

Pflichtmodule

AGE.08268.01 - Lebensmitteltoxikologie II

AGE.08268.01

5 CP

Modulbezeichnung	Lebensmitteltoxikologie II
Modulcode	AGE.08268.01
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Pflichtmodule
Modulverantwortliche/r	
Weitere verantwortliche Personen	Prof. Dr. Wim Wätjen
Teilnahmevoraussetzungen	erfolgreiche Teilnahme am Modul "Lebensmitteltoxikologie I
Kompetenzziele	

- Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind:
- Vorkommen, molekulare Wirkweisen sowie gesetzliche Regulation von ausgesuchten toxischen Stoffen in Lebensmitteln umfassend einschätzen zu können
- Innerhalb der Klassen von toxikologisch relevanten Stoffen in Lebensmitteln (Kontaminanten, Rückstände, Zusatzstoffe, natürlich vorkommende Toxine) spezifische Abschätzungen hinsichtlich des Risikos vornehmen zu können
- spezielle Risiken von toxikologisch relevanten Stoffen in Lebensmitteln in Bezug auf die menschliche Gesundheit einschätzen zu können (Verständnis für die Ableitung zulässiger Höchstmengen)

Modulinhalte

- Es werden die wichtigsten Substanzgruppen hinsichtlich ihrer toxischen Relevanz für Lebensmittel vorgestellt.
- Kontaminanten (z.B. polychlorierte Dibenzodioxine/Dibenzofurane, PCBs, Metalle)
- hitzeinduzierte Reaktionsprodukte (z.B. Acrylamid, heterocyclische aromatische Amine, Nitrosamine, PAK)
- Lebensmittelzusatzstoffe (z.B. Süßstoffe, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe, Stabilisatoren, Aromastoffe)
- Rückstände (z.B. Herbizide; Fungizide, Insektizide, Tierarzneimittel)
- Bakterielle Toxine und lebensmittelrelevante pathogene Keime (z.B. Botulinumtoxine, Cholera toxin, Bacillus cereus)
- Pilze und Pilzgifte (z.B. Knollenblätterpilz, Grünling, Amanitine)
- Mykotoxine (z.B. Aflatoxine, Ochratoxine, Zearalenon, Mutterkornalkaloide, Trichothecene)
- Phycotoxine (z.B. Saxitoxin, Brevetoxin, Ciguatera)
- Pflanzentoxine (z.B. Solanin, Pyrrolizidinalkaloide, Lektine, Oxalsäure)
- Lebensmittelkontaktmaterialien
- "Genussgifte" (z.B. Alkohol)

Lehrveranstaltungsformen	Vorlesung (3 SWS) Seminar (1 SWS) Übung Kursus Kursus
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch
Dauer in Semestern	1 Semester Semester
Angebotsrhythmus Modul	jedes Sommersemester
Aufnahmekapazität Modul	unbegrenzt
Prüfungsebene	
Credit-Points	5 CP

Modulabschlussnote		LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %; LV 5: %.						
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs		1						
Hinweise		Die Teilnahme an den Übungen ist verpflichtend.						
Prüfung	Prüfungsvorleistung			Prüfungsform				
LV 1								
LV 2								
LV 3								
LV 4								
LV 5								
Gesamtmodul		Referat			Klausur			
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		3				0
LV 2	Seminar	Seminar		1				0
LV 3	Übung	Übungsarbeiten						0
LV 4	Kursus	Selbststudium						0
LV 5	Kursus	Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

AGE.08269.01 - Abschlussmodul (Masterarbeit Ernährungswissenschaften)

AGE.08269.01 30 CP

Modulbezeichnung Abschlussmodul (Masterarbeit Ernährungswissenschaften)

Modulcode AGE.08269.01

Semester der erstmaligen Durchführung

Verwendet in Studiengängen / Semestern

- Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Pflichtmodule

Modulverantwortliche/r

Weitere verantwortliche Personen Studiengangverantwortlicher Prof. Dr. Wim Wätjen

Teilnahmevoraussetzungen mindestens 70 Leistungspunkte erfolgreich absolviert

Kompetenzziele

- Nach Abschluss der Masterarbeit wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind:
- experimentelle oder epidemiologische Studien zu planen, durchzuführen und auszuwerten oder wissenschaftliche Daten von Untersuchungen mit ernährungswissenschaftlicher Fragestellung zu erheben/auszuwerten
- eine wissenschaftliche Arbeit zu verfassen

Modulinhalte

- Erstellung von Projektskizzen ernährungswissenschaftlicher Fragestellungen
- Formulierung von wissenschaftlichen Hypothesen
- Datenerfassung, Datenaufbereitung und Beschreibung
- Graphische Darstellungen
- Statistische Überlegungen
- Systematische Literaturbewertung
- Verfassen einer wissenschaftlichen Arbeit

Lehrveranstaltungsform Selbständige betreute Arbeit

Unterrichtsprachen Deutsch, Englisch

Dauer in Semestern 1 Semester Semester

Angebotsrhythmus Modul jedes Semester

Aufnahmekapazität Modul unbegrenzt

Prüfungsebene

Credit-Points 30 CP

Modulabschlussnote LV 1: %.

Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs 1

Prüfung Prüfungsvorleistung Prüfungsform

LV 1

Gesamtmodul Masterarbeit

Wiederholungsprüfung

Lehrveranstaltungsform Selbständige betreute Arbeit

Veranstaltungstitel MA-Arbeit

SWS

Workload Präsenz

Workload Vor- / Nachbereitung

Workload selbstgestaltete Arbeit

Workload Prüfung incl. Vorbereitung

Workload insgesamt 0

Workload selbstgestaltete Arbeit (modulbezogen) 900

Workload Modul insgesamt	900
Prüfungsform	
Angebotsrhythmus	Sommersemester und Wintersemester
Aufnahmekapazität	unbegrenzt

AGE.08267.01 - Lebensmitteltoxikologie I

AGE.08267.01

5 CP

Modulbezeichnung	Lebensmitteltoxikologie I
Modulcode	AGE.08267.01
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Pflichtmodule
Modulverantwortliche/r	
Weitere verantwortliche Personen	Prof. Dr. Wim Wätjen
Teilnahmevoraussetzungen	
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind: toxikologisch relevante Stoffe in Lebensmitteln in Bezug auf die jeweilige molekulare Wirkweisen (Toxikodynamik, Toxikokinetik) allgemein einschätzen zu können Grundzüge der Regulation von potentiell toxischen Stoffen in Lebensmitteln (Lebensmittelsicherheit; Konzepte zur Risikoextrapolation und Qualitätssicherung) zu verstehen allgemein Risiken von toxikologisch relevanten Stoffen in Lebensmitteln in Bezug auf die menschliche Gesundheit einschätzen zu können (Verständnis für die Ableitung zulässiger Höchstmengen)
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> Einführung in die Lebensmitteltoxikologie (Historie, Aufgabe/Stellenwert) Allgemeine Vorstellung der toxikologisch relevanten Substanzgruppen in Lebensmitteln (Übersicht) Toxikokinetik (Aufnahme, Verteilung, Biotransformation, Elimination) Toxikodynamik (Rezeptor-Theorie, Dosis-Wirkungs-Beziehungen) Analytik von toxikologisch relevanten Stoffen in Lebensmitteln, Untersuchungsmethoden der Toxikologie (Prüfung auf akute, subakute, subchronische, chronische, kanzerogene, mutagene, teratogene Wirkungen sowie endokrine Disruption) Prinzipien von epidemiologischen Erhebungen Vor/Nachteile von in vitro-Methoden, Tierversuchen und epidemiologischen Erhebungen Konzepte der Risikoextrapolation (ALARA, ADI/TDI, TTC, MOE) allgemein: Regulation von potentiell toxischen Stoffen in Lebensmitteln (beteiligte Institutionen, allgemein: Lebensmittelrecht, Höchstmengenverordnung) Festlegungen von Höchstmengen, Grenzwerten und Richtwerten Allgemeine Grundsätze der Lebensmittelsicherheit; Qualitätssicherung/-management
Lehrveranstaltungsformen	<p>Vorlesung (2 SWS) Seminar (1 SWS) Übung Kursus Kursus</p>
Unterrichtssprachen	Deutsch, Englisch
Dauer in Semestern	1 Semester Semester
Angebotsrhythmus Modul	jedes Wintersemester
Aufnahmekapazität Modul	unbegrenzt
Prüfungsebene	
Credit-Points	5 CP
Modulabschlussnote	LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %; LV 5: %.
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs	1

Hinweise			Die Teilnahme an den Übungen ist verpflichtend.					
Prüfung		Prüfungsvorleistung			Prüfungsform			
LV 1								
LV 2								
LV 3								
LV 4								
LV 5								
Gesamtmodul			Referat			Klausur		
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		2				0
LV 2	Seminar	Seminar		1				0
LV 3	Übung	Übungsarbeiten						0
LV 4	Kursus	Selbststudium						0
LV 5	Kursus	Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

EBI.08270.01 - Epidemiologie, Medizinische Biometrie und Medizinische Informatik

EBI.08270.01 5 CP

Modulbezeichnung Epidemiologie, Medizinische Biometrie und Medizinische Informatik

