

Veranstungsverzeichnis

des Fachbereichs 09 - Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und
Umweltmanagement

Kernmodule Bachelor-Studiengang Ökotrophologie

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	5
BK 003 Volkswirtschaftslehre und Betriebswirtschaftslehre I	7
BK 005 Mathematik und Statistik	9
BK 006 Biochemie I	11
BK 007 Anatomie und Physiologie	13
BK 010 Ernährungsphysiologie	15
BK 011 Pflanzliche Lebensmittel	17
BK 012 Lebensmittel tierischer Herkunft	19
BK 013 Ernährung des Menschen	21
BK 014 Politik der Agrar- und Ernährungswirtschaft	23
BK 020 Betriebliches Produktionsmanagement in der Ernährungswirtschaft	25
BK 052 Verbraucherpolitik	27
BK 053 Verbraucher und Märkte	29
BK 054 Ernährung und Gesellschaft	31

BK 001	BK 001 Einführendes chemisches Praktikum	6 CP
	Introductory Chemistry Laboratory Course	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Biologie und Chemie / Institut für Organische Chemie und Institut für Anorganische Chemie	1. Sem.; 2. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2015/16	
	Teilnehmerzahl: 600	
Angebotsrhythmus und Dauer: WS und SS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Chemie		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Agrarwissenschaften, Bachelor (2.); Ökotrophologie, Bachelor (1.); Umweltmanagement, Bachelor (1.); Nachwachsende Rohstoffe und Bioressourcen, Bachelor (2.); BBB Agrarwirtschaft, Bachelor (1.); BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (1.);		
Teilnahmevoraussetzungen: keine		
Qualifikationsziele: Die Studierenden <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 Titrationen), • 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. 		
Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • chemische Grundgrößen, Konzentrationsangaben und -berechnung • Säuren und Basen, pH-Wert, chemisches Gleichgewicht • Titrationen, 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 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	24	34
Seminar	24	34
Praktikum	32	32
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

BK 002	BK 002 Biologie	6 CP
	Biology	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Biologie und Chemie / Institut für Allgemeine und Spezielle Zoologie	1. Sem.;
	erstmals angeboten im WS 2015/16	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	
Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Tierökologie		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Agrarwissenschaften, Bachelor (1.); Ernährungswissenschaften, Bachelor (1.); Ökotrophologie, Bachelor (1.); Umweltmanagement, Bachelor (1.); Nachwachsende Rohstoffe und Bioressourcen, Bachelor (1.); BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (1.); BBB Agrarwirtschaft, Bachelor (1.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: Die Studierenden <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. 		
Inhalte: <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 Salzhushalt; 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 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	60	120
Seminar		
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

BK 003	BK 003 Volkswirtschaftslehre und Betriebswirtschaftslehre I	6 CP
	Economics and Business Management I	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Agrarpolitik und Marktforschung	1. Sem.; 3. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2015/16	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	
Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Marktlehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Agrarwissenschaften, Bachelor (1.); Ernährungswissenschaften, Bachelor (1.); Ökotrophologie, Bachelor (1.); Umweltmanagement, Bachelor (1.); Nachwachsende Rohstoffe und Bioressourcen, Bachelor (1.); BBB Agrarwirtschaft, Bachelor (3.); BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (3.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • überblicken wesentliche Teile der Haushalt-, Unternehmens- und 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 gemessen 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 betrieblichen Zielen abgeleitet werden können. 		
Inhalte: <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. 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	48	96
Seminar		
Praktikum		
Übung	12	24
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

BK 005	BK 005 Mathematik und Statistik	6 CP
	Mathematics and Statistics	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung II	1. Sem.; 1./3. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2015/16	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	
Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Biometrie und Populationsgenetik mit dem Schwerpunkt Bioinformatik		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Agrarwissenschaften, Bachelor (1.); Ernährungswissenschaften, Bachelor (1.); Ökotrophologie, Bachelor (1.); Umweltmanagement, Bachelor (1.); Nachwachsende Rohstoffe und Bioressourcen, Bachelor (1.); BBB Agrarwirtschaft, Bachelor (1.); BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (1./3.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: 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 		
Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Methoden der beschreibenden Statistik • Testtheorie und einfache Testverfahren • Versuchsplanung • Varianzanalyse und multiple Mittelwertvergleiche • Regressionsanalyse • Matrizen und Vektoren, lineare Gleichungssysteme 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	30	60
Seminar		
Praktikum	30	60
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Bearbeitung von Aufgaben und Klausur oder Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (80%), Bearbeitung von Aufgaben (20 %) oder Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

