

Spezielle Ordnung des Bachelorstudiengangs „Berufliche und Betriebliche Bildung“ Anlage 1.1.1 In der Fassung des 9. Beschlusses vom 05.02.2014	21.04.2009	7.35.06 Nr.6	S. 1
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--------------	------

## Studienverlaufspläne zu den beruflichen Fachrichtungen Agrarwirtschaft, Ernährung und Hauswirtschaft im Bachelor-Studiengang BBB-A/EH

### A. Berufliche Fachrichtung Agrarwirtschaft

Berufliche Fachrichtung Agrarwirtschaft							
10 Pflicht-(Kern-)module	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BK 01 Chemisches Praktikum	6						
BK 02 Biologie	6						
BK 03 VWL und BWL I	6						
BK 04 Bodenkunde und Wasserhaushalt	6						
BK 05 Mathematik und Statistik	6						
BK 08 Betriebliche Produktionsökonomie und Verfahrenstechnik	6						
BK 21 Nutzpflanzenproduktion	6						
BK 22 Tierernährung	6						
BK 24 Pflanzenernährung	6						
BK 46 Tierzucht	6						
5 Wahl-(Profil-)module	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BK 14 Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft	6						
BK 25 Phytomedizin	6						
BK 26 Tierhaltung und Nutztierökologie	6						
BK 27 VWL und BWL II	6						
BK 44 Familie und Gesellschaft	6						
BK 47 Genetik und Pflanzenzüchtung	6						
BP 30 Ackerbausysteme: Verfahren des Ackerbaus bei unterschiedlicher Bewirtschaftungsintensität	6						
BP 31 Produktionsökologie	6						
BP 33 Pflanzenzüchtung	6						
BP 34 Grundlagen des organischen Landbaus	6						
BP 35 Düngemittel und Nährstoffdynamik im Boden	6						
BP 42 Garten- und Weinbau	6						
BP 44 Qualität vom Tier stammender Lebensmittel	6						
BP 45 Biologische Grundlagen der Tierzüchtung	6						
BP 50 Ernährungspraxis von Nutztieren	6						
BP 51 Spezielle Futtermittelkunde	6						
BP 55 Investition, Finanzierung und Controlling in der Agrar- und Ernährungswirtschaft	6						
BP 56 Agrarproduktionsplanung	6						
BP 58 Welternährungswirtschaft	6						
BP 60 Technik der tierischen Produktion	6						
BP 61 Technik der pflanzlichen Produktion	6						
BP 97 Methoden der Wissensintegration zur Bearbeitung komplexer Ernährungsthemen	6						

Spezielle Ordnung des Bachelorstudiengangs „Berufliche und Betriebliche Bildung“ Anlage 1.1.1 In der Fassung des 9. Beschlusses vom 05.02.2014	21.04.2009	7.35.06 Nr.6	S. 2
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	--------------	------

## B. Berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

Berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft							
10 Pflicht-(Kern-)module	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BK 01 Chemisches Praktikum	6	■					
BK 02 Biologie	6	■					
BK 03 VWL und BWL I	6			■			
BK 05 Mathematik und Statistik	6	■		■			
BK 06 Biochemie I	6		■				
BK 07 Anatomie und Physiologie	6			■			
BK 09 Wirtschaftslehre des Haushalts	6		■				
BK 10 Ernährungsphysiologie	6			■			
BK 13 Ernährung des Menschen	6				■		
BK 44 Familie und Gesellschaft	6	■					
5 Wahl-(Profil-)module	LP	1.	2.	3.	4.	5.	6.
BK 11 Pflanzliche Lebensmittel	6			■		■	
BK 12 Lebensmittel tierischer Herkunft	6			■		■	
BK 14 Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft	6				■		■
BK 20 Betriebliches Produktionsmanagement in der Ernährungswirtschaft	6		■		■		■
BK 23 Public Health Nutrition	6				■		■
BK 28 Allgemeine Chemie	6	■					
BP 03 Altersspezifische Ernährung	6					■	
BP 05 Angewandte Diätetik	6					■	■
BP 15 Ökonomik der Gemeinschaftsverpflegung	6		■		■		
BP 18 Konzepte, Methoden und Ergebnisse der Ungleichheits- und Armutforschung	6				■		
BP 19 Alltagsmanagement privater Haushalte	6			■			
BP 20 Konsummuster privater Lebensformen	6				■		
BP 27 Grundlagen der Prozesstechnik und Thermodynamik	6				■		
BP 31 Produktionsökologie	6						■
BP 92 Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie	6				■		■
BP 93 Ernährung und Leistung	6				■		■
BP 95 Lebensgrundlage Wasser	6		■				
BP 96 Lebensmittelsicherheit und Vorratsschutz	6			■			
BP 97 Methoden der Wissensintegration zur Bearbeitung komplexer Ernährungsthemen	6					■	
BP 106 Qualität ökologischer Lebensmittel entlang der Produktkette	6						■