Modulcode EBI.08270.01

Semester der erstmaligen Durchführung

Verwendet in Studiengängen / Semestern

- Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Pflichtmodule

Modulverantwortliche/r

Weitere verantwortliche Personen Dr. Cornelia Gottschick

Teilnahmevoraussetzungen

Kompetenzziele

- Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind:
- epidemiologische Forschungs- und biometrische Auswertungsmethoden zu benennen und anzuwenden
- Methoden in Abhängigkeit von der Forschungsfrage auszuwählen und anzuwenden
- Ergebnisse epidemiologischer Studien zu interpretieren und kritisch zu bewerten

Modulinhalte

- Konzepte, Aufgaben und Arbeitsweisen in der Epidemiologie
- biometrische Auswertungs- und epidemiologische Forschungsmethoden
- Erhebungsmethoden
- Design und Effektmaße von epidemiologischen Studien
- Zufallskritische Bewertungen von Studienergebnissen mit Konfidenzintervallen und Hypothesentests
- Studienumfangsplanung
- Einführung in statistische Modellbildung

Lehrveranstaltungsformen Vorlesung (2 SWS)
Seminar (1 SWS)
Kursus
Kursus

Unterrichtsprachen Deutsch, Englisch

Dauer in Semestern 1 Semester Semester

Angebotsrhythmus Modul jedes Wintersemester

Aufnahmekapazität Modul unbegrenzt

Prüfungsebene

Credit-Points 5 CP

Modulabschlussnote LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %.

Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs 1

Prüfung	Prüfungsvorleistung	Prüfungsform
---------	---------------------	--------------

LV 1

LV 2

LV 3

LV 4

Gesamtmodul Klausur

Wiederholungsprüfung

Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung	2					0

Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 2	Seminar	Seminar		1				0
LV 3	Kursus	Selbststudium						0
LV 4	Kursus	Prüfungsvorbereitungen						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

AGE.06033.03 - Klinische Pathophysiologie und Ernährungstherapie

AGE.06033.03	5 CP
Modulbezeichnung	Klinische Pathophysiologie und Ernährungstherapie
Modulcode	AGE.06033.03
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Pflichtmodule
Modulverantwortliche/r	
Weitere verantwortliche Personen	Prof. Dr. Andrea Henze, Prof. Dr. Mathias Plauth
Teilnahmevoraussetzungen	
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind: • Grundlegende Kenntnisse zur Pathobiologie von malignen Erkrankungen wiederzugeben • Kenntnisse zur Pathogenese von Autoimmunerkrankungen wiederzugeben • Grundlagen zu genetischen Erkrankungen wiederzugeben • umfangreiche Kenntnisse zur enteralen und parenteralen Ernährung sowie von Infusionstherapien wiederzugeben • praktisches Wissen über Indikationen und Kontraindikationen spezieller klinischer Ernährungsformen wiederzugeben • eingeübtes Wissens an Fallbeispielen anzuwenden
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Zellstress, Zellalterung • Pathobiologie von malignen Erkrankungen (Protoonkogene, Tumorsuppresorgene, DNA-Damage-Response-Gene, Tumorangiogenese, Metastasierung) • Klassifizierung und Beispiele genetischer Erkrankungen • Pathogenese, Charakteristika und Klinik von: Allergien/Lebensmittelallergien; autoimmunologischen Erkrankungen; Schilddrüsenerkrankungen; Neurologischen Erkrankungen (bes. Polyneuropathie) • Indikationen und Kontraindikationen der parenteralen Ernährung • Zusammensetzung von parenteraler Ernährung • Infusionslösungen für die parenterale Ernährung und deren Applikation • Sonden und Applikationstechniken für Sondennahrung • Erstellen von Infusionsplänen • Technik und Leitlinien zur Versorgung von Kathetersystemen • Komplikationen der enteralen und parenteralen Ernährung
Lehrveranstaltungsformen	Vorlesung (2 SWS) Übung (1 SWS) Übung Kursus Kursus
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch
Dauer in Semestern	1 Semester Semester
Angebotsrhythmus Modul	jedes Wintersemester
Aufnahmekapazität Modul	unbegrenzt
Prüfungsebene	
Credit-Points	5 CP

Modulabschlussnote		LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %; LV 5: %.						
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs		1						
Hinweise		Für dieses Modul ist die erfolgreiche Teilnahme an der Übung verpflichtend.						
Prüfung	Prüfungsvorleistung			Prüfungsform				
LV 1								
LV 2								
LV 3								
LV 4								
LV 5								
Gesamtmodul		Übungsprotokolle			Klausur oder elektronische Klausur			
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		2				0
LV 2	Übung	Übung		1				0
LV 3	Übung	Übungsarbeiten						0
LV 4	Kursus	Selbststudium						0
LV 5	Kursus	Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

AGE.05441.05 - Sekundäre Pflanzenstoffe

AGE.05441.05

5 CP

Modulbezeichnung	Sekundäre Pflanzenstoffe
Modulcode	AGE.05441.05
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Bioinformatik (MA120 LP) (Master) > Bioinformatik BioinformatikMA120, Akkreditierungsfassung gültig ab SoSe 2023 > Agrar- und Ernährungswissenschaften (Anteil gem. § 5 Abs. 4-6, Anlage 2) • Bioinformatik (MA120 LP) (Master) > Bioinformatik BioinformatikMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2016/17 - WS 2022/23) > Agrar- und Ernährungswissenschaften • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2013/14 - SS 2015) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Pflichtmodule • Nutzpflanzenwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft Nutzpflanzenwiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WS 2018/19 > Wahlpflichtmodule
Modulverantwortliche/r	
Weitere verantwortliche Personen	Prof. Dr. Wim Wätjen
Teilnahmevoraussetzungen	
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind: • Grundkenntnisse über Mikronährstoffe und funktionelle Nahrungsinhaltsstoffe anwenden zu können • Wissen über aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse zur Absorption, Dynamik und intermediären Regulation von sekundären Pflanzenstoffen zu erlangen und anzuwenden • Einflüsse von sekundären Pflanzenstoffen auf regulatorische Mechanismen des Intermediärstoffwechsels zu verstehen und anwenden zu können
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • allgemeine Eigenschaften von sekundären Pflanzenstoffen, Funktionen in der Pflanze • Spezifische Wirkungen von ausgewählten sekundären Pflanzenstoffen auf Signaltransduktionsprozesse, die Regulation des Intermediärstoffwechsels und sonstige Vorgänge des Zellstoffwechsels • Mechanismen der antikanzerogenen, antioxidativen, antithrombotischen, cholesterinsenkenden, immunmodulierenden sowie Blutdruck- und Blutglucose-beeinflussenden Wirkungen von sekundären Pflanzenstoffen • Darstellung ausgewählter "Superfoods" und deren charakteristischen sekundären Pflanzenstoffen, z.B. Curcuma longa (Curcumin), Weintrauben (Resveratrol), Hopfen (Xanthohumol) • kritisches Hinterfragen der Wirkung von ausgewählten biofunktionellen Pflanzenstoffen und deren <p>Potenzial zur Prävention von Krankheiten anhand von Studien Einfluss von Fermentierungsprozessen auf sekundäre Pflanzenstoffe</p>
Lehrveranstaltungsformen	<p>Vorlesung (2 SWS) Seminar (1 SWS) Übung Kursus Kursus</p>

AGE.05441.05

5 CP

Unterrichtssprachen		Deutsch, Englisch						
Dauer in Semestern		1 Semester Semester						
Angebotsrhythmus Modul		jedes Wintersemester						
Aufnahmekapazität Modul		unbegrenzt						
Prüfungsebene								
Credit-Points		5 CP						
Modulabschlussnote		LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %; LV 5: %.						
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs		1						
Hinweise		Die Teilnahme an den Übungen ist verpflichtend.						
Prüfung	Prüfungsvorleistung		Prüfungsform					
LV 1								
LV 2								
LV 3								
LV 4								
LV 5								
Gesamtmodul		Referat	Klausur oder elektronische Klausur					
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		2				0
LV 2	Seminar	Seminar		1				0
LV 3	Übung	Übungsarbeiten						0
LV 4	Kursus	Selbststudium						0
LV 5	Kursus	Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

AGE.05444.05 - Klinische Chemie

AGE.05444.05

5 CP

Modulbezeichnung	Klinische Chemie
Modulcode	AGE.05444.05
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2013/14 - SS 2015) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Pflichtmodule
Modulverantwortliche/r	
Weitere verantwortliche Personen	Prof. Dr. Gabriele Stangl
Teilnahmevoraussetzungen	
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind: • laborchemische Methoden zur Diagnose von Nährstoffmangel- und -überschussituationen anzuwenden zu können • verschiedene Messverfahren, Qualitätskontrollen und Messfehlerquellen benennen zu können • ernährungsmedizinische Laborwerte und Diagnosen interpretieren zu können • den Einfluss der Ernährung auf die Veränderung von messbaren Krankheitsrisikofaktoren zu kennen • die Bedeutung der Differentialdiagnostik aufzeigen zu können
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Qualitätskontrollen in der Routineanalytik, • Diagnose und Differentialdiagnose von Anämien, Gerinnungsstörungen und Aminosäure- und Leberstoffwechselkrankheiten, • Einflussgrößen und Störfaktoren auf Analyseergebnisse, • Aussagekraft und Interpretation von Messparametern, • Überblick über Messparameter und Untersuchungsmaterialien, • Veränderung klinischer Parameter bei Malnutrition, • Diagnostik von Malassimilationsstörungen, • Diagnostik von Vitamin- und Mineralstoffdefiziten • Lipidstoffwechseldiagnostik, • Glukosestoffwechseldiagnostik, • Allergiediagnostik, • Blutalkohol-Diagnostik, • Übungen zur Routineanalytik klinischer Messgrößen,
Lehrveranstaltungsformen	<p>Vorlesung (2 SWS) Übung (1 SWS) Übung Kursus Kursus</p>
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch
Dauer in Semestern	1 Semester Semester
Angebotsrhythmus Modul	jedes Wintersemester
Aufnahmekapazität Modul	unbegrenzt
Prüfungsebene	
Credit-Points	5 CP

