

Veranstungsverzeichnis

des Fachbereichs 09 - Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement

Kernmodule Bachelor-Studiengang Ökotoxikologie

Informationen über Termine und Räume aller Modulangebote finden Sie in Stud.IP, im aktuellen Vorlesungsverzeichnis oder im Stundenplan des Fachbereichs:

<http://www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb09/studium/bsc/stpl>

BK 001 - Einführendes chemisches Praktikum.....	3
BK 002 - Biologie	4
BK 003 - Volkswirtschaftslehre und Betriebswirtschaftslehre I.....	5
BK 005 - Mathematik und Statistik	6
BK 006 - Biochemie I	7
BK 007 - Anatomie und Physiologie	8
BK 009 - Wirtschaftslehre des Haushalts	9
BK 010 - Ernährungsphysiologie	10
BK 011 - Pflanzliche Lebensmittel.....	11
BK 012 - Lebensmittel tierischer Herkunft.....	12
BK 013 - Ernährung des Menschen	13
BK 014 - Politik der Agrar- und Ernährungswirtschaft	14
BK 020 - Betriebliches Produktionsmanagement in der Ernährungswirtschaft	15
BK 023 - Public Health Nutrition	16
BK 052 - Verbraucherpolitik.....	17

BK 001 - Einführendes chemisches Praktikum				1. Sem.;	6 CP
				2. Sem.;	
Englische Modulbezeichnung	Introductory Chemistry Laboratory Course				
FB / Institut / Professur	Biologie und Chemie / Institut für Organische Chemie und Institut für Anorganische Chemie / Chemie				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Agrarwissenschaften, Bachelor (2.)Ökotrophologie, Bachelor (1.)Umweltmanagement, Bachelor (1.)JBBB Agrarwirtschaft, Bachelor (1.)JBBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (1.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Richard Göttlich				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • beherrschen die grundlegenden praktischen Laborarbeiten im Sinne einer guten Laborpraxis sicher, • kennen chemische Grundgrößen, Massen- und Konzentrationsangaben sowie die Nomenklatur, • haben einen Überblick über Prinzipien und Durchführung von Redox-Reaktionen und Säure-Base-Reaktionen (auch Titrations), • haben Kenntnisse und Fertigkeiten in der Analyse von Ionen, anorganischen und organischen Verbindungen erlangt, • können über Reaktionskinetik und Katalyse diskutieren, • verstehen den Aufbau organischer Verbindungen. 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • chemische Grundgrößen, Konzentrationsangaben und -berechnung • Säuren und Basen, pH-Wert, chemisches Gleichgewicht • Titrations, Salze, Puffer • Redoxreaktionen, Galvanisches Element, Redoxpotentiale • Gleichgewichtskonstanten, Löslichkeitsprodukt • Komplexbildung • organische Verbindungstypen • Stereochemie organischer Verbindungen • Trennungsmethoden organischer Verbindungen, Chromatographie • Reaktionen organischer Verbindungen, Reaktionsmechanismen • Naturstoffe und Makromoleküle 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (30%), Seminar (30%), Praktikum (40%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	24	24		
	Seminar	24	24		
	Praktikum	32	32		
	Übung				
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	80	80		20	180 / 6 CP
Modul- prüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur, (Voraussetzung: Praktikum erfolgreich abgeschlossen) oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.			
Angebotsrhythmus	WiSe und SoSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	600				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb08/chemie/organische-chemie/AGGoettlich				

