemäß § 13 Abs. 6 der POO als Voraussetzung für die Teilnahme an Modulprüfungen die verpflichtende Teilnahme festlegen kann (Exkursionen, Sprachkurse, Praktika und praktische Übungen sowie vergleichbare Lehrveranstaltungen). 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 bzw. Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung aufgeführt.

**Pflichtmodule**

Modulnummer/ Kürzel	Modulname	LV-Art	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer/ Fachsemester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistungen	Prüfungsform	LP
M-HL-01-P	Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel	V	keine	D: 1 Sem. FS: 1. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls hat der Studierende eine Übersicht über die physikalisch-chemischen und biochemischen Grundlagen und Prinzipien wesentlicher, grundlegender Lebensmittelanalysemethoden für bestimmte Lebensmittel und deren einschlägige gesetzliche Bestimmungen. Die Studierenden kennen die Chemie und Herstellung spezieller Lebensmittel sowie produktspezifische Analysemethoden.	keine	Klausur	3
M-HL-02-P	Lebensmittelchemisches Praktikum	P*, V	keine	D: 1 Sem. FS: 1. (Beginn SS); 2. (Beginn WS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden lebensmittelchemische Analysemethoden und –verfahren und können selbstständig Lebensmittel chemisch analysieren.	keine	Klausur (2/3) und Bericht (1/3)	9
M-L-01-P	Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene	V, prÜ*	keine	D: 1 Sem. FS: 1. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Sem.	Vertiefung theoretischer Grundlagen aus dem Bereich der Mikrobiologie und Hygiene von Lebensmitteln. Vermittlung praktischer Kenntnisse in der mikrobiologischen Analyse von Lebensmitteln, Methodenbewertung, Auswertung und Präsentation von Daten.	keine	Klausur (1/2) und Bericht (1/2)	6

Modulnummer/ Kürzel	Modulname	LV-Art	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer/ Fachsemester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistungen	Prüfungsform	LP
M-L-03-P	Thermische Verfahrenstechnik	V, prÜ*, S	keine	D: 1 Sem. FS: 2. (Beginn WS); 1.o.3. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden wesentliche thermodynamische Grundprozesse mit Relevanz für die Lebensmittelverarbeitung.	keine	Klausur	6
M-L-02-P	Mechanische Verfahrenstechnik	V, prÜ*, S	keine	D: 1 Sem. FS: 1.o.3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden wesentliche mechanische Grundprozesse mit Relevanz für die Lebensmittelverarbeitung.	keine	Klausur	6
M-L-04-P	Biotechnologie	V, Ü	keine	D: 1 Sem. FS: 2. (Beginn WS); 1. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls verstehen die Studierenden die Bedeutung der Biotechnologie als interdisziplinäres Fach für die Produktion von Lebensmitteln und Lebensmittelinhaltsstoffen. Sie lernen an ausgewählten Beispielen, wie Lebensmittelzutaten durch biotechnologische Verfahren hergestellt und gewonnen werden.	Übernahme eines Referates in der Übung	Klausur	6

#### Fachgebundene Wahlpflichtmodule/Projekte

Modulnummer/ Kürzel	Modulname	LV-Art	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer/ Fachsemester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistungen	Prüfungsform	LP
M-HL-01	Laborpraktikum Biochemie	P, S	keine	D: 1 Sem. FS: 3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Sem.	Erwerb von theoretischen Kenntnissen und praktischer Laborerfahrung als Voraussetzung für eine Masterarbeit im biochemischen Labor.	Protokoll, Kurzfassung des Seminarvortrages	Mündliche Prüfung	9
M-L-04	Kosmetische und Reinigungsmittel, Bedarfsgegenstände, Lebensmittelzusatzstoffe	V, S	keine	D: 1 Sem. FS: 1. o. 3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden die wesentlichen Inhaltsstoffe, Eigenschaften und Formulierungen bei kosmetischen Mitteln, Reinigungsmitteln, Bedarfsgegenständen und Zusatzstoffen.	Seminarvortrag	Klausur	6
M-HL-03	Spezielle Aspekte der Ernährungssicherheit	V	keine	D: 1 Sem. FS: 1. o. 3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls haben die Studierenden fachliche Kompetenzen im Bereich Ernährungstoxikologie erworben und kennen die Zusammenhänge zwischen überhöhter Zufuhr von Stoffen und gesundheitlichen Konsequenzen.	keine	Klausur	3