Modulabschlussnote		LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %; LV 5: %.						
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs		1						
Hinweise		Obligatorische Teilnahme an der Übung.						
Prüfung	Prüfungsvorleistung			Prüfungsform				
LV 1								
LV 2								
LV 3								
LV 4								
LV 5								
Gesamtmodul		Protokolle			Klausur oder elektronische Klausur			
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		2				0
LV 2	Übung	Übung		1				0
LV 3	Übung	Übungsarbeiten						0
LV 4	Kursus	Selbststudium						0
LV 5	Kursus	Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

AGE.05445.04 - Immunologie

AGE.05445.04

5 CP

Modulbezeichnung	Immunologie
Modulcode	AGE.05445.04
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Bioinformatik (MA120 LP) (Master) > Bioinformatik BioinformatikMA120, Akkreditierungsfassung gültig ab SoSe 2023 > Agrar- und Ernährungswissenschaften (Anteil gem. § 5 Abs. 4-6, Anlage 2) • Bioinformatik (MA120 LP) (Master) > Bioinformatik BioinformatikMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2016/17 - WS 2022/23) > Agrar- und Ernährungswissenschaften • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2013/14 - SS 2015) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Pflichtmodule
Modulverantwortliche/r	
Weitere verantwortliche Personen	Prof. Dr. Gabriele Stangl
Teilnahmevoraussetzungen	
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind: • die Komponenten und Funktion des unspezifischen und spezifischen Immunsystems benennen zu können • immunpathologische Prozesse zu verstehen <p>die Bedeutung der Ernährung für das Immunsystem erklären zu können</p> <ul style="list-style-type: none"> • einzelne Nahrungsinhaltsstoffe im Hinblick auf deren immunmodulatorisches Potenzial bewerten zu können • immunologische Parametern zu messen und immunologisch-basierte Messverfahren anzuwenden
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Faktoren und Funktionen des unspezifischen Immunsystems, • Faktoren und Funktionen des spezifischen Immunsystems, • Zytokine, • Zusammenspiel einzelner Immunkomponenten bei Infektionen, • Diversität der Immunabwehr, • charakteristika der aktiven und passiven Immunisierung, • Prozessabläufe bei Entzündungen, • Immunmodulierende Nahrungsinhaltsstoffe, • Praktikum mit Analyse von Blutgruppen, Entzündungsparametern, Antikörpern, Differentialblutbild etc.
Lehrveranstaltungsformen	<p>Vorlesung (2 SWS) Praktikum (1 SWS) Übung Kursus Kursus</p>
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch
Dauer in Semestern	1 Semester Semester
Angebotsrhythmus Modul	jedes Sommersemester

AGE.05445.04

5 CP

Aufnahmekapazität Modul		unbegrenzt						
Prüfungsebene								
Credit-Points		5 CP						
Modulabschlussnote		LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %; LV 5: %.						
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs		1						
Hinweise		Obligatorische Teilnahme am Praktikum						
Prüfung		Prüfungsvorleistung			Prüfungsform			
LV 1								
LV 2								
LV 3								
LV 4								
LV 5								
Gesamtmodul		Praktikumsprotokoll			Klausur oder elektronische Klausur			
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		2				0
LV 2	Praktikum	Praktikum		1				0
LV 3	Übung	Übungsarbeiten						0
LV 4	Kursus	Selbststudium						0
LV 5	Kursus	Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

EBI.04571.01 - Essstörungen

EBI.04571.01		5 CP
Modulbezeichnung	Essstörungen	
Modulcode	EBI.04571.01	
Semester der erstmaligen Durchführung		
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2010/11 - SS 2013) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2013/14 - SS 2015) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Pflichtmodule 	
Modulverantwortliche/r		
Weitere verantwortliche Personen	Dr. F. Pillmann	
Teilnahmevoraussetzungen		
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • Erwerb von umfangreichen Kenntnissen über die Psychobiologie des Essverhaltens • Erwerb von Kenntnissen über die Epidemiologie und Vermittlung von Hypothesen zur Ätiologie von und Essstörungen, insbesondere von Anorexia nervosa, Bulimia nervosa, Binge eating disorders • Vermittlung von anwendungsfähigem Wissen zur Diagnostik und Differenzialdiagnostik von Essstörungen nach den Kriterien der American Psychiatric Association • Vermittlung von fachspezifischen Therapiestrategien in der Behandlung von Essstörungen • Fähigkeit sich als Ernährungswissenschaftler von Seiten des Ernährungsmanagements in einen Gesamtbehandlungsplan für Essgestörte einzubringen • Fähigkeit zur Entwicklung von Strategien zur Prophylaxe von Essstörungen 	
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Einführung in psychosomatisches Denken, psychosomatische Arbeitsweise Anorexia nervosa - Symptomatik, Ätiologie, Epidemiologie, Therapie als interaktive Vorlesung • Bulimia nervosa - Symptomatik, Ätiologie, Epidemiologie, Therapie als interaktive Vorlesung • Binge eating disorder - Symptomatik, Ätiologie, Epidemiologie, Therapie als interaktive Vorlesung • Adipositas - Symptomatik, Ätiologie, Epidemiologie, Therapie als interaktive Vorlesung • Körperliche/medizinische Folgen von Unter- und Überernährung • Übungen zur Selbsterfahrung und zum Erstellen von Therapie-Plänen • Rolle der/des Ernährungswissenschaftlers/in in der Therapie • Filme • Soweit möglich Fallbeispiele (abhängig davon, ob entsprechende Pat. in Klinik behandelt werden und bereit sind, über sich zu berichten) • Soweit möglich Fallbeispiele (abhängig davon, ob entsprechende Pat. in Klinik behandelt werden und bereit sind, über sich zu berichten) 	
Lehrveranstaltungsformen	Vorlesung (2 SWS) Kursus Kursus	
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch	

EBI.04571.01									5 CP
Dauer in Semestern		1 Semester Semester							
Angebotsrhythmus Modul		jedes Sommersemester							
Aufnahmekapazität Modul		unbegrenzt							
Prüfungsebene									
Credit-Points		5 CP							
Modulabschlussnote		LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %.							
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs		1							
Prüfung		Prüfungsvorleistung				Prüfungsform			
LV 1									
LV 2									
LV 3									
Gesamtmodul		Klausur							
Wiederholungsprüfung									
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe	
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		2				0	
LV 2	Kursus	Selbststudium						0	
LV 3	Kursus	Prüfungsvorbereitung						0	
Workload modulbezogen						150		150	
Workload Modul insgesamt								150	

AGE.04487.08 - Molekulare Ernährungsphysiologie

AGE.04487.08

10 CP

Modulbezeichnung	Molekulare Ernährungsphysiologie
Modulcode	AGE.04487.08
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2010/11 - SS 2013) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2013/14 - SS 2015) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Pflichtmodule
Modulverantwortliche/r	
Weitere verantwortliche Personen	Prof. Dr. Andrea Henze
Teilnahmevoraussetzungen	
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind: • insbesondere neue wissenschaftliche Erkenntnisse zur Absorption, Dynamik und intermediären Regulation von Nahrungsstoffen zu diskutieren • wissenschaftlich fundierte, grundlagenorientierte Kenntnisse zur Physiologie und Biochemie der Geschmacks- und Geruchswahrnehmung wiederzugeben • insbesondere den Einfluss von Nährstoffen auf die Regulation der Genexpression (Transkriptomics, Nutrigenomics) und die Translation von Genen (Proteomics) sowie die Interaktion von Nährstoffen mit dem individuellen Genprofil (Nutrigenetics) wiederzugeben und Zusammenhänge zu erklären • Wissen um die metabolische Prägung von Krankheiten durch die maternale Ernährung (Epigenetics) zu erklären • sich intensiv praktisch mit einem Forschungsthema auseinanderzusetzen und Kenntnisse zum wissenschaftlichen Arbeiten anzuwenden • praktischen Fähigkeiten zur Analyse von modifizierter Genexpression anzuwenden