BK 002 - Biologie			1. Sem.;	6 CP		
Englische Modulbezeichnung		Biology				
FB / Institut / Professur		Biologie und Chemie / Institut für Allgemeine und Spezielle Zoologie / Tierökologie				
Verwendet in Studiengang (Sem.)		Agrarwissenschaften, Bachelor (1.) Ernährungswissenschaften, Bachelor (1.) Ökotoxikologie, Bachelor (1.) Umweltmanagement, Bachelor (1.) BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (1.) BBB Agrarwirtschaft, Bachelor (1.)				
Modulverantwortliche/r		Prof. Dr. Volkmar Wolters				
Teilnahmevoraussetzungen		keine				
Kompetenzziele		<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> beherrschen die Grundlagen der Botanik, Zoologie und Mikrobiologie und sind in der Lage, die in ihrem Fachgebiet auftretenden botanischen, zoologischen und mikrobiologischen Fragestellungen einzuordnen und zu verstehen. 				
Modulinhalte		<ul style="list-style-type: none"> Hypothesen zur Entstehung des Lebens; Uratmosphäre; Evolution, Endosymbiontenhypothese Strukturen und Funktionen der prokaryotischen Zelle Universeller Stammbau der Organismen, Phylogenie von Bakterien und Archaea, Vielfalt von Prokaryoten Pilze, Viren Metabolismus bei Mikroorganismen: Atmungsprozesse, Gärungen, Chemotrophie und Phototrophie Mikrobielles Wachstum Bau der Tier- und Pflanzenzelle; Zellteilung; Zellerkennung – Zelldiskriminierung; Mutabilität; Differenzierung, Vererbung; Immunität Sinneszellen und Sinnesorgane; Reiz- und Impulsleitung; Nervensysteme; Hormone Funktionsmorphologie von Geweben, Organen und Organsystemen Nahrungsaufnahme und Verdauungsapparat Gaswechsel, Wasser- und Salzhalt; Exkretion – Sekretion; Ionenaufnahme; Stofftransport Autotrophie - Heterotrophie Syntheseleistungen und Stoffwechsel von Pflanze und Tier Nahrungsnetze; Parasitosen - Symbiosen Fortpflanzungsweisen und Entwicklung; Wachstum Baupläne der Pflanzen und Tiere Systematik des Pflanzen- und Tierreiches 				
Lehrveranstaltungsform(en)		Vorlesung (100%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung	60	90			
	Seminar					
	Praktikum					
	Übung					
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt	60	90		30	180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).				
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.				
Angebotsrhythmus		WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		nicht limitiert				
Unterrichtssprache		Deutsch				
Homepage		www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb08/biologie/tsz/tieroekologie				

BK 003 - Volkswirtschaftslehre und Betriebswirtschaftslehre I				1. Sem.; 3. Sem.;	6 CP	
Englische Modulbezeichnung		Economics and Business Management I				
FB / Institut / Professur		Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Agrarpolitik und Marktforschung / Marktlehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft				
Verwendet in Studiengang (Sem.)		Agrarwissenschaften, Bachelor (1.)Ernährungswissenschaften, Bachelor (1.)Ökotrophologie, Bachelor (1.)Umweltmanagement, Bachelor (1.)BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (3.)BBB Agrarwirtschaft, Bachelor (3.)				
Modulverantwortliche/r		Prof. Dr. Ramona Teuber				
Teilnahmevoraussetzungen		keine				
Kompetenzziele		<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • überblicken wesentliche Teile der Haushaltstheorie, der Unternehmens- und der Preistheorie und deren Bedeutung für die Analyse des Wirtschaftsgeschehens; • erkennen, wie staatliche Eingriffe in einer Marktwirtschaft begründet und mit der Wohlfahrtsökonomik bewertet werden können; • wissen, wie die Leistungsfähigkeit und das Wirtschaftswachstum ganzer Volkswirtschaften genossen werden können und wovon diese abhängen; • sind in der Lage, die wichtigsten Funktionsbereiche der Betriebe zu benennen und zu erklären; • verstehen, wie Managemententscheidungen in Produktion, Finanzierung, Investition und Absatzplanung aus betriebl. Zielen abgeleitet werden können. 				
Modulinhalte		<ul style="list-style-type: none"> • Haushaltstheorie, Theorie der Unternehmung; • Marktpreisbildung; • Rolle des Staates; • Grundlagen der Wohlfahrtsökonomik; • Volkswirtschaftliche Gesamtrechnung; • Konsum und Sparen; • Investition und Wachstum; • Beschäftigung und Einkommen; • Geld und Währung; • Begriff und Hauptfunktionsbereiche des Betriebes; • Entscheidungsprozess und Informationsstand; • einzelwirtschaftliche Systeme; • Zielbildung und Zielhierarchien; • Unternehmensführung und Managementsysteme; • Organisationsgestaltung und Personalwirtschaft; • betriebliche Produktionswirtschaft; betriebliche Finanzprozesse; • grundlegende Ansätze zur Absatzplanung. 				
Lehrveranstaltungsform(en)		Vorlesung (80%), Praktikum (20%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden			
			A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
			a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung		48	90		
	Seminar					
	Praktikum		12			
	Übung					
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt		60	90		30	180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).			
	Bildung der Modulnote		Klausur (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.			
Angebotsrhythmus		WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		nicht limitiert				
Unterrichtssprache		Deutsch				
Homepage		www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb09/institute/iam/prof-mae				