Modulnummer/ Kürzel	Modulname	LV-Art	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer/ Fachsemester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistungen	Prüfungsform	LP
M-L-07	Trink-, Brauch- und Abwasser	V	keine	D: 2 Sem. FS: 1. u. 2. Sem.	Erwerb eines umfassenden Verständnisses/ einer Übersicht zur Chemie/Technologie des Wassers, u.a. mit Wasser-Kreislauf; rechtliche Vorgaben, Gewinnung und Aufbereitung, natürliche Bestandteile und sekundäre Belastungen, Kenngrößen und Bewertungen; Untersuchungsmethoden mit Schwerpunkt für Nachweise anthropogener Einträge (Belastungen von Wasser, Boden und Luft mit der Umwandlung und dem Abbau umweltrelevanter Stoffe) und der dabei notwendigen Probenvorbereitung und apparativen Analytik einschließlich der Labor-Rahmenbedingungen; auch: Ausgewählte Luft- und Bodenkontrollen; Risikoabschätzung und Festlegung von Höchstmengen, Grenzwerten und Richtwerten.	keine	Klausur I (1/2) und Klausur II (1/2)	6
M-L-10	Projekt - Sensorische Analyse von Lebensmitteln	V, PS*	keine	D: 1 Sem. FS: 1. o. 3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Sem.	Kompetenzerwerb zur kritischen Auseinandersetzung mit den Randbedingungen der sensorischen Analyse, deren Beeinflussung und Auswirkungen. Die Studierenden können sensorische Tests zielgerichtet und selbstständig durchführen und auswerten.	keine	Hausarbeit	6
M-L-08	Prozesse der Lebensmittelverarbeitung	prÜ*	keine	D: 1 Sem. FS: 1. o. 3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls haben die Studierenden Wissen und Fertigkeiten zu typischen Prozessen der Lebensmitteltechnologie erworben.	Testat	Bericht	6
M-L-05	Kühlkettenmanagement	V, S, P	keine	D: 1 Sem. FS: 1. o. 3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden die logistischen Abläufe in unterschiedlichen Kühlketten und verfügen über ein fundiertes Wissen über die Herausforderungen und Lösungsansätze zur Optimierung des Kühlkettenmanagements in nationalen und internationalen Supply Chains. Dies beinhaltet die Fähigkeit, Prozesse, die die Optimierung der Lebensmittelsicherheit und Qualität kühlpflichtiger Produkte betreffen, aufzubauen bzw. zu optimieren.	Seminararbeit /-vortrag	Klausur	6
M-HL-02	Projekt zur Technik und Nachhaltigkeit lebensmittelverarbeitender Geräte	V, S, E	keine	D: 1 Sem. FS: 3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden durch weitgehende Selbsterarbeitung im Rahmen von Projektarbeiten die Technik und ihre Auswirkung auf den Ressourcengebrauch von lebensmittelverarbeitenden Geräten des Privat- und Großhaushalts und können die Nutzung unter dem Aspekt der nachhaltigen Entwicklung beurteilen. Zusätzlich lernen sie in Projekten zu arbeiten und Projekte zu organisieren.	keine	Semesterbegleitende Aufgabe	6

