



seit 1558

# Friedrich-Schiller-Universität Jena

## Modulkatalog Bachelor of Science 320 Ernährungswissenschaften

### Inhaltsverzeichnis

	Erläuterung zum Modulkatalog .....	4
BE1.1	Physik .....	5
BE1.2	Mathematik/Biostatistik .....	6
BE1.3	Chemie .....	8
BE1.4	Grundlagen der Biochemie .....	10
BE1.5	Genetik und Molekularbiologie .....	11
BE1.6	Zoologie/Botanik .....	13
BE1.7	Humanbiologie .....	15
BE2.1	Mikrobiologie und Hygiene .....	16
BE2.2	Grundlagen der Ernährungsphysiologie .....	18
BE2.3	Biochemie der Ernährung .....	19
BE2.4	Lebensmittelchemie .....	21
BE2.5	Grundlagen der Humanernährung .....	22
BE2.6	Grundlagen der Ernährungstoxikologie .....	23
BE3.A1	Beratungslehre und Soziologie des Essens .....	24
BE3.A10	Außeruniversitäres Forschungspraktikum .....	26
BE3.A11	Industriepraktikum .....	27
BE3.A12	Medizinische Mikrobiologie .....	28
BE3.A13	Nahrungs- und Genußmittelpflanzen .....	29
BE3.A14	Molekulargenetik .....	30
BE3.A15	Biochemische Methoden .....	31
BE3.A16	Bioinformatik .....	32
BE3.A17	Molekulare Zellbiologie .....	33
BE3.A18	Physiologie und Pathophysiologie .....	34
BE3.A19	Experimentelle Molekulargenetik .....	35
BE3.A2	Sport in der Prävention .....	36
BE3.A20	Zelluläre Biophysik .....	37
BE3.A21	Praktische Aspekte von Nahrungs- und Genußmittelpflanzen .....	38
BE3.A22	Immun- und Infektionsbiologie .....	39

<b>BE3.A23</b>	<b>Experimentelle Physiologie und Pathophysiologie</b> .....	<b>40</b>
<b>BE3.A24</b>	<b>Praktische Gesundheitsförderung (Praktikum DGE Sektion Thüringen)</b> .....	<b>41</b>
<b>BE3.A25</b>	<b>Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie</b> .....	<b>44</b>
<b>BE3.A26</b>	<b>Praktische Gesundheitsförderung (Praktikum DGE Sektion Thüringen)</b> .....	<b>45</b>
<b>BE3.A27</b>	<b>Gentechnik und Novel Foods</b> .....	<b>48</b>
<b>BE3.A28</b>	<b>Qualitätssicherung von Lebensmitteln</b> .....	<b>50</b>
<b>BE3.A29</b>	<b>Ernährungsberatung und Verbraucherschutz (externes Praktikum)</b> .....	<b>51</b>
<b>BE3.A30</b>	<b>Ernährungsberatung und Verbraucherschutz (externes Praktikum)</b> .....	<b>52</b>
<b>BE3.A31</b>	<b>Außeruniversitäres Forschungspraktikum</b> .....	<b>53</b>
<b>BE3.A32</b>	<b>Industriepraktikum</b> .....	<b>54</b>
<b>BE3.A4</b>	<b>Public Health</b> .....	<b>55</b>
<b>BE3.A5</b>	<b>Experimentelle Ernährungsforschung: Zellbiologie</b> .....	<b>56</b>
<b>BE3.A6</b>	<b>Molekulare Ernährungsforschung</b> .....	<b>57</b>
<b>BE3.A7</b>	<b>Experimentelle Ernährungstoxikologie</b> .....	<b>58</b>
<b>BE3.G1</b>	<b>Spezielle Ernährungsphysiologie</b> .....	<b>59</b>
<b>BE3.G2</b>	<b>Humanernährung</b> .....	<b>60</b>
<b>BE3.G3</b>	<b>Ernährungstoxikologie</b> .....	<b>61</b>
<b>BE3.G4</b>	<b>Lebensmitteltechnologie</b> .....	<b>62</b>
<b>BW 10.1</b>	<b>Basismodul Operations Management</b> .....	<b>63</b>
<b>BW 11.1</b>	<b>Basismodul Grundlagen des Marketing-Management</b> .....	<b>65</b>
<b>BW 13.1</b>	<b>Basismodul Organisation, Führung und Human Resource Management</b> .....	<b>67</b>
<b>BW 15.1</b>	<b>Basismodul Buchführung</b> .....	<b>68</b>
<b>BW 15.2</b>	<b>Basismodul Rechnungslegung und Controlling</b> .....	<b>70</b>
<b>BW 16.1</b>	<b>Basismodul Management</b> .....	<b>72</b>
<b>BW 17.1</b>	<b>Basismodul Planung und Entscheidung</b> .....	<b>73</b>
<b>BW 34.1</b>	<b>Basismodul Einführung in die Betriebswirtschaftslehre</b> .....	<b>75</b>
<b>Erz 5a</b>	<b>Einführung in pädagogische Handlungsfelder</b> .....	<b>76</b>
<b>MMN A10</b>	<b>Angewandte molekulare Zellbiologie</b> .....	<b>78</b>
<b>MMN A11</b>	<b>Angewandte biochemische Methoden</b> .....	<b>79</b>
<b>MMN A 8</b>	<b>Angewandte Bioinformatik</b> .....	<b>80</b>
<b>BE3.T</b>	<b>Bachelorarbeit</b> .....	<b>81</b>
	<b>Abkürzungen</b> .....	<b>82</b>

**Hinweis :** Prüfungstermine, Prüfungen sowie die den Prüfungen zugeordneten Lehrveranstaltungen (Prüfungsvoraussetzungen) werden in dieser PDF-Version des Modulkatalogs nicht mit ausgegeben. Informieren Sie sich hierzu im Modulkatalog im Friedolin. Prüfungstermine, Prüfungen sowie die den Prüfungen zugeordneten Lehrveranstaltungen können nach der Auswahl von Abschluss, Studiengang bzw -fach und Modul unter der Funktion "Alle Modulbeschreibungen ansehen" von jedem, erfolgreich angemeldeten, Nutzer in Friedolin eingesehen werden. Unmittelbar eingearbeitete Änderungen werden dort zeitnah dargestellt. An der FSU Jena immatrikulierte Studenten der betreffenden Abschlüsse können eine, auf den jeweiligen Studiengang bezogene, Ansicht der Modulbeschreibungen unter der Funktion "Meine Modulbeschreibungen" einsehen.

**Erläuterung zum Modulkatalog**

Modul <b>BE1.1</b> Physik	
Modulnummer/-code	BE1.1
Modultitel (deutsch)	Physik
Modultitel (englisch)	Physik
Modulverantwortlicher	Wesch
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 3 SWS P: 2 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	7 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	210 h 75 h 135 h
Inhalte	Die Vorlesung gibt einen Überblick über das grundlegende Wissen auf den Gebieten Mechanik, Wärmelehre, Schwingungen und Wellen, Elektrizitätslehre, Optik und Atomphysik mit dem Ziel, das Verständnis physikalischer Prozesse und Zusammenhänge zu entwickeln und zu fördern. Im Praktikum werden ausgewählte Versuche zu den in der Vorlesung behandelten Gebieten selbständig durchgeführt mit dem Ziel, den Vorlesungsstoff zu vertiefen und praktische experimentelle Fähigkeiten zu erlernen.
Lern- und Qualifikationsziele	Grundlegendes Verständnis physikalischer Phänomene und deren Anwendung auf praktische Fragestellungen
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	Erfolgreicher Abschluss des Physikalischen Praktikums (6 Testate und 4,5 Kolloquiumspunkte)
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausur am Ende des 2. Semesters

Modul <b>BE1.2</b> Mathematik/Biostatistik	
Modulnummer/-code	BE1.2
Modultitel (deutsch)	Mathematik/Biostatistik
Modultitel (englisch)	Mathematik/Biostatistik
Modulverantwortlicher	Jetschke
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 3 SWS P: 2 SWS Ü: 2 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	9 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	270 h 105 h 165 h
Inhalte	Das Modul vermittelt die Grundlagen mathematischer und statistischer Begriffe und Verfahren, die für die gesamte Biologie von Bedeutung sind. Der Teil Biomathematik umfasst die Darstellung verschiedener Funktionen einer und mehrerer Variabler, wichtige Methoden von Differential- und Integralrechnung und Konzepte der Wahrscheinlichkeitsrechnung. Im Teil Statistik werden Verfahren der beschreibenden und schließenden Statistik vorgestellt, insbesondere Skalenniveaus, Darstellung von Verteilungen, charakteristische Maßzahlen, diverse statistische Tests (darunter Varianzanalyse) sowie die lineare Regression. Im Teil Informatik werden grundlegende Methoden im Umgang mit computergestützter Informationsverarbeitung behandelt. Der Schwerpunkt liegt auf der Festigung des vorhandenen Wissens im Kontext der Biologie und der praktischen Anwendung statistischer Verfahren am Computer.
Lern- und Qualifikationsziele	Wiederholung und Festigung von mathematischen Kenntnissen im Kontext der Biologie; Vermittlung mathematischer Denkweisen für die Modellbildung in der Biologie; Verständnis für die Bedeutung statistischer Schlussweisen in der Biologie und Befähigung zur praktischen Anwendung einfacher mathematischer Modelle und zur Umsetzung statistischer Methoden mit Hilfe eines Computers
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	Regelmäßiger Besuch der Übungen

Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausur Mathematik/Biostatistik (70 %), Abschlussklausur Informatik (30 %)
---	--

Modul <b>BE1.3</b> Chemie	
Modulnummer/-code	BE1.3
Modultitel (deutsch)	Chemie
Modultitel (englisch)	Chemie
Modulverantwortlicher	Imhof
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 5 SWS P: 4 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	11 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	330 h 135 h 195 h
Inhalte	<p>Das Modul vermittelt Basiswissen der <i>Anorganischen Chemie</i> : Periodensystem der Elemente, chemische Bindung, Aggregatzustände, heterogene Gleichgewichte, Grundlagen der chemischen Thermodynamik und Kinetik, Säure-Base-Reaktionen, Redoxreaktionen, Komplexverbindungen, Eigenschaften der wichtigsten Elemente und ihrer Verbindungen.</p> <p>Es gibt eine Einführung in die <i>Organische Chemie</i> : Stofffamilien der Alkane, Alkene, Alkine und deren typische Reaktivität, funktionelle Gruppen, Aromaten, Heterocyclen, Einführung in die Stereochemie, Fette, Aminosäuren, Kohlenhydrate.</p> <p>Das <i>Praktikum</i> beinhaltet Versuche zur Qualitativen und Quantitativen Analyse, eine Einführung in Stofftrennverfahren, Kennzahlen für Fette, Organische Reaktionen.</p>
Lern- und Qualifikationsziele	<p>Grundlegende Kenntnisse der Anorganischen und Allgemeinen Chemie; Verständnis für atomare bzw. molekulare Ursachen von physikalischen Eigenschaften der Materie; Kenntnisse der wichtigsten Stoffklassen der Organischen Chemie; Verständnis für den Zusammenhang zwischen funktionellen Gruppen und Reaktivität und dessen Anwendung in wichtigen Reaktionsmechanismen; Erlernen der grundlegenden Vorgehensweisen der praktischen Laborarbeit.</p>
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine



Voraussetzungen für die  
Vergabe von Leistungspunkten  
(Prüfungsformen); einschl.  
Notengewichtung in %

Klausur AC (28%), Klausur OC (36%), Praktikumsnote (36%)

Modul <b>BE1.4</b> Grundlagen der Biochemie	
Modulnummer/-code	BE1.4
Modultitel (deutsch)	Grundlagen der Biochemie
Modultitel (englisch)	Grundlagen der Biochemie
Modulverantwortlicher	Liebmann
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Sommersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 3 SWS P: 2 SWS Ü: 2 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 105 h 195 h
Inhalte	In der Vorlesung werden Struktur und Funktion von Proteinen, Kohlenhydraten, Lipiden und Nukleinsäuren, enzymologische Grundlagen, der Metabolismus mit Schwerpunkt Energiestoffwechsel, sowie Transkription-Translation, post-translationale Modifizierung von Proteinen, Signaltransduktion, Hormone und Stoffwechselregulation unter ernährungsphysiologischen Aspekten behandelt. Im Praktikum erhalten die Studenten eine Einführung in grundlegende Methoden zur Isolierung, Aufreinigung und Charakterisierung von Aminosäuren, Proteinen und Nukleinsäuren.
Lern- und Qualifikationsziele	Vermittlung eines umfassenden Überblickes über die Grundlagen der Biochemie, einschließlich Struktur-Typen, Eigenschaften von Biomolekülen und komplexen Zusammenhängen zwischen den verschiedenen Stoffwechselwegen und deren Regulationsmechanismen; Kennenlernen grundlegender Methoden zur Isolierung, Aufreinigung und Charakterisierung von Aminosäuren, Proteinen und Nukleinsäuren
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Klausur zur Vorlesung Biochemie (70 %) und Praktikumsleistung (30 %)