BK 006	BK 006 Biochemie I	6 CP
	Biochemistry I	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotoxikologie und Umweltmanagement / Institut für Pflanzenernährung	2. Sem.;
	erstmalig angeboten im SS 2016	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	
Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Pflanzenernährung		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Ernährungswissenschaften, Bachelor (2.); Ökotoxikologie, Bachelor (2.); Nachwachsende Rohstoffe und Bioressourcen, Bachelor (2.); BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (2.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Erfolgreicher Abschluss von Biologie (BK 002) und Einführendes chemisches Praktikum (BK 001)/Chemisches Praktikum (BK 043) oder Allgemeine Chemie (BK 028)		
Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • haben theoretische Kenntnisse biochemischer Stoffwechselfvorgänge, • erkennen Zusammenhänge und Analogien in Assimilation und Dissimilation, • haben einen Überblick über funktionelle Grundlagen der Wirkungsweise von Enzymen und Membrantransportern. 		
Inhalte: 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 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	45	90
Seminar	15	30
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur und Bearbeitung von Aufgaben
- Bildung der Modulnote: Klausur (75 %), Bearbeitung von Aufgaben (25 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

BK 007	BK 007 Anatomie und Physiologie	6 CP
	Anatomy and Physiology	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Ernährungswissenschaft	1. Sem.; 2. Sem.; 3. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2016/17	
	Teilnehmerzahl: 180	
Angebotsrhythmus und Dauer: WS und SS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Ernährung in Prävention und Therapie		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Ernährungswissenschaften, Bachelor (1.); Ökotrophologie, Bachelor (2.); BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (3.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> kennen mikroskopische und makroskopische Anatomie jeweils mit Bezug zu Ernährung und Stoffwechsel des Menschen, kennen die physiologischen Funktionen ausgewählter Organsysteme des Menschen. 		
Inhalte: Anatomie: <ul style="list-style-type: none"> Aufbau des Körpers des Menschen Knochen und Gelenke Muskulatur Herz- und Kreislauf- und Atemsystem Blutgefäße und -kreislauf Lymphatisches System Verdauungstrakt mit Anhangsorganen Nieren und ableitende Harnwege Nervensystem und Sinnesorgane Physiologie: <ul style="list-style-type: none"> Grundlagen physiologischer Vorgänge Muskelphysiologie Herz, Kreislauf und Atmung Endokrine Regelkreise Neuro- und Sinnesphysiologie 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	40	80
Seminar		
Praktikum	20	40
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur und Bearbeitung von Aufgaben
- Bildung der Modulnote: Klausur (80 %), Bearbeitung von Aufgaben (20 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

BK 010	BK 010 Ernährungsphysiologie	6 CP
	Nutritional Physiology	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Tierernährung und Ernährungsphysiologie	3. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2015/16	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	
Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Tierernährung		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Ernährungswissenschaften, Bachelor (3.); Ökotrophologie, Bachelor (3.); BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (3.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • kennen die stoffliche Zusammensetzung von Körper und Nahrung und Methoden ihrer Bestimmung, • können Verdauung, Transport, Stoffwechselverwertung 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. 		
Inhalte: Bestandteile von Nahrung und Körper <ul style="list-style-type: none"> • allgemeine und methodische Konzepte der Ernährungsphysiologie • Kohlenhydrate, Proteine und Lipide: Verdauung, Einflussfaktoren, Absorption, Stoffwechselverwertung, 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 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	60	120
Seminar		
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

BK 011	BK 011 Pflanzliche Lebensmittel	6 CP
	Plant-based Food	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Ernährungswissenschaft	3. Sem.; 3./5. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2015/16	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	
Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Lebensmittelwissenschaften		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Ernährungswissenschaften, Bachelor (3.); Ökotrophologie, Bachelor (3.); Profil BBB EH, Bachelor (3./5.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: Die Studierenden <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. 		
Inhalte: <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, • Tropisches und einheimisches Getreide, Brotgetreide, Braugetreide, Brot, Bäckerhefe, Maillard-Reaktion, Getreideinhaltsstoffe und Mykotoxine, • Zucker- und stärkehaltige Pflanzen, Speisekartoffeln, Stärke, Rohr- und Rübenzucker sowie Süßstoffe, • Eiweißreiche Pflanzen, Leguminosen und Inhaltsstoffe sowie Sojaprodukte, • Ölpflanzen, pflanzliche Fette und Öle und deren Behandlungsverfahren (Modifizierungsverfahren und Raffinationsschritte) sowie Margarineherstellung, • Obst- und Gemüsearten sowie Südfrüchte und deren sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, • Pflanzenfarbstoffe (Curcuminoide, Betalaine, Carotinoide, Anthocyane, Flavonoide, Chlorine etc.), • Genussmittel (Kaffee, Kakao, Tee, Tabak etc.), Gewürze (Paprika, Pfeffer, Ingwer, Vanille, Zimt, Muskatnuss etc.), Speiseessig sowie alkoholische Getränke (Bier und Spirituosen), • Sensorische Bewertung pflanzlicher Lebensmittel und Einblick in sensorische Untersuchungsverfahren. 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	60	120
Seminar		
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

