

Pflichtmodule des FB 09 in Studiengängen der Fachbereiche 03, 06, 08 und 10

Inhaltsverzeichnis

FB 06: Bachelor-Studiengang „Bewegung und Gesundheit“	1
FB 08: Bachelor-Studiengang „Lebensmittelchemie“	2
FB 08: Master-Studiengang „Lebensmittelchemie“	2
FB 06: Master-Studiengang „Klinische Sportphysiologie und Sporttherapie“	2
FB 03: Bachelor-Studiengang „Berufliche und betriebliche Bildung“	2
A Fachrichtung Nahrungsgewerbe:	2
B Berufliche Fachrichtung Hauswirtschaft	3
C Berufliche Fachrichtung Landwirtschaft	4
Ernährungswissenschaft	4
FB 10: Veterinärmedizin	4

FB 06: Bachelor-Studiengang „Bewegung und Gesundheit“

- BK 10 Ernährungsphysiologie
- BK 13 Ernährung des Menschen
- BK 06 Biochemie I

FB 08: Bachelor-Studiengang „Lebensmittelchemie“

- BK 11 Pflanzliche Lebensmittel
- BK 33 Allgemeine und molekulare Mikrobiologie

FB 08: Master-Studiengang „Lebensmittelchemie“

- MK 20 Spezielle Biochemie I
- MP 97 Microbial Diagnostics (3 CP)

FB 06: Master-Studiengang „Klinische Sportphysiologie und Sporttherapie“

- MK 20 Spezielle Biochemie
- KSS-MS-05 Ernährung und Krankheit
- KSS-MS-06 Gesundheitsverhalten
- KSS-MS-14 Methoden in Sportmedizin und Ernährungsforschung

FB 03: Bachelor-Studiengang „Berufliche und betriebliche Bildung“**A Fachrichtung Nahrungsgewerbe:**

11 Pflicht-(Kern-)module:

- BK 28 Allgemeine Chemie
- BK 02 Biologie
- BK 43 Chemisches Praktikum
- BK 05 Angewandte Mathematik und Statistik
- BK 06 Biochemie I
- BK 03 VWL und BWL I
- BK 07 Anatomie und Physiologie
- BK 10 Ernährungsphysiologie
- BK 11 Pflanzliche Lebensmittel
- BK 12 Lebensmittel tierischer Herkunft
- BK 13 Ernährung des Menschen

4 Wahl-(Profil-)module aus:

- BK 14 Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft
- BK 20 Betriebliches Produktionsmanagement
- BK 23 Public Health Nutrition
- BP 03 Altersspezifische Ernährung
- BP 05 Angewandte Diätetik
- BP 07 Beratung im Dienstleistungsbereich Ernährung, Gesundheit und Verbrauch

- BP 15 Ökonomik der Gemeinschaftsverpflegung
- BP 18 Konzepte, Methoden und Ergebnisse der Ungleichheits- und Armutsforschung
- BP 19 Alltagsmanagement privater Haushalte
- BP 20 Konsummuster privater Lebensformen
- BP 21 Sozial- und Gesundheitspolitik
- BP 22 Kooperation und Partizipation bei Gesundheits- und Sozialdiensten
- BP 27 Grundlagen der Prozesstechnik
- BP 96 Lebensmittelsicherheit und Prävention
- BP 106 Qualität ökologischer Lebensmittel entlang der Produktkette

B Berufliche Fachrichtung Hauswirtschaft

10 Pflicht-(Kern-)module:

- BK 01 Einführendes chemisches Praktikum
- BK 02 Biologie
- BK 03 VWL und BWL I
- BK 05 Angewandte Mathematik und Statistik
- BK 06 Biochemie I
- BK 07 Anatomie und Physiologie
- BK 09 Wirtschaftslehre des Haushalts
- BK 10 Ernährungsphysiologie
- BK 13 Ernährung des Menschen
- BK 44 Familie und Gesellschaft

5 Wahl-(Profil-)module aus:

- BK 11 Pflanzliche Lebensmittel
- BK 12 Lebensmittel tierischer Herkunft
- BK 23 Public Health Nutrition
- BP 03 Altersspezifische Ernährung
- BP 05 Angewandte Diätetik
- BP 07 Beratung im Dienstleistungsbereich Ernährung, Gesundheit und Verbrauch
- BP 15 Ökonomik der Gemeinschaftsverpflegung
- BP 18 Konzepte, Methode und Ergebnisse der Ungleichheits- und Armutsforschung
- BP 19 Alltagsmanagement privater Haushalte
- BP 20 Konsummuster privater Lebensform
- BP 21 Sozial- und Gesundheitspolitik
- BP 22 Kooperation und Partizipation bei Gesundheits- und Sozialdiensten
- BP 94 Ernährungsberatung und Prävention
- BP 96 Lebensmittelsicherheit und Prävention
- BP 106 Qualität ökologischer Lebensmittel entlang der Produktkette

C Berufliche Fachrichtung Landwirtschaft

12 Pflicht-(Kern-)module:

- BK 01 Einführendes chemisches Praktikum
- BK 02 Biologie
- BK 03 VWL und BWL I
- BK 04 Bodenkunde und Wasserhaushalt
- BK 05 Angewandte Mathematik und Statistik
- BK 46 Tierzucht
- BK 47 Genetik und Pflanzenzüchtung
- BK 08 Betriebliche Produktionsökonomie und Verfahrenstechnik
- BK 21 Nutzpflanzenproduktion
- BK 22 Tierernährung
- BK 14 Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft
- BK 24 Pflanzenernährung

3 Wahl-(Profil-)module aus:

- BK 25 Phytomedizin
- BK 26 Tierhaltung und Nutztierökologie
- BK 27 VWL und BWL II
- BP 30 Ackerbausysteme
- BP 33 Pflanzenzüchtung
- BP 34 Organischer Landbau
- BP 35 Düngemittel und Nährstoffdynamik
- BP 44 Qualität von Lebensmitteln
- BP 45 Grundlagen der Tierzüchtung
- BP 50 Ernährungspraxis von Nutztieren
- BP 51 Spezielle Futtermittelkunde
- BP 55 Investition, Finanzierung und Controlling in der Agrar- und

Ernährungswissenschaft

- BP 56 Agrarproduktionsplanung
- BP 58 Welternährungswirtschaft

FB 10: Veterinärmedizin

- Landwirtschaftliche Betriebslehre für Veterinärmediziner
- Landwirtschaftlicher Kurs
- Tierhaltung
- Tierzucht und Genetik
- Tierernährung und Futtermittelkunde