Modulnummer/ Kürzel	Modulname	LV-Art	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer/ Fachsemester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistungen	Prüfungsform	LP
M-HLT-02	Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft	V, S*	keine	D: 1 Sem. FS: 3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können die Studierenden die inhaltlichen, organisatorischen und technischen Zusammenhänge im QM sowie deren Anwendung bei der Entwicklung von QM-Systemen erkennen, verstehen und beurteilen. Sie sind in der Lage, den Wandel in Forschung, Entwicklung und Anwendung zu verstehen und zu bewerten, eigenverantwortlich und selbstständig das Erlernete in den Kontext von QM-Ansätzen zu setzen und anzuwenden.	Teamarbeit und Moderation	Mündliche Prüfung	6
M-HLT-01	Bio- und Gentechnologie in der Agrar- und Ernährungswissenschaft	V, S, P*	keine	D: 1 Sem. FS: 1. o. 3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden Verfahren der Bio- und Gentechnologie bei Mikroorganismen, Pflanzen und Tieren und haben erste praktische Erfahrungen in der Anwendung biotechnischer und molekulargenetischer Verfahren gesammelt.	Präsentation	Klausur	6
M-HL-04	Spezielle Lebensmitteltechnologie	V, S	keine	D: 1 Sem. FS: 1. o. 3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls haben die Studierenden ein fundiertes Verständnis der wissenschaftlich-technischen Grundlagen ausgewählter Lebensmittel und technologischer Verfahren entwickelt und können dieses Wissen auf andere Problemstellungen anwenden.	Übernahme eines Referates im Rahmen des Seminars	Klausur	6
M-HL-06	Messtechnik an Geräten der Lebensmittelverarbeitung	V, P*, E	keine	D: 1 Sem. FS: 2. (Beginn WS); 3. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden die wesentlichen Techniken, die zur messtechnischen Erfassung von Geräten zur Lebensmittelverarbeitung im Familien- und Großhaushalt benötigt werden und können diese nach ökonomischen und ökologischen Aspekten objektiv oder vergleichend beurteilen.	keine	Semesterbegleitende Aufgabe	6
M-L-06	Seminar Lebensmittelrecht unter Berücksichtigung verwaltungsrechtlicher Aspekte I und II	S	keine	D: 2 Sem. FS: 1.-3. Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden imstande, lebensmittelrechtliche Bestimmungen u.a. in der Gutachterfunktion auf der Grundlage von naturwissenschaftlich ermittelten Daten und mit Bezug auf die staatlichen und kommunalen Institutionen bzw. als Verantwortlicher in einem Unternehmen zur Wahrnehmung der Selbstverantwortung anzuwenden.	keine	Klausur	6

Modulnummer/ Kürzel	Modulname	LV-Art	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer/ Fachsemester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistungen	Prüfungsform	LP
M-L-03	Ingenieurmathematik	V, Ü	keine	D: 1 Sem. FS: 1. o. 3. (Beginn SS); 2. (Beginn WS) Sem.	In dem Modul werden den Studierenden vertiefende mathematische Grundlagen und deren Einsatz in der Ingenieurmathematik vermittelt. Die Studierenden sollen mit dem hier erworbenen Wissen in der Lage sein, naturwissenschaftliche Fragestellungen mathematisch bearbeiten zu können.	keine	Klausur	6
M-L-02	Herstellung spezieller Lebensmittel	prü*	keine	D: 1 Sem. FS: 1. o. 3. (Beginn SS); 2. (Beginn WS) Sem.	Nach erfolgreichem Anschluss des Moduls haben die Studierenden Wissen und Fertigkeiten zu typischen Herstellungsverfahren der Lebensmitteltechnologie erworben.	Testat	Bericht	6
M-HL-05	Spezieller Stoffwechsel, Regulationsmechanismen und Nutrigenomik	V	keine	D: 1 Sem. FS: 2. (Beginn WS); 3. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls haben die Studierenden ein Verständnis für ernährungswissenschaftlich relevante Regulationsmechanismen des Stoffwechsels und der Genexpression.	keine	Mündliche Prüfung	6
M-L-01	Aktuelle Themen der lebensmitteltechnologischen Forschung	V, S	keine	D: 1 Sem. FS: 1. o. 3. (Beginn SS); 2. (Beginn WS) Sem.	Erwerb eines fundierten Wissens zu aktuellen Forschungsaktivitäten in der Lebensmitteltechnologie und -biotechnologie sowie angrenzenden Disziplinen.	Übernahme eines Referates im Rahmen des Seminars	Mündliche Prüfung	6
M-H-05-P	Ernährungsphysiologie, Pathophysiologie	V, S	keine	D: 1 Sem. FS: 1. o. 3. (Beginn SS); 2. (Beginn WS) Sem.	Erwerb fachlicher Kompetenzen über spezifische ernährungsphysiologische Vorgänge; Fähigkeit zur wissenschaftlichen Präsentation.	Referat	Mündliche Prüfung	6
M-L-09	Projekt - Prozess- und Produktentwicklung	V, PS	keine	D: 1 Sem. FS: 1. o. 3. (Beginn SS); 2. (Beginn WS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können die Studierenden die Bedeutung der Prozess- und Produktentwicklung einschließlich der statistischen Versuchsplanung verstehen, kennen ausgewählte Methoden und können diese praktisch umsetzen.	Abschlussbericht der Projektarbeit	Mündliche Prüfung	6
M-T-08	Gesundheits- und Krisenmanagement	V, prü*	keine	D: 1 Sem. FS: 2. (Beginn WS); 3. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studierenden die Grundlagen und Prinzipien des betrieblichen Gesundheits- und Krisenmanagements, können unter Anwendung wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden Maßnahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements planen, durchführen und evaluieren und die unterschiedlichen Methoden und Konzepte der Risikoanalyse anwenden.	Präsentation der Teamarbeit	Mündliche Prüfung	6