BK 005 - Mathematik und Statistik				1. Sem.;	6 CP	
Englische Modulbezeichnung				Mathematics and Statistics		
FB / Institut / Professur				Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung II / Biometrie und Populationsgenetik mit dem Schwerpunkt Bioinformatik		
Verwendet in Studiengang (Sem.)				Agrarwissenschaften, Bachelor (1.) Ernährungswissenschaften, Bachelor (1.) Ökotrophologie, Bachelor (1.) Umweltmanagement, Bachelor (1.) BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (1./3.) BBB Agrarwirtschaft, Bachelor (1.)		
Modulverantwortliche/r				Prof. Dr. Matthias Frisch		
Teilnahmevoraussetzungen				keine		
Kompetenzziele				Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen mathematische Grundlagen von statistischen Verfahren • können fachwissenschaftliche Fragestellungen ihres Studienganges statistisch analysieren • können statistische Software zur Analyse fachwissenschaftlicher Fragestellungen anwenden • können Ausgaben von Statistikprogrammen verstehen und interpretieren 		
Modulinhalte				<ul style="list-style-type: none"> • Matrizen und Vektoren, lineare Gleichungssysteme • Zufallsvariablen und Verteilungen • Methoden der beschreibenden Statistik • Testtheorie und einfache Testverfahren • Versuchsplanung 		
Lehrveranstaltungsform(en)				Vorlesung (50%), Praktikum (50%)		
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden			
			A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
			a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung		30	30		
	Seminar					
	Praktikum		30	30		
	Übung					
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt		60	60	30	30	180 / 6 CP
Modul- prüfung	Prüfungsform(en)		a) 4 bewertete Übungsaufgaben und Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).			
	Bildung der Modulnote		Übungen (30 %), Klausur (70 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.			
Angebotsrhythmus				WiSe Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität				nicht limitiert (Übungen in Parallelkursen mit 20 Teilnehmern)		
Unterrichtssprache				Deutsch		
Homepage				www.uni-giessen.de/population-genetics		

BK 006 - Biochemie I			2. Sem.;	6 CP		
Englische Modulbezeichnung	Biochemistry I					
FB / Institut / Professur	Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement / Institut für Pflanzenernährung / Pflanzenernährung					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Ernährungswissenschaften, Bachelor (2.)Ökotoxikologie, Bachelor (2.)BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (2.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Sven Schubert					
Teilnahmevoraussetzungen	Erfolgreicher Abschluss von Biologie (BK 02) und Einführendes chemisches Praktikum (BK 01)/Chemisches Praktikum (BK 43) oder Allgemeine Chemie (BK 28)					
Kompetenzziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> haben theoretische Kenntnisse biochemischer Stoffwechselforgänge, erkennen Zusammenhänge und Analogien in Assimilation und Dissimilation, haben einen Überblick über funktionelle Grundlagen der Wirkungsweise von Enzymen und Membrantransportern. 					
Modulinhalte	biochemische Reaktionen <ul style="list-style-type: none"> Enzymaktivität und Ionenmilieu Aufbau und Funktionen von ATP Aufbau und Funktionen von NAD(P)H Oxidation und Reduktion Photosynthese Synthese und Abbau von Kohlenhydraten Synthese und Abbau von Lipiden Aufbau von Biomembranen Stickstoff-Assimilation Synthese und Abbau von Aminosäuren Struktur und Funktionen der Proteine Nukleinsäuren Transkription und Translation Schwefelassimilation 					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (75%), Seminar (25%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung	45	60			
	Seminar	15				
	Praktikum					
	Übung					
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt	60	60	30	30	180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur und Seminarbeitrag oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).				
	Bildung der Modulnote	Klausur (75 %), Seminarbeitrag (25 %). Bestehen des Moduls setzt das Bestehen der Klausur voraus.				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.				
Angebotsrhythmus	SoSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	nicht limitiert					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Homepage	www.uni-giessen.de/plant-nutrition/					