Modul <b>BE1.5</b> Genetik und Molekularbiologie	
Modulnummer/-code	BE1.5
Modultitel (deutsch)	Genetik und Molekularbiologie
Modultitel (englisch)	Genetik und Molekularbiologie
Modulverantwortlicher	Lorkowski
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	Keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 5 SWS Ü: 1 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	9 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	270 h 90 h 180 h
Inhalte	<p>Die <i>Genetik</i> -Vorlesung gibt einen Überblick über die Grundphänomene des Vererbungsgeschehens und setzt Schwerpunkte bei der Kreuzungsanalyse (Mendelsche Regeln, Erbgänge, Geninteraktionen), der Cytogenetik (Grundlagen der Koppelung und des Austausches von Erbanlagen, Genkartierung, Vererbung des Geschlechts) sowie bei den molekularen Grundlagen der Vererbung (DNA, RNA, Replikation, Transkription, Translation). Weiterhin werden die Regulation der Genexpression bei Pro- und Eukaryoten, Mutationen sowie die extrachromosomale Vererbung behandelt und Grundkenntnisse zur Genetik der Prokaryoten, Grundlagen der Gentechnik und einige gentechnologische Methoden an Beispielen vermittelt.</p> <p>Die <i>Molekularbiologie</i> -Vorlesung beschäftigt sich mit den theoretischen Grundlagen der molekulargenetischen Mechanismen. Darüber hinaus werden molekulargenetische Ursachen bei der Entwicklung von Krankheitsbildern, sowie die Nutzung molekulargenetischer Methoden in der Forschung behandelt. Das in der Vorlesung vermittelte Wissen wird durch begleitende Übungen zum Thema Bioanalytik ergänzt.</p> <p>Die <i>Zellbiologie</i> -Vorlesung vermittelt die Grundlagen der Zellbiologie (Zellorganellen und Funktionen, Zellteilung und -tod, Differenzierung und Gewebe) und orientiert sich am internationalen Standard der Lehrbücher zur Zellbiologie.</p>
Lern- und Qualifikationsziele	Vermittlung von Grundlagen und von Basiswissen für wesentliche Methoden der Genetik, Molekularbiologie und Zellbiologie

Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausuren zu den drei Vorlesungen (je 33,3 %)

Modul <b>BE1.6</b> Zoologie/Botanik	
Modulnummer/-code	BE1.6
Modultitel (deutsch)	Zoologie/Botanik
Modultitel (englisch)	Zoologie/Botanik
Modulverantwortlicher	Olsson
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 7 SWS P: 6 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	15 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	450 h 195 h 255 h
Inhalte	In der <i>Zoologie</i> -Vorlesung werden Kenntnisse zur Zytologie, Histologie einzelliger Eukaryota, Entstehung von Metazoa, kambrischen „Explosion“, Morphologie und Evolution von wirbellosen Tieren und von Wirbeltieren vermittelt. Im Praktikum werden ausgewählte Vertreter wirbelloser Tiere und Wirbeltiere in ihrem mikroskopischen und makroskopischen Bau studiert und gezeichnet. Schwerpunkte der Vorlesungen und des Praktikums in <i>Botanik</i> sind: Bedeutung der Botanik; Evolution der Pflanzen; pflanzliche Zelle (molekularer Aufbau, Zellbestandteile, Teilung, Wasserhaushalt); Formenmannigfaltigkeit im Reich der Pflanzen (inkl. Fortpflanzung u. Generationswechsel); Zellen und Gewebe des Pflanzenkörpers, Morphologie u. Anatomie der Höheren Pflanzen sowie ihre Entwicklung; Grundlagen der pflanzlichen Biochemie; Kulturpflanzenmerkmale, Verwendung von Pflanzen und Pflanzenteilen in der menschlichen Ernährung.
Lern- und Qualifikationsziele	Überblick über die Spezielle Zoologie (Evolutionsgeschichte, Systematik und Vergleichende Anatomie von Metazoa) und Vermittlung von vergleichend-anatomischem Grundwissen der Zoologie; Vermittlung grundlegender Kenntnisse auf den unterschiedlichen Gebieten der Botanik sowie vertiefte Kenntnisse bei der Differenzierung von verschiedenen Zelltypen und den Geweben des Pflanzenkörpers und bei der Morphologie, Anatomie und Entwicklung der Höheren Pflanzen, Überblick über den Beitrag der Pflanzen zur menschlichen Ernährung, Grundkenntnis der Fachterminologie.

Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	Aktive Teilnahme am Praktikum
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausuren zu den Vorlesungen Zoologie (50%), Allg. Botanik und Spez. Botanik (jeweils 25 %)

<b>Modul BE1.7 Humanbiologie</b>	
Modulnummer/-code	BE1.7
Modultitel (deutsch)	Humanbiologie
Modultitel (englisch)	Humanbiologie
Modulverantwortlicher	Dorn
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Sommersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 6 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	9 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	270 h 90 h 180 h
Inhalte	Gegenstand des Moduls sind die Morphologie (Anatomie) und die Funktion (Physiologie) der verschiedenen Gewebe, Organe und Organsysteme des Menschen. So werden grundlegende anatomische und physiologische Kenntnisse des Bewegungsapparates, Digestionssystems, Blutes, Gefäß-, Atmungs-, Urogenital-, Nerven- und Hormonsystems, der Sinnesorgane, des Endokriniums, der Infektionsabwehr (Immunologie) und der Haut vermittelt. Einen Schwerpunkt in der vergleichende Gesichtspunkte und Anwendungsgebiete berücksichtigenden Vorlesung bilden Funktionen der Steuerungs-, Anpassungs- und Abwehrsysteme.
Lern- und Qualifikationsziele	Vermittlung von Basiswissen über den Bau und die Funktion verschiedener Organe und Organsysteme des Menschen; Verständnis der Leistungen auf der Basis der morphologischen und physiologischen Eigenschaften der verschiedenen Zellen und Gewebe des menschlichen Körpers
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausur (100 %), optional mündliche Prüfung

Modul <b>BE2.1</b> Mikrobiologie und Hygiene	
Modulnummer/-code	BE2.1
Modultitel (deutsch)	Mikrobiologie und Hygiene
Modultitel (englisch)	Mikrobiologie und Hygiene
Modulverantwortlicher	Kothe
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 4 SWS P: 2 SWS P/Ü: 1 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 105 h 195 h
Inhalte	In der Vorlesung <i>Mikrobiologie</i> werden Grundkenntnisse über Systematik, Morphologie, Physiologie und Genetik der prokaryotischen und eukaryotischen Mikroben vermittelt. Die Gruppe der Bakterien und ihre Ökologie und biotechnologische Nutzung, morphologische und zellbiologische Besonderheiten der Pilze sowie Aufbau, Klassifikation und Bedeutung der Viren, Bakteriophagen, Viroide und Prionen werden behandelt. Im Praktikum werden Methoden zum sterilen Arbeiten, zur Kultivierung, Bekämpfung sowie quantitativen und qualitativen Identifizierung von Mikroorganismen erlernt. In der Vorlesung <i>Hygiene</i> werden ausgewählte Grundlagen der Hygiene vermittelt. Neben umwelthygienischen Fragestellungen stehen die Grundlagen der Epidemiologie im Mittelpunkt.
Lern- und Qualifikationsziele	Grundlegendes Verständnis von Bakterien (systematisch, physiologisch, molekularbiologisch); Erlernen des sterilen Arbeitens, sowie der Identifizierung von Mikroorganismen; Beherrschung der Methoden der Epidemiologie im Überblick; Bedeutung des Schutzes unserer Umwelt vor den anthropogen verursachten Abprodukten für den Gesundheitszustand unserer Gesellschaft soll wissenschaftlich fundiert nachvollzogen werden können
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine



Voraussetzungen für die  
Vergabe von Leistungspunkten  
(Prüfungsformen); einschl.  
Notengewichtung in %

Abschlussklausur zu den Vorlesungen (jeweils 50 %); Protokolle als  
Leistungsnachweise zu den beiden Praktika

Modul <b>BE2.2</b> Grundlagen der Ernährungsphysiologie	
Modulnummer/-code	BE2.2
Modultitel (deutsch)	Grundlagen der Ernährungsphysiologie
Modultitel (englisch)	Grundlagen der Ernährungsphysiologie
Modulverantwortlicher	Jahreis
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 4 SWS S: 1 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	8 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 75 h 225 h
Inhalte	In Vorlesung und Seminar werden die Zusammensetzung der Lebensmittel und des menschlichen Körpers, die ernährungsphysiologische Bedeutung wichtiger Nahrungsbestandteile, wie Wasser, Proteine, Lipide, Kohlenhydrate incl. Ballaststoffe, die Nahrungsaufnahme und die Grundlagen der Verdauung einschließlich Absorptionsmechanismen behandelt. Grundkenntnisse zur Bedeutung von Mengen-, Spurenelementen und Vitaminen (fettlöslich) sowie zur Protein- und Energiebewertung von Lebensmitteln werden vermittelt.
Lern- und Qualifikationsziele	Erkennen der ernährungsphysiologischen Bedeutung wichtiger Nahrungsbestandteile, sowie deren Metabolismus inklusive energetischer Nutzung; Aufbauend auf den Grundlagen der Nahrungsaufnahme Erfassen wesentlicher Prozesse von Verdauung und Absorption; Erarbeitung von Ableitungen zur Protein- und Energiebewertung
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausuren zu den beiden Vorlesungen (je 50 %)

Modul <b>BE2.3</b> Biochemie der Ernährung	
Modulnummer/-code	BE2.3
Modultitel (deutsch)	Biochemie der Ernährung
Modultitel (englisch)	Biochemie der Ernährung
Modulverantwortlicher	Lorkowski
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 6 SWS S/Ü: 2 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	12 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	360 h 120 h 240 h
Inhalte	<p>In diesem Modul werden wichtige Aspekte der Stoffwechselbiochemie, der Lebensmittelhygiene und der Biotechnologie der Pflanzen behandelt. In der Vorlesung und im Seminar <i>Biochemie der Ernährung</i> werden ernährungsrelevante Stoffwechselwege vertiefend behandelt. Ferner wird das zum Verständnis der Wirkungsweise biofunktioneller Lebensmittelkomponenten bei der Krebsprävention, der Immunitätsmodulation und der Infarktprotektion notwendige Grundwissen vermittelt. Molekular- und zellbiologische Methoden, die der Charakterisierung biofunktioneller Nahrungsmittelkomponenten dienen, werden einführend besprochen. Des Weiteren wird Grundwissen zur Regulation der Genexpression und Signaltransduktion vermittelt. Die Vorlesung Lebensmittelhygiene widmet sich dem Eintrag von biotischen Kontaminanten in die Nahrungskette und den daraus resultierenden Gefahren.</p> <p>In der Vorlesung Einführung in die Biotechnologie werden praktische Anwendungen der Molekularbiologie zur Verbesserung von Nahrungsmittelpflanzen vorgestellt.</p>
Lern- und Qualifikationsziele	Vertieftes Verständnis der Stoffwechselbiochemie und Regulation des Stoffwechsels; Vermittlung von Grundkenntnissen zur Biosynthese bioaktiver Stoffe sowie in biochemischen und molekularbiologischen Techniken zur gentechnischen Veränderung von Nahrungsmittelpflanzen; Befähigung zur Risikoeinschätzung biotisch bedingter Lebensmittelvergiftungen und Methoden ihrer Vermeidung.

Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausur zu jeder der drei Vorlesungen (jeweils 33,3 %)

<b>Modul BE2.4 Lebensmittelchemie</b>	
Modulnummer/-code	BE2.4
Modultitel (deutsch)	Lebensmittelchemie
Modultitel (englisch)	Lebensmittelchemie
Modulverantwortlicher	Böhm
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 4 SWS P: 3 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 105 h 195 h
Inhalte	Im Mittelpunkt der Ausbildung stehen in diesem Modul die Chemie der Lebensmittel, die Lebensmittelanalytik und die Beurteilung von Lebensmitteln auf der Grundlage lebensmittelrechtlicher Bestimmungen. Neben der Vermittlung von Kenntnissen über Wertgebende Lebensmittelinhaltsstoffe wird der Problematik der Verwendung von Zusatzstoffen und dem Vorkommen von Schadstoffen besondere Aufmerksamkeit gewidmet. In der Vorlesung vermittelte Lehrinhalte werden durch praxisnahe Laborexperimente im Rahmen eines lebensmittelanalytischen Praktikums vertieft.
Lern- und Qualifikationsziele	Vermittlung grundlegender Kenntnisse zur Chemie der Lebensmittel, der Lebensmittelanalytik sowie der Beurteilung von Lebensmitteln auf der Grundlage lebensmittelrechtlicher Bestimmungen; Fähigkeiten zur Anwendung dieser Erkenntnisse auf spezifische Fragestellungen in der Lebensmittelchemie
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausur (100%)

Modul <b>BE2.5</b> Grundlagen der Humanernährung	
Modulnummer/-code	BE2.5
Modultitel (deutsch)	Grundlagen der Humanernährung
Modultitel (englisch)	Grundlagen der Humanernährung
Modulverantwortlicher	Ristow
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Sommersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 4 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	7 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	210 h 60 h 150 h
Inhalte	Die Vorlesung <i>Humanernährung I</i> befasst sich mit dem Verhalten und der Wirkungsweise der Makro- und Mikronährstoffe im Organismus und den Prinzipien einer sinnvollen Ernährung für die Aufrechterhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit. Dabei stehen chemische, biochemische und medizinische Aspekte im Vordergrund. In der Vorlesung <i>Pathophysiologie</i> , die in einem engen Kontext zur Humanernährung steht, werden vorhandene Kenntnisse aus den Fachgebieten Anatomie, Physiologie, Biochemie und Ernährungsphysiologie vertieft und in neue pathophysiologische Zusammenhänge eingeordnet. Es erfolgt die Betrachtung ausgewählter, aber grundlegender pathologischer Abläufe einschließlich ihrer Folgen für die menschliche Gesundheit.
Lern- und Qualifikationsziele	Erlernen der Grundlagen der humanen Ernährung sowie pathophysiologischer Grundlagen
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausur (100 %)

<b>Modul BE2.6 Grundlagen der Ernährungstoxikologie</b>	
Modulnummer/-code	BE2.6
Modultitel (deutsch)	Grundlagen der Ernährungstoxikologie
Modultitel (englisch)	Grundlagen der Ernährungstoxikologie
Modulverantwortlicher	N.N.
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Sommersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	3 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	90 h 30 h 60 h
Inhalte	Das Modul vermittelt Grundlagen zur Toxikokinetik (Aufnahme, Verteilung, Biotransformation Phase I, II, III, Ausscheidung von Stoffen) und zur genetischen Toxikologie (Signaltransduktion, Mutagenese, DNAREparaturmechanismen, Apoptose, Karzinogenese). Darüber hinaus werden toxische Effekte in wichtigen Organsystemen (Leber, Niere, Lunge, Haut, Nervensystem, Reproduktionsorgane) dargestellt, Grundlagen der regulatorischen Toxikologie (in vitro / in vivo Toxizitätstests und toxikologische Bewertung) besprochen sowie die Zusammenhänge zwischen Ernährungsfaktoren und der Entstehung von Krebserkrankungen beschrieben.
Lern- und Qualifikationsziele	Vermittlung eines grundlegenden Verständnisses molekularbiologischer und molekulartoxikologischer Zusammenhänge; Entwicklung von Fähigkeiten zur Anwendung dieser Erkenntnisse auf spezifische Fragestellungen in der Ernährungstoxikologie
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Klausur (100 %)

Modul <b>BE3.A1</b> Beratungslehre und Soziologie des Essens	
Modulnummer/-code	BE3.A1
Modultitel (deutsch)	Beratungslehre und Soziologie des Essens
Modultitel (englisch)	Beratungslehre und Soziologie des Essens
Modulverantwortlicher	Glei/Brombach
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 6 SWS Ü: 2 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 120 h 180 h
Inhalte	Die Lehrveranstaltung vermittelt grundlegende Kenntnisse der Kommunikationswissenschaft. Darauf aufbauend und an wesentliche Erkenntnisse der Ernährungs- und Beratungspsychologie, der Ernährungsepidemiologie sowie sozialwissenschaftlicher Aspekte des Ernährungsverhaltens anknüpfend, steht die Spezifik der Ernährungsberatung (Ablauf von Informations-, Beratungs- und Entscheidungsprozessen; zielgerichtetes Beeinflussen dieser Prozesse; Einsatz technischer Hilfsmittel in der Beratung; Planung von Ernährungsberatungsprogrammen und -aktionen) im Mittelpunkt der Vorlesung. Im Verlauf der praktischen Übungen werden ausgewählte Ernährungsprojekte geplant, im Rollenspiel durchgeführt und analysiert. Essen, ein soziales „Totalphänomen“ wird unter verschiedenen Aspekten thematisiert und erläutert.
Lern- und Qualifikationsziele	Erwerb von Kenntnissen über den Ablauf von Ernährungsberatung; Beherrschung und Anwendung der zielgruppenspezifischen Vorgehensweise in der Ernährungsberatung; Entwicklung von Verständnis zu Determinanten des Ernährungsverhaltens
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Klausur (100 %)



Zusätzliche Informationen zum Modul pro Semester alternierend Beratungslehre / Soziologie des Essens

<b>Modul BE3.A10 Außeruniversitäres Forschungspraktikum</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A10
Modultitel (deutsch)	Außeruniversitäres Forschungspraktikum
Modultitel (englisch)	Außeruniversitäres Forschungspraktikum
Modulverantwortlicher	Ltr. Praktikumsamt
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes Semester
Dauer des Moduls	8 Wochen(n)
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	P (8 Wo. Bl.)
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 250 h 50 h
Inhalte	Das Praktikum soll dazu dienen, Einblicke in Forschungslaboratorien außerhalb der Friedrich-Schiller-Universität zu gewinnen. Das Modul vertieft und erweitert den Wissensstand zu Methoden der Ernährungsforschung auf ganz spezifischen Arbeitsgebieten.
Lern- und Qualifikationsziele	Gewinnung von Einblicken in Forschungslaboratorien außerhalb der Universität; Erweiterung des Kenntnisstands auf dem Gebiet von in der Ernährungsforschung eingesetzten Methoden; Befähigung zur Anwendung dieser Techniken
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Praktikumsbericht bestanden (100 %)

<b>Modul BE3.A11 Industriepraktikum</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A11
Modultitel (deutsch)	Industriepraktikum
Modultitel (englisch)	Industriepraktikum
Modulverantwortlicher	Ltr. Praktikumsamt
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes Semester
Dauer des Moduls	8 Wochen(n)
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	P (8 Wo. Bl.)
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 250 h 50 h
Inhalte	In Unternehmen und Einrichtungen sollen sich die Studierenden tiefgründiges Wissen zum Aufbau und zur Organisation von Prozessabläufen aneignen. Für das Praktikum eignen sich Unternehmen und Einrichtungen, in denen sie in unmittelbarer Tätigkeit wirtschaftliche, technisch-technologische sowie soziale Einblicke erhalten und naturwissenschaftliche Kenntnisse vertiefen.
Lern- und Qualifikationsziele	Kennenlernen der Berufspraxis, um das Verständnis von Lehrveranstaltungen zu fördern sowie Verbindungen von Wissenschaft und Praxis im Sinne der Berufstätigkeit herzustellen
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Praktikumsbericht bestanden (100 %)

<b>Modul BE3.A12 Medizinische Mikrobiologie</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A12
Modultitel (deutsch)	Medizinische Mikrobiologie
Modultitel (englisch)	Medizinische Mikrobiologie
Modulverantwortlicher	Rödel
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS S: 2 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	150 h 60 h 90 h
Inhalte	Das Modul umfasst Themen der allgemeinen Medizinischen Mikrobiologie einschließlich Virologie in Abstimmung mit dem Wahlfach Mikrobiologie (Prof. Dr. Kothe), allgemeine und Krankenhaushygiene, Infektionsprävention, Epidemiologie und Infektionsschutzgesetz, Darstellung der Virulenzfaktoren von Infektionserregern an ausgewählten Beispielen.
Lern- und Qualifikationsziele	Grundlegende theoretische und praktische Kenntnisse auf dem Gebiet der allgemeinen medizinischen Mikrobiologie einschließlich Virologie
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	Keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Schriftliche Prüfung (100 %)

<b>Modul BE3.A13 Nahrungs- und Genußmittelpflanzen</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A13
Modultitel (deutsch)	Nahrungs- und Genußmittelpflanzen
Modultitel (englisch)	Nahrungs- und Genußmittelpflanzen
Modulverantwortlicher	Hellwig
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS S: 2 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	150 h 60 h 90 h
Inhalte	In der Vorlesung werden Nahrungspflanzen, Genussmittelpflanzen und Gewürzpflanzen vorgestellt. Hierbei werden insbesondere Vorkommen, Anbau, Lebensweise, Morphologie/Anatomie sowie ihre Relevanz für die menschliche Ernährung behandelt. Im Seminar werden aktuelle Aspekte der Erzeugung pflanzlicher Nahrungs- und Genussmittel bearbeitet.
Lern- und Qualifikationsziele	Kennenlernen der wichtigsten Nahrungspflanzen, Genussmittelpflanzen und Gewürzpflanzen, der Bedeutung pflanzlicher Rohstoffe für die menschliche Ernährung; Vermittlung der Fähigkeit zur kritischen Einschätzung aktueller globaler Trends in Nutzung, Anbau und Verarbeitung relevanter Pflanzen
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Benoteter Seminarvortrag (100%)

<b>Modul BE3.A14 Molekulargenetik</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A14
Modultitel (deutsch)	Molekulargenetik
Modultitel (englisch)	Molekulargenetik
Modulverantwortlicher	Theißen
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS S: 1 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	150 h 45 h 105 h
Inhalte	Das Modul vertieft theoretische und praktische Grundlagen auf dem Gebiet der Molekulargenetik. Schwerpunkt ist die Genexpression, besonders die Transkriptionsregulation sowie posttranskriptionelle Prozesse. Schließlich werden am Beispiel des Humangenoms grundsätzliche Methoden und Erkenntnisse der Molekulargenetik dargestellt.
Lern- und Qualifikationsziele	Vertiefung der Grundlagen der Molekulargenetik; Erkennen grundlegender Mechanismen der Funktion von Genen sowie der Genexpression
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausur über den Inhalt der Vorlesung (50%), Seminar-Vortrag (50 %)

Modul <b>BE3.A15</b> Biochemische Methoden	
Modulnummer/-code	BE3.A15
Modultitel (deutsch)	Biochemische Methoden
Modultitel (englisch)	Biochemische Methoden
Modulverantwortlicher	Heinzel
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS S: 1 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	150 h 45 h 105 h
Inhalte	Das Modul dient der Vermittlung eines vertieften Überblicks über zentrale Aspekte der Biochemie sowie der Einführung in fortgeschrittene Arbeitsmethoden der Biochemie. Es werden die biochemischen Grundlagen für die Lehrveranstaltungen der Master-Studiengänge, insbesondere für den M.Sc. <i>Molecular Life Sciences</i> anhand von aktuellen Themen der biochemischen Forschung behandelt.
Lern- und Qualifikationsziele	Vermittlung vertiefter Kenntnisse zu Proteinbiochemie, Proteinbiosynthese, Proteinabbau, kovalente Modifikation von Proteinen, Biochemie der Hormone, Hormonrezeptoren, hormonelle Regulation, Signaltransduktion, Membranrezeptoren, Kinasekaskaden
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Mündliche Anschlussprüfung zu Vorlesung und Seminar (100 %)

<b>Modul BE3.A16 Bioinformatik</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A16
Modultitel (deutsch)	Bioinformatik
Modultitel (englisch)	Bioinformatik
Modulverantwortlicher	Schuster
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS S: 2 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	150 h 60 h 90 h
Inhalte	Aufbauend auf dem Modul BBCM 2.3 werden grundlegende Begriffe, Modelle, Problemstellungen, Methoden und Erkenntnisse der Molekularen Evolution und verwandter Fachgebiete dargestellt. Themenschwerpunkte theoretischer wie praktischer Unterrichtsteile sind Modelle zur Nukleotidsubstitution sowie Methoden der Phylogeniekonstruktion und zum Nachweis diverser Formen der Selektion in proteincodierenden und nicht-codierenden Sequenzen.
Lern- und Qualifikationsziele	Vermittlung der Grundlagen der Molekularen Evolution und Überblick über die Gesamtheit des Faches, Basiswissen für wesentliche Arbeitsrichtungen der Biologie, insbesondere Molekularbiologie, Genetik, Genomik, Bioinformatik, Phylogenie
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausur über den Inhalt der Vorlesung (50%), Seminarvortrag und Diskussion (50 %)



<b>Modul BE3.A17 Molekulare Zellbiologie</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A17
Modultitel (deutsch)	Molekulare Zellbiologie
Modultitel (englisch)	Molekulare Zellbiologie
Modulverantwortlicher	Jungnickel
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS (WS) S: 1 SWS (WS/SS)
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	150 h 45 h 105 h
Inhalte	Vorlesung und Seminar orientieren sich an aktuellen Themen der molekularen Zellbiologie und biomedizinischen Forschung. Die Veranstaltungen vertiefen das Basiswissen aus dem Grundmodul BBCM 1.8.
Lern- und Qualifikationsziele	Vertiefung des Wissens auf dem Gebiet der Zellbiologie; Darstellung zellbiologischer Ereignisse im Kontext von Gesundheit, Ernährung und Ökologie
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Klausur zur Vorlesung (100%), Leistungsnachweis zum Seminar