BK 012	BK 012 Lebensmittel tierischer Herkunft	6 CP
	Human Food of Animal Origin	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Tierzucht und Haustiergenetik	2. Sem.; 2./4. Sem.;
	erstmals angeboten im SS 2016	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	
Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Tierzüchtung		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Ernährungswissenschaften, Bachelor (2.); Ökotrophologie, Bachelor (2.); Profil BBB EH, Bachelor (2./4.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: Die Studierenden <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. 		
Inhalte: <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. 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	54	108
Seminar		
Praktikum	6	12
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

BK 013	BK 013 Ernährung des Menschen	6 CP
	Human Nutrition	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Ernährungswissenschaft	4. Sem.;
	erstmalig angeboten im SS 2016	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	
Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Ernährung des Menschen		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Ernährungswissenschaften, Bachelor (4.); Ökotrophologie, Bachelor (4.); BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (4.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Chemisches Praktikum (BK 001), Biologie (BK 002), Biochemie I (BK 006), Anatomie und Physiologie (BK 007), Ernährungsphysiologie (BK 010)		
Qualifikationsziele: Die Studierenden haben grundlegende Kenntnisse <ul style="list-style-type: none"> • zu den Funktionen und zum Stoffwechsel von essenziellen Nährstoffen im Menschen in Abhängigkeit von Geschlecht, 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. 		
Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Energiehaushalt • Makro- und Mikronährstoffe • Essentielle Nährstoffe • Sekundäre Pflanzenstoffe • Darmmikrobiom und Ballaststoffe 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	60	120
Seminar		
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur oder mündliche Prüfung oder Projektarbeit
- Bildung der Modulnote: Klausur (100%) oder mündliche Prüfung (100%) oder Projektarbeit (100%)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

BK 014	BK 014 Politik der Agrar- und Ernährungswirtschaft	6 CP
	Policy of the Agricultural and Food Economy	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Agrarpolitik und Marktforschung	2. Sem.; 4. Sem.; 4./6. Sem.;
	erstmals angeboten im SS 2016	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	
Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Agrar-, Ernährungs- und Umweltpolitik		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Agrarwissenschaften, Bachelor (2.); Ökotrophologie, Bachelor (4.); Profil BBB Agr, Bachelor (4.); Profil BBB EH, Bachelor (4./6.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine (empfohlen: Mathematik und Statistik (BK 005) und VWL/BWL I (BK 003))		
Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • gewinnen einen Überblick über zentrale Themengebiete der europäischen und internationalen Agrar- und Ernährungspolitik. • kennen die wichtigsten zur wirtschaftswissenschaftlichen Analyse erforderlichen Theorien, Methoden und Konzepte. • können die Ursachen des Strukturwandels im Agrarsektor und seine politischen Auswirkungen im Kontext globaler Wirtschaftskreisläufe diskutieren. 		
Inhalte: Teil I: Strukturwandel im Agrarsektor & seine agrarpolitischen Auswirkungen <ul style="list-style-type: none"> • Strukturwandel in der europäischen Landwirtschaft • Europäische Agrarpolitik: Träger, Ziele, Reformverlauf • Europäische Agrarpolitik: Bewertung, aktuelle Reformdiskussion • Landwirtschaft & Globalisierung Teil II: Aktuelle Politikfelder Z.B.: <ul style="list-style-type: none"> • Landwirtschaft & Klimawandel • Transformative Technologien in der Landwirtschaft • Tierhaltung & Tierwohl • Alternative Landwirtschaft & Ökolandbau • Gesunde Ernährung 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	60	120
Seminar		
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur oder Klausur und Bearbeitung von Aufgaben
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %) oder Klausur (40 – 60%) und Aufgaben (60 – 40%)
- Wiederholungsprüfung: Klausur oder Klausur und Bearbeitung von Aufgaben