BK 007 - Anatomie und Physiologie				1. Sem.; 3. Sem.;	6 CP
Englische Modulbezeichnung	Anatomy and Physiology				
FB / Institut / Professur	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Ernährungswissenschaft / Ernährung in Prävention und Therapie				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Ernährungswissenschaften, Bachelor (1.)Ökotrophologie, Bachelor (1.)BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (3.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Gunter P. Eckert				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> kennen zytologische Grundlagen, Histologie sowie mikroskopische und makroskopische Anatomie jeweils mit Bezug zu Ernährung und Stoffwechsel des Menschen, kennen die physiologischen Funktionen ausgewählter Organsysteme des Menschen. 				
Modulinhalte	Anatomie: <ul style="list-style-type: none"> Aufbau der Körperregionen des Menschen Bewegungsapparat Nieren und ableitende Harnwege Herz und Kreislaufsystem Verdauungstrakt mit Anhangsorganen Immunabwehrsystem, lymphatische Organe Übersicht über Sinnesorgane und Nervensystem sowie Atemapparat Physiologie: <ul style="list-style-type: none"> Grundlagen physiologischer Vorgänge Endokrine Regelkreise Herz und Kreislauf Neuro- und Sinnesphysiologie Muskelphysiologie 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (80%), Praktikum (20%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	48	30		
	Seminar				
	Praktikum	12			
	Übung				
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.			
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	350				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb11/institute/physiologie/forschung/skrandies				

BK 009 - Wirtschaftslehre des Haushalts				3. Sem.;	6 CP
Englische Modulbezeichnung	Economics of the Private Household				
FB / Institut / Professur	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung / Versorgungs- und Verbrauchsforschung				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Ökotrophologie, Bachelor (3.)BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (3.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Wencke Gwozdz				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • lernen, versorgungswirtschaftliche (bedarfsorientierte) Konzepte von klassischen ökonomischen Ansätzen zu unterscheiden und in einen gesellschaftspolitischen Kontext zu stellen, • können die gesellschaftliche Bedeutung der Leistungen privater Haushalte aufzeigen (Satellitensystem Haushaltsproduktion der VGR, Gender BIP), • können Haushaltsprozesse aus ökonomischer Sicht bewerten • kennen die wesentlichen Inhalte der Haushaltsfunktionen 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • historische Haushaltslehren • Grundlagen und Methoden der Bewertung von Haushaltsproduktion • verschiedene Ansätze bedarfsorientierter Versorgungswissenschaften versus Erwerbswirtschaft • Morphologie der Haushalte • Prinzipien des Haushaltens 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (100%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	60	30		
	Seminar				
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.			
Angebotsrhythmus	WiSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	nicht limitiert				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb09/institute/wdh/wpf				

BK 010 - Ernährungsphysiologie			3. Sem.;	6 CP	
Englische Modulbezeichnung	Nutritional Physiology				
FB / Institut / Professur	Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement / Institut für Tierernährung und Ernährungsphysiologie / Tierernährung				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Ernährungswissenschaften, Bachelor (3.)Ökotoxikologie, Bachelor (3.)BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (3.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Klaus Eder				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen die stoffliche Zusammensetzung von Körper und Nahrung und Methoden ihrer Bestimmung, • können Verdauung, Transport, Stoffwechselferwertung und Bewertung der Nährstoffe sowie die ernährungsphysiologische Wirkung von Ballaststoffen beschreiben, • haben Grundkenntnisse zum Energiehaushalt (Messverfahren, Bestimmungsgrößen, faktorielle Darstellung des Energiebedarfs, Stufen und Effizienz der Verwertung der Nahrungsenergie, Thermogenese) erworben, • verstehen organspezifische Stoffwechselreaktionen auf Nahrung, Hunger und Fasten, • haben Grundkenntnisse über wichtige Nahrungsquellen, Bioverfügbarkeit, Versorgungsstadien, Funktionen und Mangelsymptome von Vitaminen und Mineralstoffen erlangt, • kennen ernährungsphysiologische Methoden (Bilanz, kinetische Studien, biochemische und zellphysiologische Marker), • erkennen Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit. 				
Modulinhalte	<p>Bestandteile von Nahrung und Körper</p> <ul style="list-style-type: none"> • allgemeine und methodische Konzepte der Ernährungsphysiologie • Kohlenhydrate, Proteine und Lipide: Verdauung, Einflussfaktoren, Absorption, Stoffwechselferwertung, physiologische Wirkung, ernährungsphysiologische Bewertung • Energiehaushalt: Methodik, Bestimmungs- und Einflussfaktoren, Stufen und Effizienz der Verwertung der Nahrungsenergie, Wärmehaushalt • Vitamine und Mineralstoffe (Mengen- und Spurenelemente): Charakteristik, Vorkommen in der Nahrung, biologische Wirksamkeit, Funktionen und Mangel, Versorgungsdiagnose 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (100%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	60	90		
	Seminar				
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	90		30	180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.			
Angebotsrhythmus	WiSe	Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	nicht limitiert				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb09/institute/tierernaehrung/				