<b>Modul BE3.A18 Physiologie und Pathophysiologie</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A18
Modultitel (deutsch)	Physiologie und Pathophysiologie
Modultitel (englisch)	Physiologie und Pathophysiologie
Modulverantwortlicher	Bauer
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	alle 2 Jahre (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 4 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	150 h 60 h 90 h
Inhalte	Das erfolgreiche Absolvieren dieses Moduls eröffnet ein vertieftes Verständnis für die Funktion von Organen und Organsystemen und deren nervale/hormonelle Regulation zur Realisierung von Lebensfunktionen und deren Anpassung an unterschiedliche Leistungsanforderungen. Darüber hinaus werden Grundmechanismen krankhafter Funktionsstörungen vermittelt.
Lern- und Qualifikationsziele	Erlernen grundlegender Voraussetzungen, normale Funktionen des Säugetierorganismus einschließlich des Menschen quantitativ und qualitativ zu bewerten, sowie klinische Erscheinungen von epidemiologisch bedeutsamen Erkrankungen in ihren zugrunde liegenden pathogenetischen Mechanismen zu verstehen.
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Mündliche Prüfung (67 %), Klausur (33 %)

<b>Modul BE3.A19 Experimentelle Molekulargenetik</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A19
Modultitel (deutsch)	Experimentelle Molekulargenetik
Modultitel (englisch)	Experimentelle Molekulargenetik
Modulverantwortlicher	Theißen
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS S: 1 SWS P: 5 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 120 h 180 h
Inhalte	Aufbauend auf dem Modul BBCH 2.3 (Genetik) vermittelt das Modul vertiefte theoretische und praktische Grundlagen auf dem Gebiet der Molekulargenetik. Schwerpunkt ist die Genexpression, besonders die Transkriptionsregulation sowie posttranskriptionelle Prozesse. Schließlich werden am Beispiel des Humangenoms grundsätzliche Methoden und Erkenntnisse der Molekulargenetik dargestellt.
Lern- und Qualifikationsziele	Vertiefung der Grundlagen der Molekulargenetik; Erkennen grundlegender Mechanismen der Funktion von Genen sowie der Genexpression
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausur (2/3), Seminarvortrag (1/3), Leistungsnachweis zum Praktikum

<b>Modul BE3.A2 Sport in der Prävention</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A2
Modultitel (deutsch)	Sport in der Prävention
Modultitel (englisch)	Sport in der Prävention
Modulverantwortlicher	Wick
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelorarbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Sommersemester)
Dauer des Moduls	3 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 6 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 90 h 210 h
Inhalte	Leistungs- und Trainingsphysiologie; Biologische Entwicklung, Sport unter verschiedenen inneren und äußeren Einflüssen; begriffliche, inhaltliche und methodische Grundlagen der Prävention und Gesundheitsförderung unter bes. Berücksichtigung von körperlicher Aktivität und Ernährung; Grundlagen der Gesundheitsförderung und Prävention einschließlich ethisch-medizinischer Aspekte; Beratung und Gestaltung in der Gesundheitsförderung und Prävention
Lern- und Qualifikationsziele	Die Studierenden beherrschen die physiologischen Grundlagen des Trainings. Sie kennen alters- und geschlechtsspezifische Besonderheiten des Trainings und wissen um die Spezifik des Sports bei unterschiedlichen Bedingungen. Sie kennen die Bedeutung von zielgerichteter Bewegung für die Gesunderhaltung des Menschen und können dies argumentativ belegen. Dieses Wissen können die Studierenden auf vielfältige Bereiche der Primär-, Sekundär- und Tertiärprävention gezielt anwenden.
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausur zu jeder der 4 Vorlesungen (je 25 %)

<b>Modul BE3.A20 Zelluläre Biophysik</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A20
Modultitel (deutsch)	Zelluläre Biophysik
Modultitel (englisch)	Zelluläre Biophysik
Modulverantwortlicher	Heinemann
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS S: 2 SWS P: 3 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 105 h 195 h
Inhalte	Zentrales Thema des Moduls ist die Anwendung von biophysikalischen Prinzipien auf die Funktionsweise von Zellen. Insbesondere wird mit den Methoden vertraut gemacht, mit denen man quantitative Messungen zur funktionellen Evaluierung von tierischen und pflanzlichen Einzelzellen vornehmen kann. An ausgewählten Beispielen zur biophysikalischen Forschung präsentieren die Studenten im Seminar neue wissenschaftliche Ergebnisse. Die thematische Ausrichtung wechselt von Jahr zu Jahr.
Lern- und Qualifikationsziele	Befähigung zur Anwendung biophysikalischer Prinzipien auf die Funktionsweise von Zellen; Kennenlernen von Methoden zur quantitativen Messung, um eine funktionelle Evaluierung von tierischen und pflanzlichen Einzelzellen vornehmen zu können
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Klausur zur Vorlesung (30%), Seminarbeitrag (30%), Protokolle und Testate zum Praktikum (40%)

<b>Modul BE3.A21 Praktische Aspekte von Nahrungs- und Genußmittelpflanzen</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A21
Modultitel (deutsch)	Praktische Aspekte von Nahrungs- und Genußmittelpflanzen
Modultitel (englisch)	Praktische Aspekte von Nahrungs- und Genußmittelpflanzen
Modulverantwortlicher	Hellwig
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS (WS) S: 2 SWS (WS) P: 3 SWS (SS)
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 105 h 195 h
Inhalte	In der Vorlesung werden Nahrungspflanzen, Genussmittelpflanzen und Gewürzpflanzen vorgestellt. Hierbei werden insbesondere Vorkommen, Anbau, Lebensweise, Morphologie/Anatomie sowie ihre Relevanz für die menschliche Ernährung behandelt. Im Seminar werden aktuelle Aspekte der Erzeugung pflanzlicher Nahrungs- und Genussmittel bearbeitet. Im Praktikum werden ausgewählte Pflanzen und aus ihnen gewonnene Produkte vorgestellt. Vorgesehen sind auch Exkursionen zu Betrieben, die pflanzliche Produkte erzeugen bzw. verarbeiten.
Lern- und Qualifikationsziele	Kennenlernen der wichtigsten Nahrungspflanzen, Genussmittelpflanzen und Gewürzpflanzen, der Bedeutung pflanzlicher Rohstoffe für die menschliche Ernährung; Vermittlung eines Einblicks in Produktionsprozesse; Vermittlung der Fähigkeit zur kritischen Einschätzung aktueller globaler Trends in Nutzung, Anbau und Verarbeitung relevanter Pflanzen
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Benoteter Seminarvortrag (100 %)

<b>Modul BE3.A22 Immun- und Infektionsbiologie</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A22
Modultitel (deutsch)	Immun- und Infektionsbiologie
Modultitel (englisch)	Immun- und Infektionsbiologie
Modulverantwortlicher	Zipfel
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS (WS) S: 2 SWS (WS) P: 4 SWS (SS)
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 120 h 180 h
Inhalte	Gegenstand dieses Moduls sind die Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie. Es werden grundlegende Immunreaktionen des Menschen (Wirt) vorgestellt und die Immunreaktion auf Mikroorganismen behandelt sowie Immunevasionsstrategien von pathogenen Erregern besprochen. Im Praktikum werden grundlegende Methoden der Immun- und Infektionsbiologie erlernt.
Lern- und Qualifikationsziele	Vermittlung eines Überblicks über die Immunreaktionen des Wirtes hinsichtlich angeborener Immunität (Innate Immunity) und erworbener Immunität (Adaptive Immunity); Kennenlernen und selbständiges Anwenden der wichtigsten Methoden für einen immunologischen Nachweis
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Klausur zur Vorlesung (50 %), Seminarreferat (25 %), Praktikumsprotokoll (25 %)

<b>Modul BE3.A23 Experimentelle Physiologie und Pathophysiologie</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A23
Modultitel (deutsch)	Experimentelle Physiologie und Pathophysiologie
Modultitel (englisch)	Experimentelle Physiologie und Pathophysiologie
Modulverantwortlicher	Bauer
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 4 SWS P: 3 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 105 h 195 h
Inhalte	Das erfolgreiche Absolvieren dieses Moduls eröffnet ein vertieftes Verständnis für die Funktion von Organen und Organsystemen und deren nervale/hormonelle Regulation zur Realisierung von Lebensfunktionen und deren Anpassung an unterschiedliche Leistungsanforderungen. Darüber hinaus werden Grundmechanismen krankhafter Funktionsstörungen vermittelt.
Lern- und Qualifikationsziele	Erlernen grundlegender Voraussetzungen, normale Funktionen des Säugetierorganismus einschließlich des Menschen quantitativ und qualitativ zu bewerten, sowie klinische Erscheinungen von epidemiologisch bedeutsamen Erkrankungen in ihren zugrunde liegenden pathogenetischen Mechanismen zu verstehen.
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Mündliche Prüfung (67 %), Klausur (33 %)



<b>Modul BE3.A24 Praktische Gesundheitsförderung (Praktikum DGE Sektion Thüringen)</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A24
Modultitel (deutsch)	Praktische Gesundheitsförderung (Praktikum DGE Sektion Thüringen)
Modultitel (englisch)	Praktische Gesundheitsförderung (Praktikum DGE Sektion Thüringen)
Modulverantwortlicher	Dorn/Maichrowitz
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine (mindestens 3. Semester)
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Vertiefungsmodul, Projektmodul
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (jährlich)
Dauer des Moduls	8 Wochen(n)
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	Praktikum (8 Wochen Block)
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load):	300 h
- Präsenzstunden und	250 h
- Selbststudium :	50 h
(einschl. Prüfungsvorbereitungen)	

Inhalte	<p>Das Praktikum soll dazu dienen, erlernte theoretische Kenntnisse in der Praxis, außerhalb der Friedrich-Schiller-Universität, umzusetzen. Das Modul vertieft und erweitert den Wissensstand zu ernährungswissenschaftlichen Themen auf ganz spezifischen Arbeitsgebieten.</p> <p>Detaillierte Tätigkeitsfelder:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisation und Durchführung folgender Projekte: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Landesprojekt 'Gesundes Frühstück in Thüringer Schulen'</li> <li>o DGE-Begleitprojekt 'Milchparty'</li> <li>o DGE-Projekt 'Ernährung, Umwelt, Zahngesundheit und Bewegung in Kindertagesstätten'</li> <li>o DGE-Projekt 'Der junge Gourmet'</li> <li>o DGE-Begleitprojekt 'Regionale Produkte'</li> <li>o Gemeinschaftsprojekt 'Kochen mit jungen Müttern und Kindern'</li> </ul> </li> <li>• Erstellung von Bildungs- und Unterrichtsmaterialien für Kindertagesstätten, Grundschulen, Regelschulen und Gymnasien</li> <li>• Kooperation mit Institutionen/Vereinen/Gesellschaften innerhalb des DGE-Arbeitskreises</li> <li>• Kommunikation notwendigen Wissens zur Nutzung regionaler Produkte</li> <li>• Zusammenarbeit mit dem Studentischen Arbeitskreis STEP in Kindertagesstätten und Schulen</li> <li>• Organisation und Durchführung von Ernährungsfachtagungen</li> <li>• Fortbildungen zu ernährungsrelevanten Themen für Multiplikatoren, Erzieher, Lehrkräfte</li> <li>• Analysen zum Verbraucherverhalten zwecks Erarbeitung von Handlungsstrategien für Politik und Wirtschaft im Freistaat</li> <li>• Fortbildungen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie für Küchenleiter und Küchenkräfte in Kindertagesstätten, Kinder- und Jugendheimen, Alten- und Pflegeheimen sowie für Mitarbeiter im gastronomischen Bereich</li> <li>• Öffentlichkeitsarbeit, Informationstransfer mit Hilfe Thüringer Medien (Presse, TV, Rundfunk) zu Themen der Ernährung und Gesundheitsförderung</li> <li>• Mitwirkung am Prozess der Umsetzung von Qualitätsstandards für die Schulverpflegung</li> </ul>
Lern- und Qualifikationsziele	Gewinnung von Einblicken in die Arbeit der DGE Sektion Thüringen; Umsetzung theoretischer Kenntnisse in der Praxis; Verknüpfung ernährungswissenschaftlicher Forschungsergebnisse mit deren Anwendung in spezifischen Arbeitsbereichen von Ernährungsfachkräften
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine

Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Praktikumsbericht bestanden (100 %)
---	-------------------------------------

