

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

Inhaltsverzeichnis

FB 03: Bachelor-Studiengang „Berufliche und betriebliche Bildung“ 2

 A Fachrichtung Agrarwirtschaft: 2

 B Berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft 2

FB 06: Bachelor-Studiengang „Bewegung und Gesundheit“ 3

FB 06: Master-Studiengang „Klinische Sportphysiologie und Sporttherapie“ 3

FB 08: Bachelor-Studiengang „Lebensmittelchemie“ 4

FB 08: Master-Studiengang „Lebensmittelchemie“ 4

FB 10: Veterinärmedizin..... 4

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

10 Pflicht-(Kern-)module:

- BK 01 Chemisches Praktikum
- BK 02 Biologie
- BK 03 VWL und BWL I
- BK 04 Bodenkunde und Wasserhaushalt
- BK 05 Mathematik und Statistik
- BK 08 Betriebliche Produktionsökonomie und Verfahrenstechnik
- BK 21 Nutzpflanzenproduktion
- BK 22 Tierernährung
- BK 24 Pflanzenernährung
- BK 46 Tierzucht

5 Wahl-(Profil-)module aus:

- BK 14 Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft
- BK 25 Phytomedizin
- BK 26 Tierhaltung und Nutztierökologie
- BK 27 VWL und BWL II
- BK 44 Familie und Gesellschaft
- BP 30 Ackerbausysteme
- BP 31 Produktionsökologie
- BP 33 Pflanzenzüchtung
- BP 34 Grundlagen des organischen Landbaus
- BP 35 Düngemittel und Nährstoffdynamik
- BP 42 Garten- und Weinbau
- BP 44 Qualität vom Tier stammender Lebensmittel
- BP 45 Biologische 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
- BP 60 Technik der tierischen Produktion
- BP 61 Technik der pflanzlichen Produktion
- BP 97 Methoden der Wissensintegration zur Bearbeitung komplexer Ernährungsthemen

B Berufliche Fachrichtung Ernährung und Hauswirtschaft

10 Pflicht-(Kern-)module:

- BK 01 Chemisches Praktikum
- BK 02 Biologie
- BK 03 VWL und BWL I

- BK 05 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 14 Politik und Märkte der Agrar- und Ernährungswirtschaft
- BK 20 Betriebliches Produktionsmanagement in der Ernährungswirtschaft
- BK 23 Public Health Nutrition
- BK 28 Allgemeine Chemie
- BP 03 Altersspezifische Ernährung
- BP 05 Angewandte Diätetik
- BP 15 Ökonomik der Gemeinschaftsverpflegung
- BP 18 Konzepte, Methode und Ergebnisse der Ungleichheits- und Armutforschung
- BP 19 Alltagsmanagement privater Haushalte
- BP 20 Konsummuster privater Lebensform
- BP 27 Grundlagen der Prozesstechnik und Thermodynamik
- BP 31 Produktionsökologie
- BP 92 Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie
- BP 93 Ernährung und Leistung
- BP 95 Lebensgrundlage Wasser
- BP 96 Lebensmittelsicherheit und Prävention
- BP 97 Methoden der Wissensintegration zur Bearbeitung komplexer Ernährungsthemen
- BP 106 Qualität ökologischer Lebensmittel entlang der Produktkette

FB 06: Bachelor-Studiengang „Bewegung und Gesundheit“

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

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 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 10: Veterinärmedizin

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