Modulinhalte

- Wirkung von spezifischen Nahrungsstoffen (z.B. Aminosäuren, Fettsäuren) und intermediären Stoffwechselprodukten (biogene Amine, reaktive Sauerstoffspezies, Maillardprodukte etc.) auf molekulare Zellstoffwechselfvorgänge
- transkriptionelle und endokrine Regulation des Stoffwechsels der Nährstoffe
- Molekulare Sensorik (Geschmacksqualitäten und Signalverarbeitung, Biochemie und Physiologie der Geruchswahrnehmung)
- nutritiv beeinflussbare Transkriptionsfaktoren und Gene
- Einfluss von Nährstoffen auf das Proteom der Zelle
- Ernährung und Genpolymorphismen
- epigenetische Regulation von Genen ("fetal programming")
- Praktikum:

weiterführende molekularbiologische Methoden
 Identifizierung und Quantifizierung von spezifischen Proteinen,
 Nahrungsstoffen und intermediären Stoffwechselprodukten
 weitere Modelle für Untersuchungen von Stoffwechselfvorgängen

- Seminar:

		Auseinandersetzung mit Forschungsschwerpunkten Auswertung von Daten						
Lehrveranstaltungsformen		Vorlesung (2 SWS) Praktikum (3 SWS) Seminar (1 SWS) Kursus Kursus						
Unterrichtsprachen		Deutsch, Englisch						
Dauer in Semestern		1 Semester Semester						
Angebotsrhythmus Modul		jedes Sommersemester						
Aufnahmekapazität Modul		unbegrenzt						
Prüfungsebene								
Credit-Points		10 CP						
Modulabschlussnote		LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %; LV 5: %.						
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs		1						
Hinweise		Für das Modul ist die erfolgreiche Teilnahme an Praktikum und Seminar verpflichtend.						
Prüfung		Prüfungsvorleistung	Prüfungsform					
LV 1								
LV 2								
LV 3								
LV 4								
LV 5								
Gesamtmodul		Praktikumsprotokolle	Klausur oder elektronische Klausur, Präsentation					
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		2				0
LV 2	Praktikum	Praktikum		3				0
LV 3	Seminar	Seminar		1				0
LV 4	Kursus	Selbststudium						0
LV 5	Kursus	Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen						300		300
Workload Modul insgesamt								300

EBI.04573.02 - Innere Medizin

EBI.04573.02

5 CP

Modulbezeichnung Innere Medizin

Modulcode EBI.04573.02

Semester der erstmaligen Durchführung

Verwendet in Studiengängen / Semestern

- Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Pflichtmodule
- Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2010/11 - SS 2013) > Pflichtmodule
- Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2013/14 - SS 2015) > Pflichtmodule
- Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Pflichtmodule
- Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Pflichtmodule

Modulverantwortliche/r

Weitere verantwortliche Personen Prof. Dr. Matthias Girndt, Prof. Dr. P. Michl, Prof. Dr. St. Frantz, Prof. C. Müller

Teilnahmevoraussetzungen

Kompetenzziele

- Erwerb von fundierten medizinischen Kenntnissen über Ätiologie, Leitsymptome, Diagnose und Behandlungsmöglichkeiten von Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes, der Nieren, des Herz-/Kreislaufsystems, des Endokrinsystems sowie über maligne Erkrankungen
- Praxisnahes Wissen über konkrete Ernährungsprobleme und diätetische Interventionsmaßnahmen bei Krankheiten der Inneren Medizin

Modulinhalte

- Die Vorlesung (insgesamt 2 SWS) gliedert sich in 4 Abschnitte:
 - Innere Medizin I
 - o Dysphagie: Ursachen und Behandlungsmöglichkeiten
 - o Malabsorption und Malassimilation
 - o Endoskopische Diagnostik und Therapie bei Ernährungsstörungen
 - o aktuelle Konzepte der Ernährungsberatung bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Nahrungsmittelallergien
 - Innere Medizin II
 - o Chronische Nierenkrankheiten: Ursachen, Therapien, Progressionsverzögerung
 - o Ernährung des chronisch Nierenkranken, Malnutrition und Kachexie bei terminaler Niereninsuffizienz
 - o Arterielle Hypertonie: Epidemiologie, Pathogenese, Formen, Prävention, Therapie
 - o Diabetes mellitus Typ 1 und 2: Pathogenese, Prävention und Therapieprinzipien
 - Innere Medizin III
 - o akute und chronische koronare Herzkrankheit (inkl. Herzinfarkt)
 - o Kardiovaskuläre Risikofaktoren (inkl. metabolisches Syndrom)
 - o Prävention, Klinik, Diagnostik und Therapie der koronaren Herzkrankheit
 - o Herzinsuffizienz: Ursachen, Symptome und Befunde, inkl. Salz- und Wasserretention, Therapie, kardiale Kachexie
 - o Altersbedingte Veränderungen des Herz-Kreislauf-Systems und Herzerkrankungen im Alter

		<ul style="list-style-type: none"> • Innere Medizin IV <ul style="list-style-type: none"> o Ernährung und Karzinogenese o Mangelernährung bei Tumorpatienten/Tumorkachexie: Spezifika der tumorbedingten Mangelernährung hinsichtlich der mechanischen Situation (Obstruktion, Dysphagie, Aszites etc.) o Ernährungstherapie bei onkologischen Patienten: Leitlinien der enteralen und parenteralen Ernährung 						
Lehrveranstaltungsformen		Vorlesung (2 SWS) Kursus Kursus						
Unterrichtsprachen		Deutsch, Englisch						
Dauer in Semestern		1 Semester Semester						
Angebotsrhythmus Modul		jedes Wintersemester						
Aufnahmekapazität Modul		unbegrenzt						
Prüfungsebene								
Credit-Points		5 CP						
Modulabschlussnote		LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %.						
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs		1						
Prüfung		Prüfungsvorleistung				Prüfungsform		
LV 1								
LV 2								
LV 3								
Gesamtmodul		mündl. Prüfung oder Klausur						
Wiederholungsprüfung								
Modulveran- staltung	Lehrveranstaltu- ngsform	Veranstaltungs- titel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		2				0
LV 2	Kursus	Selbststudium						0
LV 3	Kursus	Prüfungsvorber- eitung						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

AGE.04492.06 - Arzneimittel-Nährstoff-Interaktionen

AGE.04492.06

5 CP

Modulbezeichnung	Arzneimittel-Nährstoff-Interaktionen
Modulcode	AGE.04492.06
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2010/11 - SS 2013) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2013/14 - SS 2015) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Pflichtmodule
Modulverantwortliche/r	
Weitere verantwortliche Personen	Prof. Dr. Wim Wätjen
Teilnahmevoraussetzungen	
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • Erwerb von Grundwissen zur Pharmakodynamik und -kinetik • Erwerb von Wissen um Interaktionen von Nahrungsinhaltsstoffen und Medikamenten • Erwerb von Wissen bezüglich pharmakologischer Wirkungen von Nahrungsinhaltsstoffen • Erwerb von grundlegenden Kenntnissen über Veränderungen des Nährstoffbedarfs unter medikamentösen Therapien • Übung: Wissen um spezielle Interaktionen zwischen Arzneimitteln und Mikronährstoffen; Erwerb von Kompetenzen in Planung und Durchführung von experimentellen Studien zum Thema Arzneimittel-Nährstoff-Interaktion, Befähigung zum kritischen Hinterfragen von Studien zu der Thematik
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Prinzipien der Pharmakodynamik und -kinetik (Wirkmechanismen, Dosis-Wirkungs-Beziehungen, Permeation, Bindung und Verteilung, Biotransformation, Plasmaproteinbindung etc.) • allgemeine Mechanismen der Interaktion zwischen Nahrungsstoffen und Medikamenten • spezielle Interaktionen zwischen Arzneimitteln und Mikronährstoffen (z.B. Antibiotika, Analgetika, Antazida) • Dosierung von Mikronährstoffen zur Prophylaxe und Therapie von Mangelkrankheiten • Risikogruppen für arzneistoffbedingten Mikronährstoffmangel • Übertritt von Medikamenten in die Muttermilch • Einfluss von Arzneimitteln auf Mundphysiologie und Geschmack • Veränderung des Körpergewichts durch Arzneimittel
Lehrveranstaltungsformen	<p>Vorlesung (2 SWS) Übung (1 SWS) Übung Kursus Kursus</p>
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch
Dauer in Semestern	1 Semester Semester
Angebotsrhythmus Modul	jedes Wintersemester
Aufnahmekapazität Modul	unbegrenzt

Prüfungsebene								
Credit-Points		5 CP						
Modulabschlussnote		LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %; LV 5: %.						
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs		1						
Hinweise		Die Teilnahme an den Übungen ist verpflichtend.						
Prüfung		Prüfungsvorleistung			Prüfungsform			
LV 1								
LV 2								
LV 3								
LV 4								
LV 5								
Gesamtmodul		Referat			Klausur oder elektronische Klausur			
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		2				0
LV 2	Übung	Übung		1				0
LV 3	Übung	Übungsarbeit						0
LV 4	Kursus	Selbststudium						0
LV 5	Kursus	Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