<b>Modul BE3.A25 Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A25
Modultitel (deutsch)	Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie
Modultitel (englisch)	Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie
Modulverantwortlicher	Zipfel
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS (WS) S: 2 SWS (WS)
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	150 h 60 h 90 h
Inhalte	Gegenstand dieses Moduls sind die Grundlagen der Immun- und Infektionsbiologie. Es werden grundlegende Immunreaktionen des Menschen (Wirt) vorgestellt und die Immunreaktion auf Mikroorganismen behandelt sowie Immunevasionsstrategien von pathogenen Erregern besprochen.
Lern- und Qualifikationsziele	Vermittlung eines Überblicks über die Immunreaktionen des Wirtes hinsichtlich angeborener Immunität (Innate Immunity) und erworbener Immunität (Adaptive Immunity)
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Klausur zur Vorlesung (66 %), Seminarreferat (33 %)

<b>Modul BE3.A26 Praktische Gesundheitsförderung (Praktikum DGE Sektion Thüringen)</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A26
Modultitel (deutsch)	Praktische Gesundheitsförderung (Praktikum DGE Sektion Thüringen)
Modultitel (englisch)	Praktische Gesundheitsförderung (Praktikum DGE Sektion Thüringen)
Modulverantwortlicher	Jahreis/Maichrowitz
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine (mindestens 3. Semester)
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Vertiefungsmodul, Projektmodul
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (jährlich)
Dauer des Moduls	4 Wochen(n)
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	Praktikum (4 Wochen Block)
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load):	150 h
- Präsenzstunden und	120 h
- Selbststudium :	30 h
(einschl. Prüfungsvorbereitungen)	

Inhalte	<p>Das Praktikum soll dazu dienen, erlernte theoretische Kenntnisse in der Praxis, außerhalb der Friedrich-Schiller-Universität, umzusetzen. Das Modul vertieft und erweitert den Wissensstand zu ernährungswissenschaftlichen Themen auf ganz spezifischen Arbeitsgebieten.</p> <p>Detaillierte Tätigkeitsfelder:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisation und Durchführung folgender Projekte: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Landesprojekt 'Gesundes Frühstück in Thüringer Schulen'</li> <li>o DGE-Begleitprojekt 'Milchparty'</li> <li>o DGE-Projekt 'Ernährung, Umwelt, Zahngesundheit und Bewegung in Kindertagesstätten'</li> <li>o DGE-Projekt 'Der junge Gourmet'</li> <li>o DGE-Begleitprojekt 'Regionale Produkte'</li> <li>o Gemeinschaftsprojekt 'Kochen mit jungen Müttern und Kindern'</li> </ul> </li> <li>• Erstellung von Bildungs- und Unterrichtsmaterialien für Kindertagesstätten, Grundschulen, Regelschulen und Gymnasien</li> <li>• Kooperation mit Institutionen/Vereinen/Gesellschaften innerhalb des DGE-Arbeitskreises</li> <li>• Kommunikation notwendigen Wissens zur Nutzung regionaler Produkte</li> <li>• Zusammenarbeit mit dem Studentischen Arbeitskreis STEP in Kindertagesstätten und Schulen</li> <li>• Organisation und Durchführung von Ernährungsfachtagungen</li> <li>• Fortbildungen zu ernährungsrelevanten Themen für Multiplikatoren, Erzieher, Lehrkräfte</li> <li>• Analysen zum Verbraucherverhalten zwecks Erarbeitung von Handlungsstrategien für Politik und Wirtschaft im Freistaat</li> <li>• Fortbildungen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie für Küchenleiter und Küchenkräfte in Kindertagesstätten, Kinder- und Jugendheimen, Alten- und Pflegeheimen sowie für Mitarbeiter im gastronomischen Bereich</li> <li>• Öffentlichkeitsarbeit, Informationstransfer mit Hilfe Thüringer Medien (Presse, TV, Rundfunk) zu Themen der Ernährung und Gesundheitsförderung</li> <li>• Mitwirkung am Prozess der Umsetzung von Qualitätsstandards für die Schulverpflegung</li> </ul>
Lern- und Qualifikationsziele	Gewinnung von Einblicken in die Arbeit der DGE Sektion Thüringen; Umsetzung theoretischer Kenntnisse in der Praxis; Verknüpfung ernährungswissenschaftlicher Forschungsergebnisse mit deren Anwendung in spezifischen Arbeitsbereichen von Ernährungsfachkräften
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine

Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Praktikumsbericht bestanden (100 %)
---	-------------------------------------

Modul <b>BE3.A27</b> Gentechnik und Novel Foods	
Modulnummer/-code	BE3.A27
Modultitel (deutsch)	Gentechnik und Novel Foods
Modultitel (englisch)	Gentechnik und Novel Foods
Modulverantwortlicher	Jahreis/Großklaus
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Vertiefungsmodul, Projektmodul
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes Semester
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS S: 1 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	145 h 40 h 105 h
Inhalte	In der Vorlesung wird interaktiv der aktuelle Wissensstand über die Gentechnik bei Futter- und Lebensmitteln sowie neuartige Lebensmittel erarbeitet. Dabei werden außer der Darstellung der rechtlichen Regelungen auf nationaler, europäischer und internationaler Ebene schwerpunktmäßig die Grundlagen und Methoden der Gentechnik sowie die zur Produktion neuartiger Lebensmittel und die Konzepte der Sicherheitsbewertung dieser Lebensmittel erörtert. Im Seminar werden vertieft Aspekte wie Welternährungslage, Klimawandel, nachwachsende Rohstoffe und ernährungsbedingte Krankheiten behandelt sowie aktuelle Studien zur Sicherheitsforschung ausgewertet und interpretiert.
Lern- und Qualifikationsziele	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vermittlung der Grundlagen der Sicherheitsbeurteilung gentechnisch hergestellter Futter- und Lebensmittel sowie neuartiger Lebensmittel unter Einbeziehung der Kenntnisse der Lebensmittel- und Ernährungstoxikologie</li> <li>- Darstellung der Methoden zur Produktion gentechnisch hergestellter Lebensmittel und neuartiger Lebensmittel und Diskussion von sicherheitsrelevanten Auswirkungen</li> <li>- Vermittlung von Konzepten der Sicherheitsbewertung im Rahmen der Risikoanalyse (Risikobewertung, Risikomanagement, Risikokommunikation) und deren Einbindung in internationale Regelungen</li> </ul>
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	Teilnahme an den Lehrveranstaltungen des Moduls



Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Vortrag (25 %) Schriftliche Prüfung (75 %) Leistungsnachweis zum Seminar
---	--

<b>Modul BE3.A28 Qualitätssicherung von Lebensmitteln</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A28
Modultitel (deutsch)	Qualitätssicherung von Lebensmitteln
Modultitel (englisch)	Qualitätssicherung von Lebensmitteln
Modulverantwortlicher	Lorkowski/Schöne
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodule
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	alle 2 Jahre (ab Sommersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	90 h 30 h 60 h
Inhalte	Gegenstand des Moduls sind Erzeugungs- und Versorgungsketten für Agrarprodukte/Lebensmittel von der Landwirtschaft über die Ernährungswirtschaft bis zum Verbraucher. Nach einer Einführung zu den Qualitätsdimensionen werden Getreideerzeugnisse/Backwaren, Speiseöle und -fette, Kartoffel(erzeugnisse), Milch(erzeugnisse) und Fleisch(waren) behandelt. Über die Vorlesung zur hygienisch-mikrobiologischen, ernährungsphysiologischen und technologischen Qualität hinaus wird gemeinsam in Praktika die sensorische Qualität von Backwaren, Milch- und Fleischerzeugnissen geprüft.
Lern- und Qualifikationsziele	Am konkreten Beispiel Vermittlung von Schwerpunktwissen über wichtige Agrarprodukte/Lebensmittel als Grundlage für viele Optionen in der Verarbeitung und am Markt. Wissensvermittlung über Standardqualitäten und über Möglichkeiten der Produktverbesserung durch sensorische bzw. ernährungsphysiologische Optimierung. Befähigung der künftigen Verantwortlichen im Ernährungssektor zur Fachkommunikation in der gesamten Kette „from farm to table“.
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	Keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausur oder mündliche Prüfung (100%)

<b>Modul BE3.A29 Ernährungsberatung und Verbraucherschutz (externes Praktikum)</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A29
Modultitel (deutsch)	Ernährungsberatung und Verbraucherschutz (externes Praktikum)
Modultitel (englisch)	Ernährungsberatung und Verbraucherschutz (externes Praktikum)
Modulverantwortlicher	Ltr. Praktikumsamt
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Empfohlene bzw. erwartete Vorkenntnisse	-
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (jährlich)
Dauer des Moduls	8 Wochen(n)
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	P (8 Wo. Bl.)
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 250 h 50 h
Inhalte	In entsprechenden Institutionen sollen sich die Studierenden praktisches Wissen für die Tätigkeit in der Ernährungsberatung und im ernährungsbezogenen Verbraucherschutz aneignen. Das Praktikum kann bei zertifizierten selbständigen Ernährungsberatern, Ernährungsberatern in Krankenhäusern und vergleichbaren Institutionen sowie in anerkannten Einrichtungen des Verbraucherschutzes durchgeführt werden, in denen unmittelbar Einblicke in die praktische Tätigkeit von Ernährungsberatern oder des ernährungsbezogenen Verbraucherschutzes möglich sind.
Lern- und Qualifikationsziele	Kennenlernen der Berufspraxis, um das Verständnis von Lehrveranstaltungen zu fördern sowie Verbindungen von universitärer Lehre und Praxis im Sinne der Berufstätigkeit herzustellen
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Praktikumsbericht bestanden (100 %)

<b>Modul BE3.A30 Ernährungsberatung und Verbraucherschutz (externes Praktikum)</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A30
Modultitel (deutsch)	Ernährungsberatung und Verbraucherschutz (externes Praktikum)
Modultitel (englisch)	Ernährungsberatung und Verbraucherschutz (externes Praktikum)
Modulverantwortlicher	Ltr. Praktikumsamt
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Empfohlene bzw. erwartete Vorkenntnisse	-
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (jährlich)
Dauer des Moduls	4 Wochen(n)
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	P (4 Wo. Bl.)
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load):	150 h
- Präsenzstunden und	125 h
- Selbststudium :	25 h
(einschl. Prüfungsvorbereitungen)	
Inhalte	In entsprechenden Institutionen sollen sich die Studierenden praktisches Wissen für die Tätigkeit in der Ernährungsberatung und im ernährungsbezogenen Verbraucherschutz aneignen. Das Praktikum kann bei zertifizierten selbständigen Ernährungsberatern, Ernährungsberatern in Krankenhäusern und vergleichbaren Institutionen sowie in anerkannten Einrichtungen des Verbraucherschutzes durchgeführt werden, in denen unmittelbar Einblicke in die praktische Tätigkeit von Ernährungsberatern oder des ernährungsbezogenen Verbraucherschutzes möglich sind
Lern- und Qualifikationsziele	Kennenlernen der Berufspraxis, um das Verständnis von Lehrveranstaltungen zu fördern sowie Verbindungen von universitärer Lehre und Praxis im Sinne der Berufstätigkeit herzustellen
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Praktikumsbericht bestanden (100 %)

<b>Modul BE3.A31 Außeruniversitäres Forschungspraktikum</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A31
Modultitel (deutsch)	Außeruniversitäres Forschungspraktikum
Modultitel (englisch)	Außeruniversitäres Forschungspraktikum
Modulverantwortlicher	Ltr. Praktikumsamt
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (jährlich)
Dauer des Moduls	4 Wochen(n)
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	P (4 Wo. Bl.)
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load):	150 h
- Präsenzstunden und	125 h
- Selbststudium :	25 h
(einschl. Prüfungsvorbereitungen)	
Inhalte	In Unternehmen und Einrichtungen sollen sich die Studierenden tiefgründiges Wissen zum Aufbau und zur Organisation von Prozessabläufen aneignen. Für das Praktikum eignen sich Unternehmen und Einrichtungen, in denen sie in unmittelbarer Tätigkeit wirtschaftliche, technisch-technologische sowie soziale Einblicke erhalten und naturwissenschaftliche Kenntnisse vertiefen.
Lern- und Qualifikationsziele	Kennenlernen der Berufspraxis, um das Verständnis von Lehrveranstaltungen zu fördern sowie Verbindungen von Wissenschaft und Praxis im Sinne der Berufstätigkeit herzustellen
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Praktikumsbericht bestanden (100 %)

<b>Modul BE3.A32 Industriepraktikum</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A32
Modultitel (deutsch)	Industriepraktikum
Modultitel (englisch)	Industriepraktikum
Modulverantwortlicher	Ltr. Praktikumsamt
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (jährlich)
Dauer des Moduls	4 Wochen(n)
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	P (4 Wo. Bl.)
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load):	150 h
- Präsenzstunden und	125 h
- Selbststudium :	25 h
(einschl. Prüfungsvorbereitungen)	
Inhalte	In Unternehmen und Einrichtungen sollen sich die Studierenden tiefgründiges Wissen zum Aufbau und zur Organisation von Prozessabläufen aneignen. Für das Praktikum eignen sich Unternehmen und Einrichtungen, in denen sie in unmittelbarer Tätigkeit wirtschaftliche, technisch-technologische sowie soziale Einblicke erhalten und naturwissenschaftliche Kenntnisse vertiefen.
Lern- und Qualifikationsziele	Kennenlernen der Berufspraxis, um das Verständnis von Lehrveranstaltungen zu fördern sowie Verbindungen von Wissenschaft und Praxis im Sinne der Berufstätigkeit herzustellen.
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Praktikumsbericht bestanden (100 %)