BK 011 - Pflanzliche Lebensmittel				3. Sem.; 3./5. Sem.;	6 CP
Englische Modulbezeichnung	Plant-based Food				
FB / Institut / Professur	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Ernährungswissenschaft / Lebensmittelwissenschaften				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Ernährungswissenschaften, Bachelor (3.)Ökotrophologie, Bachelor (3.)Profil BBB EH, Bachelor (3./5.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Gertrud Morlock				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • besitzen Grundkenntnisse über Inhaltsstoffe, Qualitätsmerkmale und Qualitätsanforderungen wichtiger Nahrungsrohstoffe, • kennen die wichtigsten Gruppen von Nahrungsmitteln, deren Gewinnung aus den entsprechenden pflanzlichen Rohwaren und ihre Inhaltsstoffe, • kennen den Sinn und Zweck sowie die technologischen Verfahren der Be- und Verarbeitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln, • kennen unerwünschte Verbindungen sowie die Methoden zur deren Eliminierung aus Lebensmitteln, • kennen sensorische Beurteilungskriterien pflanzlicher Lebensmittel. 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung, Verbrauch und Aufkommen an pflanzlichen Nahrungsrohstoffen zur Erzeugung von Nahrungsmitteln, äußere und innere Qualitätsmerkmale sowie Inhaltsstoffe wichtiger pflanzlicher Nahrungsmittel, • Sensorische Bewertung pflanzlicher Lebensmittel mit Übungen und Einblick in sensorische Untersuchungsverfahren, • Tropisches und einheimisches Getreide, Brotgetreide, Braugetreide, Brot, Bäckerhefe, Maillard-Reaktion, Getreideinhaltsstoffe und Mykotoxine, • Zucker- und stärkehaltige Pflanzen, Speisekartoffeln, Stärke, Rohr- und Rübenzucker, Süßstoffe • Eiweißreiche Pflanzen, Leguminosen und Inhaltsstoffe sowie Sojaprodukte, • Ölpflanzen, pflanzliche Fette und Öle und deren Be- und Verarbeitung (Raffination, Fraktionierung, Hydrierung und Umesterung) sowie Margarineherstellung, • Obst- und Gemüsearten, Südfrüchte, sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe und Pflanzenfarbstoffe (Curcuminoide, Betalaine, Carotinoide, Anthocyane, Flavonoide, Chlorine etc.), • Genussmittel (Kaffee, Kakao, Tee, Tabak etc.), Gewürze (z.B. Paprika, Pfeffer, Ingwer, Vanille Zimt und Muskatnuss), Speiseessig sowie alkoholische Getränke (z.B. Bier und Spirituosen). 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (83%), Praktikum (17%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	50	30		
	Seminar				
	Praktikum	10			
	Übung				
	Exkursion				
	Hausaufgaben				
Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.			
Angebotsrhythmus	WiSe			Dauer 1 Semester	
Aufnahmekapazität	nicht limitiert				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	www.uni-giessen.de/cms/food				