AGE.04490.08 - Experimentelle Ernährungsforschung

AGE.04490.08

10 CP

Modulbezeichnung	Experimentelle Ernährungsforschung
Modulcode	AGE.04490.08
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2010/11 - SS 2013) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2013/14 - SS 2015) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Pflichtmodule
Modulverantwortliche/r	
Weitere verantwortliche Personen	Prof. Dr. Andrea Henze
Teilnahmevoraussetzungen	
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind: • theoretisches Wissen über die verschiedenen experimentellen und analytischen Verfahren zur Bearbeitung ernährungswissenschaftlicher Forschungsthemen und über molekularbiologische und proteinbiochemische Methoden in der Ernährungsforschung wiederzugeben und anzuwenden • mit Zellkulturen zu arbeiten sowie moderne molekularbiologische und proteinbiochemische Methoden anzuwenden • wissenschaftliche Publikationen zu bewerten • wissenschaftliche Arbeiten zu verfassen sowie wissenschaftlicher Vorträge zu präsentieren
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Forschungsmodelle in den Ernährungswissenschaften • Methoden der Versuchsplanung und Versuchsdurchführung • Molekularbiologische Methoden für Ernährungswissenschaftler • Gentechnik für Ernährungswissenschaftler <p>Analytik für Ernährungswissenschaftler (Chromatographie, Massenspektrometrie, Proteomics, Metabolomics)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seminar: <p>Lebenswissenschaftliche Methoden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktikum: <p>Allgemeine Laboranalysen Arbeiten mit Zellkulturen Molekularbiologische Methoden (Primerdesign, RNA-Isolation, RNA-Gel, cDNA-Synthese, PCR)</p>
Lehrveranstaltungsformen	<p>Vorlesung (2 SWS) Seminar (1 SWS) Praktikum (4 SWS) Kursus Kursus</p>
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch

AGE.04490.08

10 CP

Dauer in Semestern	1 Semester Semester							
Angebotsrhythmus Modul	jedes Wintersemester							
Aufnahmekapazität Modul	unbegrenzt							
Prüfungsebene								
Credit-Points	10 CP							
Modulabschlussnote	LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %; LV 5: %.							
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs	1							
Hinweise	Für dieses Modul ist die erfolgreiche Teilnahme an Seminar und Praktikum verpflichtend.							
Prüfung	Prüfungsvorleistung	Prüfungsform						
LV 1								
LV 2								
LV 3								
LV 4								
LV 5								
Gesamtmodul	Referat und Praktikumsprotokolle	Klausur oder elektronische Klausur						
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		2				0
LV 2	Seminar	Seminar		1				0
LV 3	Praktikum	Praktikum		4				0
LV 4	Kursus	Selbststudium						0
LV 5	Kursus	Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen							300	300
Workload Modul insgesamt								300

Wahlbereich

AGE.06017.03 - Kolloquium zu aktuellen Themen in der Ernährungsforschung

AGE.06017.03		5 CP
Modulbezeichnung	Kolloquium zu aktuellen Themen in der Ernährungsforschung	
Modulcode	AGE.06017.03	
Semester der erstmaligen Durchführung		
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Wahlbereich • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Wahlbereich (10 LP) • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Wahlbereich (15 LP) 	
Modulverantwortliche/r		
Weitere verantwortliche Personen	Prof. Dr. Gabriele Stangl, Prof. Dr. Wim Wätjen, Prof. Dr. Andrea Henze	
Teilnahmevoraussetzungen	keine	
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind: • Kenntnisse über wissenschaftliches Arbeiten und moderne Methoden in der Ernährungsforschung wiederzugeben • aktuelle Themen der Ernährungsforschung kritisch zu analysieren und schlüssig darzustellen • wissenschaftlicher Daten kritisch einzuordnen • durch Auswahl geeigneter theoretischer und methodischer Konzepte Forschungsthemen eigenständig zu bearbeiten • wissenschaftlicher Erkenntnisse verantwortungsvoll umzusetzen 	
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Darstellung ausgewählter aktueller Themen in der Ernährungsforschung • Diskussion zu Erkenntnissen, deren Bedeutung und deren Umsetzung • Vorstellung neuer Methoden und Techniken in der Ernährungsforschung • Vorstellung von aktuellen Förderprogrammen 	
Lehrveranstaltungsformen	Seminar (2 SWS) Kursus Kursus	
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch	
Dauer in Semestern	1 Semester Semester	
Angebotsrhythmus Modul	jedes Wintersemester	
Aufnahmekapazität Modul	unbegrenzt	
Prüfungsebene		
Credit-Points	5 CP	
Modulabschlussnote	LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %.	
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs	1	
Hinweise	Obligatorische Teilnahme am Seminar. Das Modul wird nur alle 2 Jahre angeboten.	
Prüfung	Prüfungsvorleistung	Prüfungsum
LV 1		

Prüfung		Prüfungsvorleistung			Prüfungsform			
LV 2								
LV 3								
Gesamtmodul					Mündliche Prüfung			
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Seminar	Seminar		2				0
LV 2	Kursus	Selbststudium						0
LV 3	Kursus	Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

CHE.07718.01 - Lebensmitteltechnologie II

CHE.07718.01		5 CP
Modulbezeichnung	Lebensmitteltechnologie II	
Modulcode	CHE.07718.01	
Semester der erstmaligen Durchführung		
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Wahlbereich • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Wahlbereich (15 LP) 	
Modulverantwortliche/r		
Weitere verantwortliche Personen	Prof. Dr. Daniel Wefers	
Teilnahmevoraussetzungen		
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • bei der Lebensmittelherstellung verwendete mechanische, thermische oder biotechnologische Grundoperationen zu erklären • zur Haltbarmachung von Lebensmitteln geeignete Methoden zu erläutern und auszuwählen • die zur Herstellung verschiedener Lebensmittel benötigten Gerätschaften und Verfahrensabläufe zu beschreiben • die Zusammenhänge zwischen der Lebensmittelverarbeitung und den Lebensmitteleigenschaften einzuschätzen 	
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Spirituosen • Zucker • Pflanzliche Fette & Öle (Gewinnung & Modifikation) • Grundlegendes zu Emulsionen • Süßwaren • Hydrokolloide • Milch • Milchprodukte: Käse, Butter, Speiseeis, fermentierte Milchprodukte • Dauermilcherzeugnisse & Molkenprodukte • Fleisch & Fleischerzeugnisse 	
Lehrveranstaltungsformen	Vorlesung (2 SWS) Kursus Kursus	
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch	
Dauer in Semestern	1 Semester Semester	
Angebotsrhythmus Modul	jedes Wintersemester	
Aufnahmekapazität Modul	unbegrenzt	
Prüfungsebene		
Credit-Points	5 CP	
Modulabschlussnote	LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %.	
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs	1	
Prüfung	Prüfungsvorleistung	Prüfungsform
LV 1		
LV 2		
LV 3		
Gesamtmodul	mündl. Prüfung oder Klausur	
Wiederholungsprüfung		

Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		2				0
LV 2	Kursus	Selbststudium						0
LV 3	Kursus	Prüfungsvorbereitungen						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

AGE.06316.04 - Forschungspraktikum Ernährungswissenschaften

AGE.06316.04		5 CP
Modulbezeichnung	Forschungspraktikum Ernährungswissenschaften	
Modulcode	AGE.06316.04	
Semester der erstmaligen Durchführung		
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Wahlbereich • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Wahlbereich (10 LP) • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Wahlbereich (15 LP) 	
Modulverantwortliche/r		
Weitere verantwortliche Personen	Prof. Dr. Gabriele Stangl, Prof. Dr. Wim Wätjen, Prof. Dr. Andrea Henze	
Teilnahmevoraussetzungen	keine	
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • Erwerb von Kenntnissen zur Planung und Durchführung einer experimentellen Masterarbeit im Bereich Ernährungswissenschaften • Erwerb von Kenntnissen über relevante analytische Verfahren und Methoden, die zur Bearbeitung ernährungswissenschaftlicher Fragestellungen eingesetzt werden • Erwerb von praktischen Fertigkeiten bei Anwendung relevanter analytischer Verfahren und Methoden • Befähigung zum Verfassen wissenschaftlicher Arbeiten und zur Präsentation wissenschaftlicher Daten 	
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Wissenschaftliche Hypothesenformulierung • Herangehensweisen bei der Versuchsplanung • Einübung von Labormethoden • Methoden der Datenerfassung und Datenaufbereitung • Statistische Verfahren zur Auswertung von Daten • Dateninterpretationsverfahren 	
Lehrveranstaltungsformen	Praktikum (4 SWS) Seminar Kursus	
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch	
Dauer in Semestern	1 Semester Semester	
Angebotsrhythmus Modul	jedes Wintersemester	
Aufnahmekapazität Modul	unbegrenzt	
Prüfungsebene		
Credit-Points	5 CP	
Modulabschlussnote	LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %.	
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs	1	
Prüfung	Prüfungsvorleistung	Prüfungsform
LV 1		
LV 2		
LV 3		
Gesamtmodul	keine	Hausarbeit, Präsentation
Wiederholungsprüfung		

Modulveran- staltung	Lehrveranstaltu- ngsform	Veranstaltungs- titel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Praktikum	Praktikum		4				0
LV 2	Seminar	Seminar						0
LV 3	Kursus	Abfassung der Hausarbeit						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