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

BK 020	BK 020 Betriebliches Produktionsmanagement in der Ernährungswirtschaft	6 CP
	Production and Operations Management in the Food Economy	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Betriebslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft	2. Sem.; 2./4./6. Sem.;
	erstmals angeboten im SS 2016	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	
Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Betriebslehre der Ernährungswirtschaft		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Ökotrophologie, Bachelor (2.); Profil BBB EH, Bachelor (2./4./6.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine (empfohlen: Mathematik u. Statistik (BK 005), VWL/BWL I (BK 003))		
Qualifikationsziele: Die Studierenden <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. 		
Inhalte: <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 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	42	84
Seminar		
Praktikum		
Übung	18	36
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

BK 052	BK 052 Verbraucherpolitik	6 CP
	Consumer Policy	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung	2. Sem.;
	erstmals angeboten im SS 2019	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	
Angebotsrhythmus und Dauer: SS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Versorgungs- und Verbrauchsforschung		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Ökotrophologie, Bachelor (2.); BBB Ernährung und Hauswirtschaft, Bachelor (2.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: 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 		
Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Theoretische Grundlagen der Verbraucherpolitik • Organisationen verbraucherpolitisches Handelns • Instrumente der Verbraucherpolitik • Handlungsfelder der Verbraucherpolitik 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	60	120
Seminar		
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: deutsch

BK 053	BK 053 Verbraucher und Märkte	6 CP
	Consumer and Markets	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung	3. Sem.;
	erstmalig angeboten im WS 2019/20	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	
Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Versorgungs- und Verbrauchsforschung		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Ökotrophologie, Bachelor (3.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • können ökonomische Aktivitäten von Verbrauchern beschreiben • können die gesellschaftliche Bedeutung der Leistungen von Verbrauchern aufzeigen, • können Konsumententscheidungsprozesse aus ökonomischer Sicht bewerten • können die Rolle von Verbrauchern in verschiedenen Märkten analysieren und • können die Verantwortung von Verbrauchern in unterschiedlichen ökonomischen Kontexten kritisch hinterfragen 		
Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Entscheidungsverhalten von Verbrauchern aus ökonomischer Perspektive (Neoklassischer und verhaltensökonomischer Ansatz) • Konsumententscheidungen und der Faktor Zeit • Konsum am Markt für Finanzdienstleistungen • Freiwilligenarbeit und ehrenamtliches Engagement • Sharing Economy • Verbraucher in Interaktion mit dem Staat (bspw. wertschöpfende Leistungen, Transferleistungen) • Verantwortung von Verbrauchern 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	60	120
Seminar		
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch

BK 054	BK 054 Ernährung und Gesellschaft	6 CP
	Food and Society	
Pflicht- oder Wahlpflichtmodul	Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement / Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung	4. Sem.;
	erstmals angeboten im SS 2020	
	Teilnehmerzahl: nicht limitiert	
Angebotsrhythmus und Dauer: WS, 1 Semester		
Modulverantwortliche Professur oder Stelle: Ernährungssoziologie		
Verwendbar in folgenden Studiengängen: Ökotrophologie, Bachelor (4.);		
Teilnahmevoraussetzungen: Keine		
Qualifikationsziele: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verstehen grundlegende sozialwissenschaftliche Konzepte und Theorien in Bezug auf Ernährung; • beschreiben die soziale Differenzierung und Integration von Essen; • differenzieren soziale und kulturelle Kontexte von Ernährung; • interpretieren politische, ökonomische und moralische Einflussfaktoren auf Ernährung. 		
Inhalte: <ul style="list-style-type: none"> • soziale und kulturelle Aspekte von Ernährung • Alltagsroutinen, Essensgewohnheiten und Ernährungsweisen im Hinblick auf Gesundheit und Nachhaltigkeit • politische und ökonomische Zusammenhänge von Ernährung • Essen in verschiedenen geografischen, kulturellen und sozialen Umgebungen 		

Veranstaltung:	Präsenzstunden	Vor- und Nachbereitung
Vorlesung	60	120
Seminar		
Praktikum		
Übung		
Exkursion		
Summe:	180	

Prüfungsvorleistungen: ...

Modulprüfung:

- Prüfung: Klausur
- Bildung der Modulnote: Klausur (100 %)
- Wiederholungsprüfung: Klausur

Unterrichts- und Prüfungssprache: Deutsch