BK 012 - Lebensmittel tierischer Herkunft				2. Sem.;		6 CP	
				2./4. Sem.;			
Englische Modulbezeichnung		Human Food of Animal Origin					
FB / Institut / Professur		Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Tierzucht und Haustiergenetik / Tierzüchtung					
Verwendet in Studiengang (Sem.)		Ernährungswissenschaften, Bachelor (2.)Ökotrophologie, Bachelor (2.)Profil BBB EH, Bachelor (2./4.)					
Modulverantwortliche/r		Prof.Dr. Sven König					
Teilnahmevoraussetzungen		keine					
Kompetenzziele		<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über kohärentes Wissen der biologischen Grundlagen und Verfahren zur Erzeugung von Nahrungsstoffen tierischer Herkunft, • kennen die Qualitätsfaktoren und deren Beeinflussung auf dem landwirtschaftlichen Betrieb, • sind in der Lage, den Einfluss der Zucht und Haltung auf die Produktqualität unter konventionellen und ökologischen Produktionsbedingungen abzuschätzen. 					
Modulinhalte		<ul style="list-style-type: none"> • Produktionsformen und –abläufe bei Rind, Schwein, Geflügel, Schaf, Ziege, Fisch, Kaninchen, • Biologische Grundlagen der Qualität vom Tier stammender Produkte, • Qualitätsfaktoren für Fleisch, Milch, Eier, • Anforderungen des Verbrauchers und der Verarbeitung, • Einfluss der Zucht und Haltung auf Produktqualität, • Konventioneller Landbau / ökologischer Landbau / Gentechnik, • Gesetzliche Rahmenbedingungen. 					
Lehrveranstaltungsform(en)		Vorlesung (90%), Praktikum (10%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden				
			A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
			a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung		54	90			
	Seminar						
	Praktikum		6				
	Übung						
	Exkursion						
Hausaufgaben							
Workload insgesamt		60	90		30	180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).				
	Bildung der Modulnote		Klausur (100 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung						
	Art der Wiederholungsprüfung		Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.				
Angebotsrhythmus		SoSe			Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		nicht limitiert					
Unterrichtssprache		Deutsch					
Homepage		www.uni-giessen.de/fbz/fb09/institute/ith/ag-koenig/					

BK 013 - Ernährung des Menschen				4. Sem.;	6 CP
Englische Modulbezeichnung	Human Nutrition				
FB / Institut / Professur	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Ernährungswissenschaft / Ernährung des Menschen				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Ernährungswissenschaften, Bachelor (4.)Ökotrophologie, Bachelor (4.)BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (4.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Mathias Fasshauer				
Teilnahmevoraussetzungen	Chemisches Praktikum (BK 01), Biologie (BK 02), Biochemie I (BK 06), Anatomie und Physiologie (BK 07), Ernährungsphysiologie (BK 10)				
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden haben grundlegende Kenntnisse</p> <ul style="list-style-type: none"> • zu den Funktionen und zum Stoffwechsel von essenziellen Nährstoffen im Menschen in Abhängigkeit vom Alter und verschiedenen physiologischen und pathophysiologischen Zuständen, • zum Vorkommen und zur Verfügbarkeit von Nährstoffen in Lebensmitteln sowie zur Nährstoffzufuhr im Rahmen der Ernährung • zu den gesundheitlichen Folgen des Nährstoffmangels und der Versorgung mit Nährstoffen im Überfluss, • zur Erfassung des Versorgungszustandes mit den Nährstoffen, • zu den Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr und zur Bedarfsdeckung in der Bevölkerung; und können dieses Wissen in verschiedenen Bereichen der beruflichen Praxis einsetzen. 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • der menschliche Körper und seine Zusammensetzung • der Energiehaushalt und seine Regulation • essenzielle Nährstoffe 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (100%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	60	90		
	Seminar				
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	90		30	180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.			
Angebotsrhythmus	SoSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	nicht limitiert				
Unterrichtssprache	Deutsch				
Homepage	www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb09/institute/ernaehrungswissenschaft/ag/neuhaeuser-berthold				