AZB.06272.04 - Krankheitslehre

AZB.06272.04

5 CP

Modulbezeichnung	Krankheitslehre
Modulcode	AZB.06272.04
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Wahlbereich • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Wahlbereich (10 LP) • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Wahlbereich (15 LP)
Modulverantwortliche/r	
Weitere verantwortliche Personen	Prof. em. Dr. med. Dr. agr. Bernd Fischer
Teilnahmevoraussetzungen	
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • Erwerb von fundierten medizinischen Kenntnissen über die allgemeine und spezielle Krankheitslehre • Grundlegende Kenntnisse über Häufigkeiten von Krankheiten und Todesursachen in Deutschland, Ursachen und Verlauf von Krankheiten, evidenzbasierte und leitliniengerechte Behandlung von Krankheiten, Prävention und Gesundheitsvorsorge am Beispiel Krebsfrüherkennung, personalisierte Medizin, zertifizierte Behandlungszentren • Kenntnis Medizinischer Fachbegriffe • Erwerb spezifischer Kenntnisse zu wichtigen Erkrankungen von Herz, Kreislauf, Blut, des Atemtraktes, der endokrinen Organe, der Verdauungs- und Geschlechtsorgane, des Bewegungsapparates und des Nervensystems

Modulinhalte

- Allgemeine Krankheitslehre:

Anatomische Grundlagen mit Zellzyklus, Tumorerkrankungen, Krebsbehandlung;
 Befruchtung, Frühentwicklung, Implantation und erste Differenzierungen von Embryonen;
 Krankheitsursachen und Noxen;
 Entzündung, Entzündungszeichen, chronische und akute Entzündungen;
 Wundheilung;
 Altern; sichere und unsichere Todeszeichen;
 Genetische Erkrankungen mit Erbgang, Symptome;
 Teratologische Begriffe;
 Verfahren der pränatalen Diagnostik;
 Stammzell- und Fortpflanzungsmedizin

- Spezielle Krankheitslehre:

die wichtigsten Herz-/Kreislaferkrankungen, die wichtigsten Erkrankungen der Niere, häufige Bluterkrankungen

- Autoimmunerkrankungen
- häufige Erkrankungen der Atemwege (Nase, Pharynx/Larynx, Bronchialbaum, Lunge)
- häufige Erkrankungen der Verdauungsorgane (Oesophagus/Magen, Darm, Pankreas, Leber, Gallenblase)
- häufige Endokrinopathien (Diabetes mellitus, Schilddrüsenerkrankungen, Osteoporose)
- häufige Erkrankungen der Geschlechtsorgane von Frau und Mann:

Frau: Zyklusstörungen, Endometriose, klimakterische Beschwerden,

Karzinome;
Mann: Prostata-Adenom, Prostata- und Hodenkarzinom

- Torsionsverletzungen im Kniegelenk, Rückenschmerzen, Erkrankungen der Bandscheiben, Querschnittslähmung, Arthrose von Hüft- und Kniegelenk mit Endoprothetik, Rheumatoide Arthritis
- Kopfschmerzen, Durchblutungsstörungen des Gehirns, Hirntumore, neurodegenerative Erkrankungen

Lehrveranstaltungsformen	Vorlesung (3 SWS) Kursus Kursus							
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch							
Dauer in Semestern	1 Semester Semester							
Angebotsrhythmus Modul	jedes Wintersemester							
Aufnahmekapazität Modul	unbegrenzt							
Prüfungsebene								
Credit-Points	5 CP							
Modulabschlussnote	LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %.							
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs	1							
Prüfung	Prüfungsvorleistung				Prüfungsform			
LV 1								
LV 2								
LV 3								
Gesamtmodul	Klausur oder elektronische Klausur							
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		3				0
LV 2	Kursus	Selbststudium						0
LV 3	Kursus	Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen							150	150
Workload Modul insgesamt								150

AGE.06464.03 - Unternehmensethik und Corporate Social Responsibility

AGE.06464.03

5 CP

Modulbezeichnung	Unternehmensethik und Corporate Social Responsibility
Modulcode	AGE.06464.03
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Agrarwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft AgrarwissenschaftenMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2018/19 - SS 2020) > Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtung `Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus` • Agrarwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft AgrarwissenschaftenMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - WiSe 2024/25) > Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtung `Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus` • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Wahlbereich • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Wahlbereich (10 LP) • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Wahlbereich (15 LP)

Modulverantwortliche/r

Weitere verantwortliche Personen

Prof. Dr. Norbert Hirschauer

Teilnahmevoraussetzungen

Kompetenzziele

- Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind:
- einen übersichtlichen historischen Abriss der wirtschaftsphilosophischen Grundlagen moralischen unternehmerischen Handelns zu geben
- die Aufgaben der Unternehmensethik als Wissenschaftsdisziplin und Berufsethik übersichtlich darzustellen und zu diskutieren
- den Begriff "Corporate Social Responsibility" klar zu definieren und verschiedene Definitionen hinsichtlich ihrer "Nützlichkeit" zu bewerten
- die Fragestellungen der Regulierungstheorie und die Möglichkeiten und Grenzen verschiedener verhaltenssteuernder Instrumente systematisch zu beschreiben
- moralische Agenten als Agenten mit mehrdimensionalen Zielfunktionen und begrenzter Rationalität einzuordnen und unternehmerischen Handeln im Spannungsfeld zwischen Gewinnstreben und sozialer Verantwortung zu beschreiben
- das Konzept des "impartial observers with a utilitarian mind" zu beschreiben und mit Blick auf Anwendungsprobleme (intersubjektive Nutzenvergleiche, Systemgrenzen) zu diskutieren
- selbständig unternehmensethische Fragestellungen (Nachhaltigkeit, soziale Gerechtigkeit, Tierschutz) unter Rückgriff auf die Spieltheorie (Gleichgewichte, soziale Dilemmata, Externalitäten), ökonomische Effizienzkonzepte (Pareto-Effizienz, Kaldor-Hicks-Effizienz) und den abnehmenden Grenznutzen des Geldes zu analysieren, sowie
- selbständig Instrumente zum Abbau von Markt- und/oder moralischem Versagen in verschiedenen Anwendungsfällen abzuleiten und zu begründen

Modulinhalte

- Wirtschaftsphilosophische Grundlagen:

Thomas Hobbes (Social Contract Theory); Jeremy Bentham (Utilitarismus); Max Weber (Gesinnungs- vs. Verantwortungsethik); ...

- Spieltheorie (Strategiengleichgewichte, Gefangenendilemma, soziale Dilemmata, Verträge, Moral Hazard) und Transaktionskostentheorie

- Gütereigenschaften, Preise (Knappheitssignale) und Externalitäten
- Ökonomische Effizienzkriterien (Kaldor-Hicks-Effizienz, Pareto-Effizienz) und der abnehmenden Grenznutzen des Geldes
- Multidimensionale Zielsetzung und protektive Faktoren, begrenzte Rationalität
- Implikationen des kardinalen und ordinalen Nutzenkonzepts
- Marktversagen/moralisches Versagen, Regulierung/Corporate Social Responsibility
- Regulierungstheorie und -instrumente zum Abbau von markt- und/oder moralischem Versagen (Präferenzen, Anreize/Property Rights, Nudge, Crowding Out)
- Reputation, Vertrauen
- Umweltökonomische Fragestellungen (Willingness-to-pay und Willingness-to-accept)
- Qualitäts- und Sicherheitsproblem bei Nahrungsmitteln aus spieltheoretischer Sicht

Lehrveranstaltungsformen	Vorlesung (2 SWS) Übung (2 SWS) Kursus							
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch							
Dauer in Semestern	1 Semester Semester							
Angebotsrhythmus Modul	jedes Wintersemester							
Aufnahmekapazität Modul	unbegrenzt							
Prüfungsebene								
Credit-Points	5 CP							
Modulabschlussnote	LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %.							
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs	1							
Prüfung	Prüfungsvorleistung			Prüfungsform				
LV 1								
LV 2								
LV 3								
Gesamtmodul	Klausur/o.elekt. Klausur/o. Hausarbeit/o. mündl. Prüfung							
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		2				0
LV 2	Übung	Übung		2				0
LV 3	Kursus	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen							150	150
Workload Modul insgesamt								150

AGE.04577.05 - Pharmazeutische Analytik

AGE.04577.05	5 CP
Modulbezeichnung	Pharmazeutische Analytik
Modulcode	AGE.04577.05
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Wahlbereich • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2010/11 - SS 2013) > Wahlpflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2013/14 - SS 2015) > Wahlbereich 1 • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Wahlbereich (10 LP) • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Wahlbereich (15 LP)
Modulverantwortliche/r	
Weitere verantwortliche Personen	Dr. Peter Lindemann, Prof. Dr. Jörg Degenhardt (Nat. Fak. I, Inst. f. Pharmazie)
Teilnahmevoraussetzungen	
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind, folgendes Wissen anzuwenden: • Grundlegendes Wissen zum chemischen Verhalten der Pflanzensekundärstoffe • Grundlagen der Extraktion und Probenaufbereitung • Grundlagen von chromatographischen Verfahren für Pflanzenextrakte • Grundlagen spektroskopischer Techniken für die Pflanzenstoffanalytik • Techniken zur Stoffidentifizierung und Quantifizierung • Konventionsmethoden in der Analytik (DFG-Einheitsmethoden, Arzneibuchmethoden etc.) • Beurteilung von Trennleistungen und Stoffquantifizierung • Grundlagen der immunologischen Analyse
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Richtlinien zur Identifizierung und zum Nachweis von Drogen • Extraktion und Aufarbeitung komplexer pflanzlicher Stoffgemische • Grenzwertbestimmungen • Analytik von Stoffgruppen (Alkaloide, Flavonoide, etc.) • Chromatographische Trennung - Prinzipien • Chromatographische Trennung - Beispiele für Pflanzensekundärstoffe • Grundlagen der Strukturaufklärung, Massenspektrometrie • Immunologische Analyse, Antikörper-vermittelte Nachweise und Quantifizierungen
Lehrveranstaltungsformen	Vorlesung (2 SWS) Seminar (1 SWS) Praktikum (1 SWS) Kursus
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch
Dauer in Semestern	2 Semester Semester
Angebotsrhythmus Modul	jedes Wintersemester
Aufnahmekapazität Modul	unbegrenzt
Prüfungsebene	
Credit-Points	5 CP