Modul <b>BE3.A4</b> Public Health	
Modulnummer/-code	BE3.A4
Modultitel (deutsch)	Public Health
Modultitel (englisch)	Public Health
Modulverantwortlicher	Bischof
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Sommersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 4 SWS (WS) S: 2 SWS (SS/WS) P: 1 SWS (SS)
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 105 h 195 h
Inhalte	Das Modul vermittelt grundlegendes und angewandtes Wissen zu den zentralen Aspekten der Öffentlichen Gesundheit, der Umweltmedizin und -hygiene, den Sozial- und Verhaltenswissenschaften sowie zur Gesundheitsadministration
Lern- und Qualifikationsziele	Nachweis von Kenntnissen über die wesentlichen Aspekte der Öffentlichen Gesundheit; Erlangung der Fertigkeit, Publikationen und Aussagen zum Komplex Public Health kritisch zu hinterfragen und eigene valide Schlussfolgerungen zu ziehen
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	Regelmäßige Teilnahme am Praktikum
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Klausur " <i>umweltepidemiologische Methoden</i> " (25 %); Abschlussklausur (75 %)

Modul <b>BE3.A5</b> Experimentelle Ernährungsforschung: Zellbiologie	
Modulnummer/-code	BE3.A5
Modultitel (deutsch)	Experimentelle Ernährungsforschung: Zellbiologie
Modultitel (englisch)	Experimentelle Ernährungsforschung: Zellbiologie
Modulverantwortlicher	Lorkowski
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	Keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Sommersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	S: 1 SWS P/Ü: 2 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	150 h 45 h 105 h
Inhalte	Im Seminar werden Grundkenntnisse der Zellbiologie vertieft und theoretische Aspekte modernen molekular- und zellbiologischen Arbeitens dargestellt. Im Rahmen des Praktikums und der Übungen werden Grundlagen moderner molekular- und zellbiologischer Techniken vermittelt. Neben der Dokumentation und Auswertung von Experimenten stellt auch die Interpretation von experimentell gewonnenen Daten einen Schwerpunkt der Übungen und des Praktikums dar.
Lern- und Qualifikationsziele	Vermittlung von Grundkenntnissen der Zellbiologie im Kontext von Stoffwechsel, Ernährung und Gesundheit; Erlernen von Grundtechniken molekular- und zellbiologischen Arbeitens; Eigenständige Durchführung ausgesuchter molekular- und zellbiologischer Methoden der biomedizinischen und ernährungswissenschaftlichen Forschung; Dokumentation, Auswertung und Interpretation experimenteller Daten
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	Keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Mitarbeit Seminar/Praktikum (50 %) Praktikumsbericht (25 %) Vortrag (25 %)



<b>Modul BE3.A6 Molekulare Ernährungsforschung</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A6
Modultitel (deutsch)	Molekulare Ernährungsforschung
Modultitel (englisch)	Molekulare Ernährungsforschung
Modulverantwortlicher	Alle HSL
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes Semester
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	S: 2 SWS P/Ü: 4 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	150 h 45 h 105 h
Inhalte	Das Modul vermittelt vertiefte theoretische und praktische Grundlagen auf dem Gebiet der experimentellen Ernährungsforschung. Schwerpunkt beider eingesetzten Lehrformen sind moderne Arbeitsmethoden in der Ernährungsforschung.
Lern- und Qualifikationsziele	Erweiterung des Kenntnisstandes und Erwerb von Fähigkeiten zum Einsatz und zur Anwendung von Methoden in der Ernährungsforschung
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Praktikumsbericht (100 %)

<b>Modul BE3.A7 Experimentelle Ernährungstoxikologie</b>	
Modulnummer/-code	BE3.A7
Modultitel (deutsch)	Experimentelle Ernährungstoxikologie
Modultitel (englisch)	Experimentelle Ernährungstoxikologie
Modulverantwortlicher	Grune
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Bachelor-Arbeit
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	S: 1 SWS P/Ü: 2 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	150 h 45 h 105 h
Inhalte	Im Seminar werden relevante molekulartoxikologische und zellbiologische Methoden behandelt und bewertet. Ausgewählte Methoden werden in Übungen vermittelt.
Lern- und Qualifikationsziele	Vermittlung eines grundlegenden Verständnisses molekularbiologischer und molekulartoxikologischer Methoden; Entwicklung von Fähigkeiten, diese Methoden selbständig und reproduzierbar zu verwenden
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	Regelmäßige Teilnahme an den Seminaren und praktischen Übungen
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Praktikumsbericht (100 %)

<b>Modul BE3.G1 Spezielle Ernährungsphysiologie</b>	
Modulnummer/-code	BE3.G1
Modultitel (deutsch)	Spezielle Ernährungsphysiologie
Modultitel (englisch)	Spezielle Ernährungsphysiologie
Modulverantwortlicher	Jahreis
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	Erfolgreicher Abschluss des Moduls BE2.2
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS P: 2 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	6 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	180 h 60 h 120 h
Inhalte	Das Modul vermittelt Kenntnisse zur Wechselwirkung zwischen Ernährung und Immunsystem unter besonderer Berücksichtigung der Allergene. Weiterhin werden Grundkenntnisse zum Ernährungseinfluss auf das Endokrinum vermittelt.
Lern- und Qualifikationsziele	Erfassung der physiologischen Hintergründe des Einflusses von Ernährung und Nährstoffen auf immunologische und endokrinologische Prozesse.
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Klausur zur Vorlesung (75 %), Praktikumsnote (25 %)

<b>Modul BE3.G2 Humanernährung</b>	
Modulnummer/-code	BE3.G2
Modultitel (deutsch)	Humanernährung
Modultitel (englisch)	Humanernährung
Modulverantwortlicher	Ristow
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS P: 3 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	8 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	240 h 75 h 165 h
Inhalte	Die Vorlesung behandelt die Wirkung von Vitaminen, Mengen- und Spurenelementen. Es werden Inhalte zur Pathologie der Mangelerscheinungen und Intoxikationen von Mikronährstoffen vermittelt. In praktischen Übungen werden exemplarisch Eigenschaften und Wirkungen essentieller Makro- und Mikronährstoffe und deren Metabolismus sowie Methoden zur Ermittlung des Ernährungsstatus behandelt. Weiterhin werden Ernährungsverhalten und die allgemeine Ernährungssituation analysiert und beurteilt. In praktischen Übungen erlernen die Studenten, einen Ernährungsstatus zu erheben, humanes Probenmaterial zu gewinnen, aufzubereiten und zu asservieren, sowie Nahrungsmittel und humanes Probenmaterial zu analysieren und zu derivatisieren.
Lern- und Qualifikationsziele	Vertiefung des Verständnisses zur humanen Ernährung sowie zu ernährungsmedizinischen Grundlagen
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Praktikumsschein und Klausur (100 %)

<b>Modul BE3.G3 Ernährungstoxikologie</b>	
Modulnummer/-code	BE3.G3
Modultitel (deutsch)	Ernährungstoxikologie
Modultitel (englisch)	Ernährungstoxikologie
Modulverantwortlicher	N.N.
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 4 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	6 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	180 h 60 h 120 h
Inhalte	Das Modul vermittelt Grundlagen zur Toxikokinetik (Aufnahme, Verteilung, Biotransformation Phase I, II, III, Ausscheidung von Stoffen) und zur genetischen Toxikologie (Signaltransduktion, Mutagenese, DNA-Reparaturmechanismen, Apoptose, Karzinogenese). Darüber hinaus werden toxische Effekte in wichtigen Organsystemen (Leber, Niere, Lunge, Haut, Nervensystem, Reproduktionsorgane) dargestellt, Grundlagen der regulatorischen Toxikologie (in vitro / in vivo Toxizitätstests und toxikologische Bewertung) besprochen sowie die Zusammenhänge zwischen Ernährungsfaktoren und der Entstehung von Krebserkrankungen beschrieben. Darüber hinaus wird die Relevanz toxischer Stoffgruppen (Alkohol, Rauchen, Metalle, Biozide, Amine, Acrylamid, Kohlenwasserstoffe, mikrobielle Gifte) dargestellt.
Lern- und Qualifikationsziele	Vermittlung eines grundlegenden Verständnisses molekularbiologischer und molekulartoxikologischer Zusammenhänge; Entwicklung von Fähigkeiten zur Anwendung dieser Erkenntnisse auf spezifische Fragestellungen in der Ernährungstoxikologie
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Klausur (100 %)

<b>Modul BE3.G4 Lebensmitteltechnologie</b>	
Modulnummer/-code	BE3.G4
Modultitel (deutsch)	Lebensmitteltechnologie
Modultitel (englisch)	Lebensmitteltechnologie
Modulverantwortlicher	Böhm
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Wahlpflichtmodule
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Pflichtmodul, Grundmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Sommersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 3 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	5 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	150 h 45 h 105 h
Inhalte	Im Mittelpunkt der Vorlesung stehen unterschiedliche Produktionsprozesse von Lebensmitteln und die dabei ablaufenden stofflichen Vorgänge physikalischer, chemischer und biologischer Art. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der Darstellung der Faktoren, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln beeinflussen.
Lern- und Qualifikationsziele	Grundlegende Kenntnisse zu den Produktionsprozessen von Lebensmitteln sowie den dabei ablaufenden stofflichen Vorgängen physikalischer, chemischer und biologischer Art; Fähigkeiten zur Beurteilung des Einflusses der Verarbeitung auf die Haltbarkeit von Lebensmitteln
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausur (100 %)

<b>Modul BW 10.1 Basismodul Operations Management</b>	
Modulnummer/-code	BW 10.1
Modultitel (deutsch)	Basismodul Operations Management
Modultitel (englisch)	Basic Module Operations Management
Modulverantwortlicher	<i>Professor Dr. Nils Boysen</i>
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Empfohlene bzw. erwartete Vorkenntnisse	
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	BW10.2 Vertiefungsmodul Operations Management, BW10.3 Seminar Operations Management
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	im Studiengang Wirtschaftswissenschaften (B.Sc.): Pflichtmodul in den Studiengängen Wirtschaftswissenschaften (B.A.), im Studiengang 030 B.A. Interkulturelle Wirtschaftskommunikation Ergänzungsfach, LA Gym Wirtschaftslehre/Recht: Wahlpflichtmodul B.Sc. Ernährungswissenschaften: Wahlpflichtmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	3 SWS VL, 1 SWS Ü
Leistungspunkte (ECTS credits)	6 LP
Arbeitsaufwand (work load):	180 h
- Präsenzstunden und	60 h
- Selbststudium :	120 h
(einschl. Prüfungsvorbereitungen)	
Inhalte	Operations Management in Sachgüter- und Dienstleistungsprozessen; Einführung in die Produkt- und Programmgestaltung; Einführung in die Beschaffung und Materialwirtschaft; Grundlagen in Logistik und Supply Chain Management
Lern- und Qualifikationsziele	Verständnis für grundlegende Ansätze zur produktionswirtschaftlichen und logistischen Gestaltung von Unternehmen; Kenntnis der elementaren Analyse- und Lösungsinstrumente des Operations Management
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	60-minütige Klausur (100 %)

Zusätzliche Informationen zum Modul Erwartete Vorkenntnisse:	Im Studiengang Wirtschaftswissenschaften (B.Sc.): Einführung in die Betriebswirtschaftslehre (unterstützendes Studieneinführungsangebot in der Einführungswoche)
Empfohlene Literatur	Domschke, Wolfgang und Scholl, Armin: Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre, Berlin (in der aktuellen Auflage)



<b>Modul BW 11.1 Basismodul Grundlagen des Marketing-Management</b>	
Modulnummer/-code	BW 11.1
Modultitel (deutsch)	Basismodul Grundlagen des Marketing-Management
Modultitel (englisch)	Basic Module Principles of Marketing Management
Modulverantwortlicher	<i>Prof. Dr. Gianfranco Walsh</i>
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	BW11.2 Vertiefungsmodul Strategisches Marketing und Marketingplanung; BW11.3 Seminar Absatz und Marketing
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	im Studiengang Wirtschaftswissenschaften (B.Sc.): Pflichtmodul in den Studiengängen Wirtschaftswissenschaften (B.A.), 030 B.A. Interkulturelle Wirtschaftskommunikation Ergänzungsfach, LA Gym Wirtschaftslehre/Recht: Wahlpflichtmodul B.Sc. Ernährungswissenschaften: Wahlpflichtmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	2 SWS VL, 2 SWS Ü
Leistungspunkte (ECTS credits)	6 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	180 h 60 h 120 h
Inhalte	Grundlegende Konzepte und Theorien des Marketing; strategisches Marketing und Informationsgrundlagen von Marketingentscheidungen; Nachfragerverhalten; Marketing-Mix; Dienstleistungsmarketing; internationales Marketing.
Lern- und Qualifikationsziele	Verständnis für Bedeutung und Schwierigkeiten der absatzmarktorientierten Unternehmenssteuerung; Planung, informationswirtschaftliche Fundierung und Umsetzung von Strategien in unternehmerische Leistungen für Absatzmärkte.
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	90-minütige Klausur
Zusätzliche Informationen zum Modul	Erwartete Vorkenntnisse: im Studiengang Wirtschaftswissenschaften (B.Sc.): BW12.1 Basismodul Mathematik für Wirtschaftswissenschaftler

## Empfohlene Literatur

Walsh, Gianfranco/Klee, Alexander/Kilian, Thomas (in aktueller Auflage):  
Marketing - Eine Einführung auf der Grundlage von Case-Studies,  
Springer-Verlag.