BK 014 - Politik der Agrar- und Ernährungswirtschaft		2. Sem.; 4. Sem.; 4./6. Sem.;	6 CP			
Englische Modulbezeichnung	Policy in the Agricultural and Food Economy					
FB / Institut / Professur	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Agrarpolitik und Marktforschung / Agrar- und Entwicklungspolitik					
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Agrarwissenschaften, Bachelor (2.)Ökotrophologie, Bachelor (2.)Profil BBB Agr, Bachelor (4.)Profil BBB EH, Bachelor (4./6.)					
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Martin Petrick					
Teilnahmevoraussetzungen	keine (empfohlen: Mathematik und Statistik (BK 05) und VWL/BWL I (BK 03))					
Kompetenzziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, Angebot, Nachfrage und Preisbildung auf Märkten der Agrar- und Ernährungswirtschaft zu erklären; • erkennen Interdependenzen zwischen diesen Märkten; • können Strukturentwicklungen auf Lebensmittelmärkten erklären; • wissen, welche ökonomischen Grundprobleme des Nahrungssektors wirtschaftspolitischen Handlungsbedarf auslösen; • verstehen, mit welcher Zielsetzung Instrumente zum Einsatz kommen, wie diese wirken und im Vergleich zu Alternativen zu bewerten sind. 					
Modulinhalte	<p>Märkte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bestimmungsründe von Nachfrage, Angebot und Preisbildung bei Gütern der Agrar- und Ernährungswirtschaft; • intertemporaler, interregionaler und vertikaler Preiszusammenhang zwischen Märkten der Ernährungswirtschaft; • Qualität und Preisbildung in der Ernährungswirtschaft; • Strukturwandel in Ernährungsindustrie und Lebensmittelhandel: Darstellung und Ursachen; • Einfluss des Staates auf Märkte verarbeiteter Lebensmittel; <p>Politik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Erklärung von sektoralem Strukturwandel und Einkommensdisparität; • Marktversagen und Politikversagen in der Agrar- und Ernährungspolitik; • Ziele, Instrumente und Träger der Agrar-, Ernährungs- und Verbraucherpolitik; • Wirkungsanalyse und Bewertung ausgewählter Instrumente der Agrar- und Ernährungspolitik; • Grundzüge und Finanzierung der EU-Agrarpolitik; • Agrarreformen und aktuelle Probleme im Nahrungsbereich. 					
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (67%), Praktikum (33%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden				
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung	40	90			
	Seminar					
	Praktikum	20				
	Übung					
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt	60	90		30	180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).				
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.				
Angebotsrhythmus	SoSe		Dauer 1 Semester			
Aufnahmekapazität	nicht limitiert					
Unterrichtssprache	Deutsch					
Homepage	www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb09/institute/iam/prof-mae					

BK 020 - Betriebliches Produktionsmanagement in der Ernährungswirtschaft				2. Sem.; 2./4./6. Sem.;		6 CP	
Englische Modulbezeichnung		Production and Operations Management in the Food Economy					
FB / Institut / Professur		Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft / Betriebslehre der Ernährungswirtschaft					
Verwendet in Studiengang (Sem.)		Ökotrophologie, Bachelor (2.)Profil BBB EH, Bachelor (2./4./6.)					
Modulverantwortliche/r		Prof. Dr. Rainer Kühl					
Teilnahmevoraussetzungen		keine (empfohlen: Mathematik u. Statistik (BK 05), VWL/BWL I (BK 03))					
Kompetenzziele		<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die grundlegenden unternehmerischen Entscheidungsbereiche des strategischen und operativen Produktionsmanagements in der Ernährungswirtschaft, • sind befähigt, Verfahren des Produktionsmanagements zu verstehen und Lösungsalternativen zu bewerten, • sind in der Lage, sowohl theoretische als auch praktische Fragestellungen aufzugreifen und sie einer konkreten Lösung zuzuführen. 					
Modulinhalte		<ul style="list-style-type: none"> • Produktions- und Organisationsplanung in Verarbeitungsbetrieben • Quantitative Konzepte zur Lösung von Kapazitätsproblemen in verschiedenen Entscheidungs- und Planungsbereichen der mittelständischen Ernährungsindustrie • Quantifizierung strategischer Entscheidungsprobleme in verschiedenen Funktionsbereichen • Organisatorischer Wandel von Unternehmensstrukturen und -prozessen • Modellgestützte Unternehmensplanung zur Qualitätsproduktion, zur Projekt- und Personalplanung; Geschäftsfeldanalyse und Budgetierungsprozesse 					
Lehrveranstaltungsform(en)		Vorlesung (70%), Praktikum (30%)					
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden				
			A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung	
			a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung			Summe
	Vorlesung		42	90			
	Seminar						
	Praktikum		18				
	Übung						
	Exkursion						
Hausaufgaben							
Workload insgesamt		60	90		30	180 / 6 CP	
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Klausur oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).				
	Bildung der Modulnote		Klausur (100 %)				
	Form der Ausgleichsprüfung						
Art der Wiederholungsprüfung		Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.					
Angebotsrhythmus		SoSe			Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		nicht limitiert					
Unterrichtssprache		Deutsch					
Homepage		www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb09/institute/ibae/foodeconomics					