Modulabschlussnote		LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %.						
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs		1						
Prüfung	Prüfungsvorleistung			Prüfungsform				
LV 1								
LV 2								
LV 3								
LV 4								
Gesamtmodul		Klausur oder Hausarbeit oder mündliche Prüfung oder elektronische Klausur						
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		2				0
LV 2	Seminar	Seminar		1				0
LV 3	Praktikum	Praktikum		1				0
LV 4	Kursus	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

AGE.05459.05 - Toxikologie von Naturstoffen

AGE.05459.05	5 CP
Modulbezeichnung	Toxikologie von Naturstoffen
Modulcode	AGE.05459.05
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Bioinformatik (MA120 LP) (Master) > Bioinformatik BioinformatikMA120, Akkreditierungsfassung gültig ab SoSe 2023 > Agrar- und Ernährungswissenschaften (Anteil gem. § 5 Abs. 4-6, Anlage 2) • Bioinformatik (MA120 LP) (Master) > Bioinformatik BioinformatikMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2016/17 - WS 2022/23) > Agrar- und Ernährungswissenschaften • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Wahlbereich • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2013/14 - SS 2015) > Wahlbereich 1 • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Wahlbereich (10 LP) • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Wahlbereich (15 LP)
Modulverantwortliche/r	
Weitere verantwortliche Personen	Prof. Dr. Wim Wätjen
Teilnahmevoraussetzungen	
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind: • Grundkenntnisse über molekulare Wirkmechanismen und physiologischen Wirkungen von toxischen Naturstoffen anwenden zu können • Kenntnisse über Absorption, Verteilung, Metabolisierung und Ausscheidung von toxischen Naturstoffen anwenden zu können • toxikologische Naturstoffe im Hinblick auf die menschliche Gefährdung einschätzen zu können
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • ausgewählte giftige Pilze (z.B. Knollenblätterpilz, Fliegenpilz, magic mushrooms) • ausgewählte Pflanzentoxine (zytotoxische, halluzinogene, reizende Substanzen; Substanzen mit allergisierendem Potential; krebsauslösende Substanzen; Pflanzen mit Wirkung auf das ZNS, das Herz, die Nieren, die Leber ...) • tierische Toxine: aquatische Gifttiere (z.B. Kugelfisch, Petermännchen, Krustenanemone, Steinfisch), terrestrische Gifttiere (z.B. giftige Spinnen, Skorpione, Insekten, Schlangen) • Algentoxine (z.B. Saxitoxin, Brevetoxin) • Vergiftungsfälle durch Naturstoffe • allgemeine Methoden der Giftelimination, Behandlung von Vergiftungen
Lehrveranstaltungsformen	Vorlesung (2 SWS) Seminar (1 SWS) Übung Kursus Kursus
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch
Dauer in Semestern	1 Semester Semester
Angebotsrhythmus Modul	jedes Sommersemester

AGE.05459.05

5 CP

Aufnahmekapazität Modul		unbegrenzt						
Prüfungsebene								
Credit-Points		5 CP						
Modulabschlussnote		LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %; LV 5: %.						
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs		1						
Hinweise		Die Teilnahme an den Übungen ist verpflichtend.						
Prüfung			Prüfungsvorleistung			Prüfungsform		
LV 1								
LV 2								
LV 3								
LV 4								
LV 5								
Gesamtmodul			Referat			Klausur oder elektronische Klausur		
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		2				0
LV 2	Seminar	Seminar		1				0
LV 3	Übung	Übungsarbeiten						0
LV 4	Kursus	Selbststudium						0
LV 5	Kursus	Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

AGE.05442.04 - Phytochemie

AGE.05442.04

5 CP

Modulbezeichnung	Phytochemie
Modulcode	AGE.05442.04
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	<ul style="list-style-type: none"> • Bioinformatik (MA120 LP) (Master) > Bioinformatik BioinformatikMA120, Akkreditierungsfassung gültig ab SoSe 2023 > Agrar- und Ernährungswissenschaften (Anteil gem. § 5 Abs. 4-6, Anlage 2) • Bioinformatik (MA120 LP) (Master) > Bioinformatik BioinformatikMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2016/17 - WS 2022/23) > Agrar- und Ernährungswissenschaften • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Wahlbereich • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2013/14 - SS 2015) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Pflichtmodule • Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Wahlbereich (15 LP) • Nutzpflanzenwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft Nutzpflanzenwiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WS 2018/19 > Wahlpflichtmodule
Modulverantwortliche/r	
Weitere verantwortliche Personen	Prof. Dr. Wim Wätjen
Teilnahmevoraussetzungen	
Kompetenzziele	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind: • Grundlegendes Wissen zur Chemie, Biochemie und Biosynthese ausgewählter Pflanzenstoffe anzuwenden • Grundlegende Kenntnisse über Herkunft, Gewinnung und Nachweisreaktionen pflanzlicher Wirkstoffe anzuwenden • Kenntnisse über Vorkommen ausgewählter pflanzlicher Inhaltsstoffe in pharmazeutischen Drogen und Gewürzen anzuwenden • Grundlegende Kenntnisse über die Pharmakologie pflanzlicher Arzneistoffe anzuwenden • Wirkung, Nutzen und Risiken von Pflanzenstoffen in pharmazeutischen Produkten abschätzen zu können
Modulinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Strukturelle Besonderheiten und molekulare Eigenschaften ausgewählter Klassen von Pflanzeninhaltsstoffen (Alkaloide, Isoprenoide, ätherische Öle, Flavonoide, Gerbstoffe) • Biosynthese von ausgewählten sekundären Pflanzeninhaltsstoffen • Nachweisreaktionen ausgewählter pflanzlicher Inhaltsstoffe • Pharmakologische Wirkungen ausgewählter pflanzlicher Arzneistoffe (Ginkgo biloba, Johanniskraut) • Beispielhafte Besprechung von Studien zur Wirkung pflanzlicher Arzneistoffe • rechtliche Grundlagen zur Zulassung pflanzlicher Arzneistoffe
Lehrveranstaltungsformen	Vorlesung (3 SWS) Seminar (1 SWS) Kursus Kursus
Unterrichtsprachen	Deutsch, Englisch
Dauer in Semestern	1 Semester Semester

AGE.05442.04

5 CP

Angebotsrhythmus Modul		jedes Sommersemester						
Aufnahmekapazität Modul		unbegrenzt						
Prüfungsebene								
Credit-Points		5 CP						
Modulabschlussnote		LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %.						
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs		1						
Hinweise		Die Teilnahme an den Übungen ist verpflichtend.						
Prüfung		Prüfungsvorleistung			Prüfungsform			
LV 1								
LV 2								
LV 3								
LV 4								
Gesamtmodul		Referat			Klausur oder elektronische Klausur			
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		3				0
LV 2	Seminar	Seminar		1				0
LV 3	Kursus	Selbststudium						0
LV 4	Kursus	Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

AGE.04039.04 - Obstbau II

AGE.04039.04

5 CP

Modulbezeichnung

Obstbau II

Modulcode

AGE.04039.04

Semester der erstmaligen Durchführung

Verwendet in Studiengängen / Semestern

- Agrarwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft AgrarwissenschaftenMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2009/10 - SS 2011) > Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtung `Agrarische Landnutzung`
- Agrarwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft AgrarwissenschaftenMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2011/12 - SS 2013) > Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtung `Agrarische Landnutzung`
- Agrarwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft AgrarwissenschaftenMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2013/14 - SS 2015) > Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtung `Agrarische Landnutzung`
- Agrarwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft AgrarwissenschaftenMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2018) > Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtung `Agrarische Landnutzung`
- Agrarwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft AgrarwissenschaftenMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2018/19 - SS 2020) > Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtung `Agrarische Landnutzung` mehr...
- Agrarwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft AgrarwissenschaftenMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - WiSe 2024/25) > Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtung `Agrarische Landnutzung`
- Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Wahlbereich
- Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2020) > Wahlbereich (10 LP)
- Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - SoSe 2023) > Wahlbereich (15 LP)
- Nutzpflanzenwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft Nutzpflanzenwiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WS 2018/19 > Wahlpflichtmodule
- Nutzpflanzenwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft Nutzpflanzenwiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2009/10 - SS 2015) > Wahlpflichtmodule aus der Vertiefungsrichtung "Agrarische Landnutzung" des MSC "Agrarwissenschaften"
- Nutzpflanzenwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft Nutzpflanzenwiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2018) > Wahlpflichtmodule