Modulnummer/ Kürzel	Modulname	LV-Art	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer/ Fachsemester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistungen	Prüfungsform	LP
M-HL-07	Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft A	V, S	keine	D: 1 Sem. FS: 1.-4. Sem.	Die Studierenden erwerben spezifisches Fachwissen zu aktuellen, berufsbezogenen Aspekten und Anwendungen des Faches.	Bericht	keine	3
M-HL-08	Spezielle Aspekte der Ernährungswissenschaft B	V, S	keine	D: 1 Sem. FS: 1.-4. Sem.	Die Studierenden erwerben spezifisches Fachwissen zu aktuellen, berufsbezogenen Aspekten und Anwendungen des Faches.	Zwei Berichte	keine	6

### Freier Wahlpflichtbereich (höchstens 12 LP)

Die Auflistung stellt mögliche freie Wahlpflichtmodule dar. Weitere freie Wahlpflichtmodule werden in elektronischer Form bekanntgegeben; darüber hinaus kann der Prüfungsausschuss Module aus anderen Masterstudiengängen der Universität genehmigen. Die Bekanntgabe der wählbaren Module erfolgt durch den Prüfungsausschuss gemäß § 8 Abs. 12 der POO rechtzeitig vor Beginn des Semesters.

Modulnummer/ Kürzel	Modulname	LV-Art	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer/ Fachsemester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistungen	Prüfungsform	LP
M-O-01	Scientific Methods of Advanced Research Technologies	V, S	keine	D: 1 Sem. FS: 1.-3. Sem.	Selbstständiges wissenschaftliches Arbeiten in technischen Forschungsthemen, die in Verbindung stehen mit lebensmitteltechnologischen, ernährungswissenschaftlichen und agrarwissenschaftlichen Forschungsbereichen unter Berücksichtigung von verfahrenstechnischen, arbeitswirtschaftlichen sowie Umwelt- und Kosten-Aspekten. Fähigkeit zur Strukturierung und Organisation von Forschungsprojekten, Aufbau von Versuchs- und Messeinrichtungen, Datenverwaltung und statistische Auswertung. Anfertigen von wissenschaftlichen Berichten, Kommunikations- und Präsentationskompetenz in Vortragsform und in der Fachdiskussion.	keine	Referat	6
M-O-02	Außeruniversitäres Praktikum	P	keine	D: 1 Sem. FS: 1.-4. Sem.	Übertragung und Anwendung von Lerninhalten in einem berufstypischen Arbeitsumfeld.	Bericht	keine	6
M-H-04-P	Ernährungs-epidemiologie	V, S	keine	D: 1 Sem. FS: 1. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Sem.	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können die Studierenden ernährungsepidemiologische Studienergebnisse interpretieren und mögliche Fehlerquellen beurteilen; sie kennen große ernährungsepidemiologische Studien, aktuelle Fragestellungen und Studienergebnisse.	Referat	Mündliche Prüfung	6

**Masterarbeit**

<b>Modulnummer/ Kürzel</b>	<b>Modulname</b>	<b>LV-Art</b>	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>	<b>Dauer/ Fachsemester</b>	<b>Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel</b>	<b>Studienleistungen</b>	<b>Prüfungsform</b>	<b>LP</b>
M-401	Masterarbeit		Mindestens 42 LP	D: 1 Sem. FS: 4. Sem.	Selbstständige Bearbeitung eines vorgegebenen Problems aus dem Gebiet des Studienganges innerhalb eines vorgegebenen Zeitraumes. Die Bearbeitungsdauer beträgt mindestens zwei und höchstens sechs Monate.	keine	Masterarbeit	30