<b>Modul BW 13.1 Basismodul Organisation, Führung und Human Resource Management</b>	
Modulnummer/-code	BW 13.1
Modultitel (deutsch)	Basismodul Organisation, Führung und Human Resource Management
Modultitel (englisch)	Basic Module Organization, Leadership and Human Resource Management
Modulverantwortlicher	<i>Professor Dr. Peter Walgenbach</i>
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	BW13.2 Vertiefungsmodul Organisation, Verhalten in Organisationen, Führung und Human Resource Management
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Im Studiengang Wirtschaftswissenschaften (B.Sc.): Pflichtmodul In den Studiengängen Wirtschaftswissenschaften (B.A.), 030 B.A. Interkulturelle Wirtschaftskommunikation Ergänzungsfach, LA Gym Wirtschaftslehre/Recht: Wahlpflichtmodul B.Sc. Ernährungswissenschaften: Wahlpflichtmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Sommersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	3 SWS VL, 1 SWS Ü
Leistungspunkte (ECTS credits)	6 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	180 h 60 h 120 h
Inhalte	Dieses Modul dient der Einführung in den Aufbau und die Funktionsweise von Organisationen, insb. von Unternehmungen. Darüber hinaus werden Grundkenntnisse über Führung und das Management der Humanressourcen vermittelt.
Lern- und Qualifikationsziele	Vermittlung von theoriebasierten und anwendungsorientierten Grundlagenkenntnissen in den Bereichen Organisation, Führung und Human Resource Management.
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Klausur (100 %) oder äquivalente Prüfungsleistung (die Form dieser Prüfungsleistung wird vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben)
Empfohlene Literatur	Die relevante Literatur wird zu Beginn des jeweiligen Semesters bekanntgegeben.

<b>Modul BW 15.1 Basismodul Buchführung</b>	
Modulnummer/-code	BW 15.1
Modultitel (deutsch)	Basismodul Buchführung
Modultitel (englisch)	Basic Module Accounting
Modulverantwortlicher	<i>Professor Dr. Bernd Hüfner</i>
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	BW15.2 Basismodul Rechnungslegung und Controlling , BW15.3 Vertiefungsmodul Rechnungslegung,, BW18.1 Vertiefungsmodul und Controlling, B.Sc. Ernährungswissenschaften: BW 15.2, im Studiengang LA Gym Wirtschaftslehre/Recht: BW15.2, BW14.1
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Im Studiengang Wirtschaftswissenschaften (B.Sc.): Pflichtmodul in den Studiengängen Wirtschaftswissenschaften (B.A.), 030 B.A. Interkulturelle Wirtschaftskommunikation Ergänzungsfach, LA Gym Wirtschaftslehre/Recht: Wahlpflichtmodul; B.Sc. Ernährungswissenschaften: Wahlpflichtmodul; im Studiengang Betriebswirtschaftslehre für Ingenieure und Naturwissenschaftler (M.Sc.) Wahlpflichtmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	2 SWS VL und 2 SWS Ü
Leistungspunkte (ECTS credits)	3 LP
Arbeitsaufwand (work load):	90 h
- Präsenzstunden und	60 h
- Selbststudium :	30 h
(einschl. Prüfungsvorbereitungen)	
Inhalte	Das Modul beschäftigt sich mit der Abbildung des Eigenkapital- und Einkommensaspekts von Unternehmensgeschehen mit Hilfe der doppelten Buchführung. Neben der Vermittlung der bloßen Technik der Buchführung setzt sich die Veranstaltung mit dem Aufbau, der Funktionsweise und den grundlegenden Problemen des Rechnungswesens auseinander. Im Mittelpunkt steht die Frage, wie sich die weltweit verbreiteten Finanzberichte - in Gestalt von Bilanz, Einkommensrechnung, Eigenkapitalveränderungsrechnung und Kapitalflussrechnung - aus der Buchführung herleiten lassen. Die Veranstaltung bildet die Basis für weiterführende Veranstaltungen zum internen und externen Rechnungswesen.

Lern- und Qualifikationsziele	Am Ende des Moduls verfügen Studierende über grundlegendes Wissen zum betrieblichen Rechnungswesen. Sie können betriebliche Güter- und Finanzbewegungen im Rechnungswesen abbilden und kennen die Techniken zur Erstellung der Finanzberichte „Bilanz“, „Einkommensrechnung“, „Eigenkapitalveränderungsrechnung“ und „Kapitalflussrechnung“.
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	45 Minuten Klausur (100 %)
Empfohlene Literatur	Horngren, Ch. T./Harrison, W. T.: Accounting (aktuelle Auflage). Möller, H. P./Hüfner, B.: Buchführung und Finanzberichte (aktuelle Auflage).

Modul <b>BW 15.2</b> Basismodul Rechnungslegung und Controlling	
Modulnummer/-code	BW 15.2
Modultitel (deutsch)	Basismodul Rechnungslegung und Controlling
Modultitel (englisch)	Basic Module Financial and Managerial Accounting
Modulverantwortlicher	<i>Professor Dr. Bernd Hübner / Professor Dr. Christian Lukas</i>
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	B.Sc. Ernährungswissenschaften: BW15.1
Empfohlene bzw. erwartete Vorkenntnisse	BW15.1 Basismodul Buchführung
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	BW14.2 Vertiefungsmodul Steuern/Wirtschaftsprüfung, BW15.3 Vertiefungsmodul Rechnungslegung, BW18.1 Vertiefungsmodul Controlling, BW15.4 Seminar Rechnungslegung und BW18.2 Seminar Controlling
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	im Studiengang Wirtschaftswissenschaften (B.Sc.): Pflichtmodul in den Studiengängen Wirtschaftswissenschaften (B.A.), 030 B.A. Interkulturelle Wirtschaftskommunikation Ergänzungsfach, LA Gym Wirtschaftslehre/Recht: Wahlpflichtmodul B.Sc. Ernährungswissenschaften: Wahlpflichtmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	3 SWS VL, 1 SWS Ü
Leistungspunkte (ECTS credits)	6 LP
Arbeitsaufwand (work load):	180 h
- Präsenzstunden und	60 h
- Selbststudium :	120 h
(einschl. Prüfungsvorbereitungen)	
Inhalte	Das Modul vermittelt die Grundlagen des internen und externen Rechnungswesens. Besonderer Wert wird auf die Zusammenhänge zwischen diesen beiden Teilbereichen des Rechnungswesens gelegt. Hinsichtlich des internen Rechnungswesens geht es um die Auseinandersetzung mit der Kosten- und Erlösrechnung als Standardbaustein betriebswirtschaftlicher Ausbildung. Neben den Basiselementen von Kosten- und Erlösrechnungen werden die klassischen Kosten- und Erlösverrechnungssysteme – die Arten-, Stellen- und Trägerrechnung – behandelt. Hinsichtlich des externen Rechnungswesens betreffend, werden grundlegende Kenntnisse über die Rechnungslegung nach deutschem Handelsrecht vermittelt. Eingegangen wird zunächst auf die Grundsätze ordnungsmäßiger Buchführung, dann auf grundlegende Regeln zur Bilanzierung und Einkommensermittlung nach deutschem Handelsrecht.

Lern- und Qualifikationsziele	Am Ende des Moduls verfügen Studierende über ein breites Basiswissen im Bereich des internen und externen Rechnungswesens. Sie können Aussagen zur Ausgestaltung des internen Rechnungswesens im Dienste der Unternehmensführung und zur Erstellung des externen Rechnungswesens treffen.
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	60 Minuten Klausur (100 %)
Zusätzliche Informationen zum Modul	
Empfohlene Literatur	Coenenberg, A. G./Mattner, G./Schultze, W.: Einführung in das Rechnungswesen. Grundzüge der Buchführung und Bilanzierung (aktuelle Auflage). Möller, H. P./Zimmermann, J./Hüfner, B.: Erlös- und Kostenrechnung (aktuelle Auflage).

<b>Modul BW 16.1 Basismodul Management</b>	
Modulnummer/-code	BW 16.1
Modultitel (deutsch)	Basismodul Management
Modultitel (englisch)	Basic Module Management
Modulverantwortlicher	N.N.
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	BW16.2 Vertiefungsmodul Internationales Management, BW16.3 Seminar Strategisches/Internationales Management
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	im Studiengang Wirtschaftswissenschaften (B.Sc.): Pflichtmodul im Studiengang 030 B.A. Interkulturelle Wirtschaftskommunikation Ergänzungsfach: Pflichtmodul in den Studiengängen Wirtschaftswissenschaften (B.A.), LA Gym Wirtschaftslehre/Recht: Wahlpflichtmodul B.Sc. Ernährungswissenschaften: Wahlpflichtmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Sommersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	3 SWS VL, 1 SWS Ü
Leistungspunkte (ECTS credits)	6 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	180 h 60 h 120 h
Inhalte	In diesem Modul werden die Grundkenntnisse des Strategischen Managements vermittelt.
Lern- und Qualifikationsziele	Die Studierenden setzen sich in diesem Modul einleitend mit dem Themengebiet Unternehmensführung auseinander, um sich mit Anforderungen an Unternehmer und Manager vertraut zu machen.
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Klausur (100 %)
Empfohlene Literatur	Schreyögg, G., Koch, J., Grundlagen des Managements, aktuelle Auflage. Daft, R. L., Management, aktuelle Auflage. Weitere empfohlene Literaturquellen werden zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben.



<b>Modul BW 17.1 Basismodul Planung und Entscheidung</b>	
Modulnummer/-code	BW 17.1
Modultitel (deutsch)	Basismodul Planung und Entscheidung
Modultitel (englisch)	Basic Module Planning and Decision
Modulverantwortlicher	<i>Professor Dr. Armin Scholl</i>
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	BW17.2 Vertiefungsmodul Management Science, BW17.3 Seminar Betriebswirtschaftliche Entscheidungsanalyse, Softwarepraktikum Management Science
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	im Studiengang Wirtschaftswissenschaften (B.Sc.): Pflichtmodul in den Studiengängen Wirtschaftswissenschaften (B.A.), 030 B.A. Interkulturelle Wirtschaftskommunikation Ergänzungsfach, LA Gym Wirtschaftslehre/Recht: Wahlpflichtmodul B.Sc. Ernährungswissenschaften: Wahlpflichtmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	3 SWS VL, 1 SWS Ü
Leistungspunkte (ECTS credits)	6 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	180 h 60 h 120 h
Inhalte	Problematik der betriebswirtschaftlichen Planung; Methoden zur Ermittlung problemadäquater rationaler Entscheidungen; Modellierung der Entscheidungssituation durch präzise Formulierung von Zielen, Restriktionen und Handlungsmöglichkeiten; qualitative und quantitative Planungs- und Entscheidungstechniken; Grundlagen der Entscheidungstheorie und des Operations Research
Lern- und Qualifikationsziele	Verständnis für Bedeutung und Schwierigkeiten der Planung; Kenntnis der wichtigsten Modellierungs- und Entscheidungstechniken; Sicherheit im Umgang mit quantitativen Methoden
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	60-minütige Klausur 100 %
Zusätzliche Informationen zum Modul	Erwartete Vorkenntnisse: im Studiengang Wirtschaftswissenschaften (B.Sc.): BW12.1 Basismodul Mathematik für Wirtschaftswissenschaftler, BW30.1 Basismodul Statistik

Empfohlene Literatur

R. Klein und A. Scholl: Planung und Entscheidung - Konzepte, Modelle und Methoden einer modernen betriebswirtschaftlichen Entscheidungsanalyse. Vahlen, München (aktuelle Auflage).