Modulverantwortliche/r

Weitere verantwortliche Personen

Dr. Matthias Hinz

Teilnahmevoraussetzungen

Kompetenzziele

- Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind:
- Wissen über Lagerung einheimischer Obstarten zu erwerben
- Fähigkeit, kleine abgegrenzte Fragestellungen eigenständig zu bearbeiten (Feldexperiment)
- Kenntnisse zur Morphologie und Physiologie ausgewählter einheimischer Obstarten zu erlangen

Modulinhalte

- Überblick über Qualitätssicherungssysteme

- Vorstellung von Lagerungsverfahren
- Vermittlung von Kenntnissen zum Anbau und Verwendung wichtiger einheimischer Obstarten
- Vermittlung praktischer Fertigkeiten wie Ausdünnung, Veredlung und Monitoring
- Exkursionen zu Betrieben in der Region

Lehrveranstaltungsformen	Vorlesung (3 SWS) Übung (1 SWS) Kursus Kursus							
Unterrichtssprachen	Deutsch, Englisch							
Dauer in Semestern	1 Semester Semester							
Angebotsrhythmus Modul	jedes Sommersemester							
Aufnahmekapazität Modul	unbegrenzt							
Prüfungsebene								
Credit-Points	5 CP							
Modulabschlussnote	LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %.							
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs	1							
Hinweise	Für dieses Modul ist die Teilnahme an den Übungen Pflicht.							
Prüfung	Prüfungsvorleistung	Prüfungsform						
LV 1								
LV 2								
LV 3								
LV 4								
Gesamtmodul	Klausur oder Hausarbeit oder mündliche Prüfung oder elektronische Klausur							
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		3				0
LV 2	Übung	Übung		1				0
LV 3	Kursus	Ausarbeitung, Übung						0
LV 4	Kursus	Selbststudium und Prüfungsvorbereitung						0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

AGE.03385.05 - Umwelt-, Agrar- und Ernährungsethik

AGE.03385.05

5 CP

Modulbezeichnung	Umwelt-, Agrar- und Ernährungsethik
Modulcode	AGE.03385.05
Semester der erstmaligen Durchführung	
Verwendet in Studiengängen / Semestern	

- Agrarwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft AgrarwissenschaftenMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2009/10 - SS 2011) > Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtung `Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus`
- Agrarwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft AgrarwissenschaftenMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2011/12 - SS 2013) > Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtung `Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus`
- Agrarwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft AgrarwissenschaftenMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2013/14 - SS 2015) > Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtung `Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus`
- Agrarwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft AgrarwissenschaftenMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2018) > Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtung `Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus`
- Agrarwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft AgrarwissenschaftenMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2018/19 - SS 2020) > Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtung `Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus` mehr...
- Agrarwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft AgrarwissenschaftenMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2020/21 - WiSe 2024/25) > Wahlpflichtmodule der Vertiefungsrichtung `Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus`
- Economics: Data Science and Policy (MA120 LP) (Master) > Volkswirtschaftslehre Economics MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WS 2019/20 > 3. Electives
- Empirische Ökonomik und Politikberatung (MA120 LP) (Master) > Volkswirtschaftslehre Empir.Ökonom/PoliberMA120, Akkreditierungsfassung (SS 2016 - SS 2020) > 2.4. Schwerpunkt: Agro Economics
- Empirische Ökonomik und Politikberatung (MA120 LP) (Master) > Volkswirtschaftslehre Empir.Ökonom/PoliberMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2008/09 - WS 2015/16) > 3. Bereich Politikberatung
- Ernährungswissenschaften (180 LP) (Bachelor) > Ernährungswissenschaft Ernährungswissenschaft180, Akkreditierungsfassung (WS 2007/08 - SS 2011) > Pflichtmodule
- Ernährungswissenschaften (180 LP) (Bachelor) > Ernährungswissenschaft Ernährungswissenschaft180, Akkreditierungsfassung (WS 2011/12 - SoSe 2023) > Wahlpflichtmodule
- Ernährungswissenschaften (MA120 LP) (Master) > Ernährungswissenschaft Ernährungswiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WiSe 2023/24 > Wahlbereich
- International Area Studies - Global Change Geography (MA120 LP) (Master) > Geographie/Erdkunde IntArStudGlobChaGeoMA120, Akkreditierungsfassung gültig ab SS 2021 > Agrarian Economy and Policy
- International Area Studies (MA120 LP) (Master) > Geographie/Erdkunde Intern. Area StudiesMA120, Akkreditierungsfassung (SS 2019 - SoSe 2024) > Agrarwissenschaften/Agrarökonomie
- International Area Studies (MA120 LP) (Master) > Geographie/Erdkunde Intern. Area StudiesMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2011/12 - SS 2015) > Agrarwissenschaften/Agrarökonomie
- International Area Studies (MA120 LP) (Master) > Geographie/Erdkunde Intern. Area StudiesMA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - WS 2018/19) >

- Agrarwissenschaften/Agrarökonomie
- Management natürlicher Ressourcen (180 LP) (Bachelor) > Landespflege/Landschaftsgestaltung Management nat.Ressour180, Akkreditierungsfassung (WS 2006/07 - SS 2013) > Fachliche Vertiefungsmodule
 - Management natürlicher Ressourcen (180 LP) (Bachelor) > Landespflege/Landschaftsgestaltung Management nat.Ressour180, Akkreditierungsfassung (WS 2013/14 - SS 2015) > Fachliche Vertiefungsmodule (20 LP)
 - Management natürlicher Ressourcen (180 LP) (Bachelor) > Landespflege/Landschaftsgestaltung Management nat.Ressour180, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2018) > Fachliche Vertiefungsmodule (20 LP)
 - Management natürlicher Ressourcen (MA120 LP) (Master) > Landespflege/Landschaftsgestaltung Management nat.RessoMA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WS 2021/22 > Wahlpflichtbereich
 - Nutzpflanzenwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft Nutzpflanzenwiss.MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WS 2018/19 > Wahlpflichtmodule
 - Nutzpflanzenwissenschaften (MA120 LP) (Master) > Agrarwissenschaft/Landwirtschaft Nutzpflanzenwiss.MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2015/16 - SS 2018) > Wahlpflichtmodule
 - Volkswirtschaftslehre (Economics) (MA120 LP) (Master) > Volkswirtschaftslehre VWL (Economics)MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WS 2006/07 > Wahlbereich
 - Volkswirtschaftslehre (Economics) (MA120 LP) (Master) > Volkswirtschaftslehre VWL (Economics)MA120, Akkreditierungsfassung gültig ab WS 2006/07 > Wahlmodule
 - Volkswirtschaftslehre (Economics) (MA120 LP) (Master) > Volkswirtschaftslehre VWL (Economics)MA120, Akkreditierungsfassung (WS 2008/09 - WS 2017/18) > Schwerpunkt V: Agro Economics

Modulverantwortliche/r

Weitere verantwortliche Personen

Dr. Frauke Pirscher

Teilnahmevoraussetzungen

Kompetenzziele

- Nach dem Besuch des Moduls wird erwartet, dass die Studierenden in der Lage sind:
- Selbständiges Klassifizieren umweltethischer Wertkonzeptionen
- Eigenständiges Beurteilen der Stringenz von Argumentationsketten hinsichtlich des Umgangs mit nicht-menschlicher Entitäten
- Kritisches Analysieren aktueller agrar -und ernährungspolitischer Debatten im Hinblick auf moralische Werturteile

Modulinhalte

- Moralphilosophische Grundlagen
- Ethische Theorien (Utilitarismus, Pflichtethik, Vertragstheorie, Diskursethik, Tugendethik)
- Umweltethische Begründungsansätze (Anthropozentrik, Pathozentrik, Biozentrik, Holismus)
- Aktuelle ethische Fragen der Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie umweltethische Fragen

Lehrveranstaltungsformen

Vorlesung (4 SWS)
Kursus
Kursus
Kursus
Übung (1 SWS)

Unterrichtssprachen

Deutsch, Englisch

Dauer in Semestern

1 Semester Semester

Angebotsrhythmus Modul

jedes Sommersemester

Aufnahmekapazität Modul

unbegrenzt

Prüfungsebene

Credit-Points

5 CP

Modulabschlussnote		LV 1: %; LV 2: %; LV 3: %; LV 4: %; LV 5: %.						
Faktor der Modulnote für die Endnote des Studiengangs		1						
Prüfung	Prüfungsvorleistung			Prüfungsform				
LV 1								
LV 2								
LV 3								
LV 4								
LV 5								
Gesamtmodul		Klausur oder Hausarbeit oder mündliche Prüfung oder elektronische Klausur						
Wiederholungsprüfung								
Modulveranstaltung	Lehrveranstaltungsform	Veranstaltungstitel	SWS	Workload Präsenz	Workload Vor- / Nachbereitung	Workload selbstgestaltete Arbeit	Workload Prüfung incl. Vorbereitung	Workload Summe
LV 1	Vorlesung	Vorlesung		4				0
LV 2	Kursus	Vor- und Nachbereitung der Vorlesung						0
LV 3	Kursus	Textlektüre						0
LV 4	Kursus	Klausurvorbereitung						0
LV 5	Übung	Übung		1				0
Workload modulbezogen						150		150
Workload Modul insgesamt								150