BK 023 - Public Health Nutrition				4. Sem.; 4./6. Sem.;	6 CP	
Englische Modulbezeichnung		Public Health Nutrition				
FB / Institut / Professur		Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Ernährungswissenschaft / Ernährung in Prävention und Therapie				
Verwendet in Studiengang (Sem.)		Ökotrophologie, Bachelor (4.)/Profil BBB EH, Bachelor (4./6.)				
Modulverantwortliche/r		Prof. Dr. Gunter P. Eckert				
Teilnahmevoraussetzungen		keine				
Kompetenzziele		<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> erwerben ein Verständnis für die Grundlagen der Institutionen, der Praxisentwicklungen und der aktuellen Diskussionen im Bereich Public Health und Gesundheitsförderung (Health Promotion); kennen Grundbegriffe und Verfahren der Epidemiologie von Ernährungs- und Gesundheitsstörungen und können eine epidemiologische Analyse von Problemsituationen vornehmen; erlangen die Übersicht über inhaltlich vernetzte Programme der Gesundheitsförderung und Prävention zu Public Health und Ernährung (Public Health Nutrition Approach) in verschiedenen europäischen Ländern; werden befähigt, den Public Health Nutrition Approach für ihre eigene spätere Berufsausübung zu entwickeln und anzuwenden. 				
Modulinhalte		<ul style="list-style-type: none"> grundlegende Konzepte von Public Health und Gesundheitsförderung (historische Entwicklung, theoretische Grundlagen, institutionelle Ausgestaltung, sozio-ökonomische Effekte) Grundlagen der angewandten Epidemiologie Inhaltliche und methodische Voraussetzungen für Arbeitsfelder und Handlungsstrategien im Professionsbereich von Gesundheitsförderung, Ernährungsaufklärung und -beratung Bearbeiten eines Public Health relevanten Originalpapers in Kleingruppen 				
Lehrveranstaltungsform(en)		Vorlesung (75%), Seminar (25%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt		180 Stunden			
			A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
			a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung		45	30		
	Seminar		15			
	Praktikum					
	Übung					
	Exkursion					
Hausaufgaben						
Workload insgesamt		60	30	60	30	180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)		a) Klausur und Posterpräsentationen oder b) Prüfungsleistung nach Maßgabe des Lehrenden (siehe SpezO § 8).			
	Bildung der Modulnote		Klausur (75 %), Posterpräsentationen (25 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung					
	Art der Wiederholungsprüfung		Klausur oder Wiederholung/Überarbeitung der in b) festgesetzten Prüfungsleistung.			
Angebotsrhythmus		SoSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität		nicht limitiert				
Unterrichtssprache		Deutsch				
Homepage		www.uni-giessen.de/nuprevent				

BK 052 - Verbraucherpolitik				2. Sem.;	6 CP
Englische Modulbezeichnung	Consumer Policy				
FB / Institut / Professur	Agrarwissenschaften, Ökotropologie und Umweltmanagement / Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung / Versorgungs- und Verbrauchsforschung				
Verwendet in Studiengang (Sem.)	Ökotropologie, Bachelor (2.)BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (2.)				
Modulverantwortliche/r	Prof. Dr. Wencke Gwozdz				
Teilnahmevoraussetzungen	keine				
Kompetenzziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • sind in der Lage, Rahmenbedingungen für Verbraucherverhalten zu beschreiben • können verbraucherpolitischer Handlungsfelder erfassen • können Instrumente der Verbraucherpolitik in ausgewählten Kontexten analysieren • sind in der Lage die Verantwortung von Verbrauchern zu reflektieren 				
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Theoretische Grundlagen der Verbraucherpolitik • Organisationen verbraucherpolitisches Handelns • Instrumente der Verbraucherpolitik • Handlungsfelder der Verbraucherpolitik 				
Lehrveranstaltungsform(en)	Vorlesung (100%)				
Workload in Stunden	Workload insgesamt	180 Stunden			
		A Lehrveranstaltungen		B selbst gestaltete Arbeit	C Prüfung
		a Präsenzstunden	b Vor-/Nachbereitung		Summe
	Vorlesung	60	30		
	Seminar				
	Praktikum				
	Übung				
	Exkursion				
Hausaufgaben					
Workload insgesamt	60	30	60	30	180 / 6 CP
Modulprüfung	Prüfungsform(en)	Klausur			
	Bildung der Modulnote	Klausur (100 %)			
	Form der Ausgleichsprüfung				
	Art der Wiederholungsprüfung	Klausur			
Angebotsrhythmus	SoSe		Dauer 1 Semester		
Aufnahmekapazität	nicht limitiert				
Unterrichtssprache	deutsch				
Homepage	www.uni-giessen.de/cms/fbz/fb09/institute/wdh/verbraucher				