<b>Modul BW 34.1 Basismodul Einführung in die Betriebswirtschaftslehre</b>	
Modulnummer/-code	BW 34.1
Modultitel (deutsch)	Basismodul Einführung in die Betriebswirtschaftslehre
Modultitel (englisch)	basic module introduction to business economics
Modulverantwortlicher	<i>Professor Dr. Christian Lukas</i>
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	-
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	-
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	im Studiengang LA Gym Wirtschaftslehre/Recht: Pflichtmodul in den Studiengängen Wirtschaftswissenschaften (B.A.), Wirtschaft- und Sozialgeschichte (B.A.), Interkulturelle Wirtschaftskommunikation (B.A.): Wahlpflichtmodul B.Sc. Ernährungswissenschaften: Wahlpflichtmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	Vorlesung und Übung
Leistungspunkte (ECTS credits)	6 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	180 h 90 h 90 h
Inhalte	Grundlegende Begriffe und Modelle der betriebswirtschaftlichen Theorie der Unternehmung.
Lern- und Qualifikationsziele	Die Studierenden sollen grundlegende Kenntnisse über die Modellierung einzelwirtschaftlichen Handelns in Unternehmen erwerben.
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	Regelmäßige und aktive Teilnahme an den Veranstaltungen
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	60-minütige Klausur (100%)

Modul <b>Erz 5a</b> Einführung in pädagogische Handlungsfelder	
Modulnummer/-code	Erz 5a
Modultitel (deutsch)	Einführung in pädagogische Handlungsfelder
Modultitel (englisch)	Einführung in pädagogische Handlungsfelder
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. Käthe Schneider
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	Das Modul kann von max. 15 Studierenden im B.A - Studiengang Ernährungswissenschaften belegt werden. Das Modul kann von max. 20 Studierenden im B.Sc - Studiengang Psychologie belegt werden.
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (jährlich)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: Erwachsenenbildung V: Sozialpädagogik/Sozialmanagement Tutorium
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 90 h 210 h
Inhalte	Im Rahmen des Moduls sollen die Struktur und Verfasstheit unterschiedlicher pädagogischer Handlungsfelder im Überblick erschlossen werden: Vor- und außerschulische sowie erwachsenenpädagogische Bildungseinrichtungen und Lernorte. Zugleich wird ein erster Einblick in professionelle Handlungsprobleme geboten, die sich für in diesen Feldern tätigen PädagogInnen typischerweise ergeben. Studierenden soll auf diese Weise Gelegenheit gegeben werden, die Vielfalt pädagogischer und andragogischer Handlungsfelder kennen zu lernen. Die Tutorien dienen der Vertiefung ausgewählter Themengebiete.
Lern- und Qualifikationsziele	Erwerb grundlegender Kenntnisse über strukturelle Zusammenhänge sowie funktionale Abläufe in pädagogischen Arbeitsfeldern; Erweiterung und kritische Reflexion der vorwissenschaftlichen und alltagstheoretischen Wissenbestände.
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	Regelmäßige Teilnahme an den Vorlesungen
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	eine Klausur in einem Vertiefungsgebiet (100%)

Zusätzliche Informationen zum Modul	Das Modul kann von max. 15 Studierenden im B.A - Studiengang Ernährungswissenschaften belegt werden. Das Modul kann von max. 20 Studierenden im B.Sc - Studiengang Psychologie belegt werden.
-------------------------------------	--

Empfohlene Literatur	---
----------------------	-----

<b>Modul MMN A10 Angewandte molekulare Zellbiologie</b>	
Modulnummer/-code	MMN A10
Modultitel (deutsch)	Angewandte molekulare Zellbiologie
Modultitel (englisch)	Angewandte molekulare Zellbiologie
Modulverantwortlicher	Jungnickel
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Vertiefungsmodul, Projektmodul
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS P: 4 SWS S: 1 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 105 h 195 h
Inhalte	Vorlesung und Seminar orientieren sich an aktuellen Themen der molekularen Zellbiologie und biomedizinischen Forschung. Im Praktikum werden zellbiologische Methoden und Arbeitstechniken vermittelt, die eine spätere Tätigkeit auf dem Gebiet der Lebenswissenschaften erlauben.
Lern- und Qualifikationsziele	Vertiefung des Wissens auf dem Gebiet der Zellbiologie; Darstellung zellbiologischer Ereignisse im Kontext von Gesundheit, Ernährung und Ökologie; Vermittlung und Festigung zellbiologischer und molekularbiologischer Methoden für den Einsatz in Instituten, Hochschulen und Universitäten
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Klausur zur Vorlesung (100%), Leistungsnachweis zum Seminar, Leistungsnachweis zum Praktikum

<b>Modul MMN A11 Angewandte biochemische Methoden</b>	
Modulnummer/-code	MMN A11
Modultitel (deutsch)	Angewandte biochemische Methoden
Modultitel (englisch)	Angewandte biochemische Methoden
Modulverantwortlicher	Heinzel
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Vertiefungsmodul, Projektmodul
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS S: 1 SWS P: 4 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 105 h 195 h
Inhalte	Das Modul dient der Vermittlung eines vertieften Überblicks über zentrale Aspekte der Biochemie sowie der Einführung in fortgeschrittene Arbeitsmethoden der Biochemie. Es werden die biochemischen Grundlagen für die Lehrveranstaltungen der Master-Studiengänge, insbesondere für den M.Sc. Molecular Life Sciences anhand von aktuellen Themen der biochemischen Forschung behandelt. Das Praktikum vermittelt fortgeschrittene Methoden der Biochemie.
Lern- und Qualifikationsziele	Vertiefung der Kenntnisse zu Proteinbiochemie, Proteinbiosynthese, Proteinabbau, kovalente Modifikation von Proteinen, Biochemie der Hormone, Hormonrezeptoren, hormonelle Regulation, Signaltransduktion, Membranrezeptoren, Kinasekaskaden
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Mündliche Anschlussprüfung zu den Lehrveranstaltungen des Moduls (70%), Praktikumsbeitrag (30%)

Modul <b>MMN A 8</b> Angewandte Bioinformatik	
Modulnummer/-code	MMN A 8
Modultitel (deutsch)	Angewandte Bioinformatik
Modultitel (englisch)	Angewandte Bioinformatik
Modulverantwortlicher	Schuster
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	Vertiefungsmodul, Projektmodul
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Wintersemester)
Dauer des Moduls	2 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	V: 2 SWS S/P: 3 SWS Ü: 2 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 105 h 195 h
Inhalte	Das Modul behandelt grundlegende Begriffe, Modelle, Problemstellungen, Methoden und Erkenntnisse der Molekularen Evolution und verwandter Fachgebiete. Themenschwerpunkte theoretischer wie praktischer Unterrichtsteile sind Modelle zur Nukleotidsubstitution sowie Methoden der Phylogenierekonstruktion und zum Nachweis diverser Formen der Selektion in proteincodierenden und nicht-codierenden Sequenzen. Als methodisches „Grundhandwerkszeug“ des Fachgebiets werden Recherchetechniken für molekularbiologische Datenbanken gelehrt.
Lern- und Qualifikationsziele	Vermittlung der Grundlagen der Molekularen Evolution und Überblick über die Gesamtheit des Faches; Basiswissen für wesentliche Arbeitsrichtungen der Biologie, insbesondere Molekularbiologie, Genetik, Genomik, Bioinformatik, Phylogenie
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Abschlussklausur über den Inhalt der Vorlesung: 25%; Beitrag Seminar/Praktikum (Vortrag und Diskussion, Protokoll): 25 %; Beitrag Praktikum (Mitarbeit, Abtestat, Protokoll): 50%.



Modul <b>BE3.T</b> Bachelorarbeit	
Modulnummer/-code	BE3.T
Modultitel (deutsch)	Bachelorarbeit
Modultitel (englisch)	Bachelorarbeit
Voraussetzungen für Zulassung zum Modul	keine
Verwendbarkeit (Voraussetzung wofür)	entfällt
Art des Moduls (Pflicht-, Wahlpflicht- oder Wahlmodul)	Wahlpflichtmodul, Aufbaumodul
Häufigkeit des Angebots (Zyklus)	jedes 2. Semester (ab Sommersemester)
Dauer des Moduls	1 Semester
Zusammensetzung des Moduls / Lehrformen (VL, Ü, S, Praktikum)	Ü: 4 SWS P: 4 SWS
Leistungspunkte (ECTS credits)	10 LP
Arbeitsaufwand (work load): - Präsenzstunden und - Selbststudium : (einschl. Prüfungsvorbereitungen)	300 h 120 h 180 h
Inhalte	Die Bachelor-Arbeit soll zeigen, dass der Studierende in der Lage ist, innerhalb einer vorgegebenen Zeit ein ernährungswissenschaftliches Problem unter Anleitung mit wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten. Das Thema der Bachelor-Arbeit wird von einem der Modulverantwortlichen mit betreut und muss mit ihm abgestimmt sein. Wert wird insbesondere auf sorgfältige Erhebung, Auswertung und Interpretation von Daten gelegt.
Lern- und Qualifikationsziele	Nachweis der Fähigkeit zu wissenschaftlichem Arbeiten unter Anleitung; Nachweis der Fähigkeit zur eigenständigen Versuchsplanung und -auswertung sowie Verfassen einer wissenschaftlichen Abhandlung
Voraussetzungen für die Zulassung zur Modulprüfung	keine
Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (Prüfungsformen); einschl. Notengewichtung in %	Bachelor-Arbeit (100 %)

# Abkürzungen:

## Abkürzungen für Veranstaltungen:

AVL....	Antrittsvorlesung
AG....	Arbeitsgemeinschaft
AM....	Aufbaumodul
AS....	Ausstellung
BM....	Basismodul
BzPS....	Begleitveranstaltung zum Praxissemester
B....	Beratung
Bes....	Besichtigung
KB....	Besprechung
Blo....	Blockierung
BV....	Blockveranstaltung
DV....	Diavortrag
EF....	Einführungsveranstaltung
ES....	Einschreibungen
EKK....	Examensklausurenkurs
EX....	Exkursion
Exp....	Experiment/Erhebung
FE....	Feier/Festveranstaltung
F....	Filmvorführung
GÜ....	Geländeübung
GK....	Grundkurs
HpS....	Hauptseminar
HS/B....	Hauptseminar/Blockveranstaltung
HS/Ü....	Hauptseminar/Übung
Inf....	Informationsveranstaltung
IHS/ Ü....	Interdisziplinäres Hauptseminar/Übung
KS....	Klausur
PR....	Klausur/Prüfung
K....	Kolloquium
KS....	Konferenz/Symposium
Ku....	Kurs
Ku....	Kurs
Lag....	Lagerung
LFP....	Lehrforschungsprojekt
Lek....	Lektürekurs

## Abkürzungen für Veranstaltungen:

M....	Modul
MV....	Musikveranstaltung
OS....	Oberseminar
OnLS....	Online-Seminar
OnV....	Online-Vorlesung
P....	Praktikum
PrS....	Praktikum/Seminar
PM....	Praxismodul
Pr....	Probe
PJ....	Projekt
PPD....	Propädeutikum
PS....	Proseminar
QB....	Querschnittsbereich
RE....	Repetitorium
V/R....	Ringvorlesung
SU....	Schulung
S....	Seminar
S/E....	Seminar/Exkursion
S/Ü....	Seminar/Übung
SZ....	Servicezeit
SI....	Sitzung
SoSch....	Sommerschule
SO....	Sonstiges
SV....	Sonstige Veranstaltung
SK....	Sprachkurs
TG....	Tagung
TT....	Teleteaching
TN....	Treffen
T....	Tutorium
Tu....	Tutorium
Ü....	Übung
Ü/B....	Übung/Blockveranstaltung
Ü....	Übungen
Ü/I....	Übung/Interdisziplinär
ViKo....	Videokonferenz
V....	Vorlesung
V/K....	Vorlesung m. Kolloquium
V/P....	Vorlesung/Praktikum
V/S....	Vorlesung/Seminar
V/Ü....	Vorlesung/Übung

Abkürzungen für Veranstaltungen:

Vor....	Vortrag
VT....	Vortrag
WS....	Wahlseminar
WV....	Wahlvorlesung
We....	Weiterbildung
WOS....	Workshop
Wo....	Workshop
ZÜ....	Zeugnisübergabe

Sonstige Abkürzungen:

Anm.....	Anmerkung
ASQ....	Allgemeine Schlüsselqualifikationen
AT....	Altes Testament
E....	Essay
FSQ....	Fachspezifische Schlüsselqualifikationen
FSV....	Fakultät für Sozial- und Verhaltenswissenschaften
GK....	Grundkurs
IAW....	Institut für Altertumswissenschaften
LP....	Leistungspunkte
NT....	Neues Testament
SQ....	Schlüsselqualifikationen
SS....	Sommersemester
SSW....	Sommersemesterwochenstunden
TE....	Teilnahme
TP....	Thesenpublikation
ThULB....	Thüringer Universitäts- und Landesbibliothek
VVZ....	Vorlesungsverzeichnis
WS....	Wintersemester