



UNIVERSITÄT
BAYREUTH

Bachelorstudiengang

Lebensmittel- und Gesundheitswis- senschaften

Modulhandbuch

Stand: 9. Dezember 2022

Modulplan

Semester 1	Grundlagen der Zellbiologie, Molekularbiologie und Genetik	Prinzipien der Chemie	Einführung in die Rechtswissenschaften	Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 1	Grundlagen der Ernährungsepidemiologie	Einführung in die Statistik und Datenauswertung
31 ECTS	6 ECTS	7 ECTS	5 ECTS	4 ECTS	3 ECTS	6 ECTS
Semester 2	Physiologie der Nutzorganismen	Biochemie der Nährstoffe	Einführung in das europäische und internationale Recht	Food Supply Chain Management	Digital Health	Gesundheitsverhalten und Prävention
32 ECTS	7 ECTS	6 ECTS	5 ECTS	5 ECTS	3 ECTS	6 ECTS
Semester 3	Humanbiologie	Qualitätsmanagement	Sozial- und verhaltenswissenschaftliche Forschungsmethoden	Einführung in die Psychologie	Gesundheits- und Risikokommunikation	Science and Business English
31 ECTS	6 ECTS	4 ECTS	6 ECTS	6 ECTS	3 ECTS	6 ECTS
Semester 4	Chemische Analytik und Lebensmittelchemie	Ernährungsphysiologie	Molekulare Gesundheitswissenschaften	Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht (1 und 2)	Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 2	
30 ECTS	6 ECTS	6 ECTS	6 ECTS	8 ECTS	4 ECTS	
Semester 5	Exercise Biology	Auswertung und Modellierung komplexer Daten (Big Data)	Medien- und Präsentationstraining	Case Studies	Wahlpflicht/ Spezialisierung: Projektseminare	
28 ECTS	6 ECTS	6 ECTS	4 ECTS	8 ECTS		8 ECTS
Semester 6	Wahlpflicht/ Spezialisierung: Forschungspraktikum	Bachelorarbeit				
28 ECTS	12 ECTS	12 ECTS				

Farbcode:

A. Biologische, biochemische, chemische und sportwissenschaftliche Grundlagen	B. Rechts- und Wirtschaftswissenschaften	C. Public Health und Verhaltenswissenschaften	D. Datenanalyse und Statistik	E. Fächerübergreifende Fähigkeiten	F. Wahlpflicht/ Spezialisierung	Bachelorarbeit
---	--	---	---	--	---	----------------

Inhalt

A - Biologische, biochemische, chemische sowie sportwissenschaftliche Grundlagen	5
Grundlagen der Zellbiologie, Molekularbiologie und Genetik	5
Prinzipien der Chemie	6
Physiologie der Nutzorganismen.....	7
Biochemie der Nährstoffe	8
Humanbiologie	9
Chemische Analytik und Lebensmittelchemie	10
Ernährungsphysiologie	11
Molekulare Gesundheitswissenschaften	12
Exercise Biology.....	13
B – Rechts- und Wirtschaftswissenschaften	14
Einführung in die Rechtswissenschaften.....	14
Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 1	15
Einführung in das europäische und internationale Recht.....	16
Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 2	17
Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht 1	18
Food Supply Chain Management	19
Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht 2	20
Qualitätsmanagement.....	21
C - Public Health und Verhaltenswissenschaften.....	22
Grundlagen der Ernährungsepidemiologie	22
Sozial- und verhaltenswissenschaftliche Forschungsmethoden	23
Einführung in die Psychologie	25
Digital Health.....	26
Gesundheits- und Risikokommunikation	27
Gesundheitsverhalten und Prävention	28
D – Datenanalyse und Statistik.....	29
Einführung in die Statistik und Datenauswertung	29
Auswertung und Modellierung komplexer Daten (Big Data).....	30
E - Fächerübergreifende Fähigkeiten	32
Science and Business English.....	32
Medien- und Präsentationstraining	34
Case Studies.....	35
F – Wahlpflicht / Spezialisierung	36

Modulhandbuch "Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften" (B.Sc.)

Projektseminare	36
Forschungspraktikum	37
Bachelorarbeit	38
Bachelorarbeit	38

Modulbereich	A - Biologische, biochemische, chemische sowie sportwissenschaftliche Grundlagen	
Modultitel	Grundlagen der Zellbiologie, Molekularbiologie und Genetik	
Modulnummer	Fak721580	
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung: 70185 Praktikum: 70190 Seminar/Übung: 70505	
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. A.C. (Corina) Vlot-Schuster	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	Die Studierenden erwerben Grundkenntnisse in für die Lebensmittelherstellung wichtige Prinzipien der Genetik sowie der Zell- und Molekularbiologie. Darüber hinaus lernen sie einfache molekularbiologische sowie genetische Experimente zu planen und durchzuführen. Auf der Grundlage dieses Wissens sind sie in der Lage, Züchtungsansätze für pflanzliche Lebensmittel zu verstehen und genetisch/molekularbiologisch zu analysieren.	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Zellbiologie: Zellstruktur und Organellen - Molekularbiologie: rekombinante DNA Technologie, DNA Klonierung, PCR - Genetik: Kreuzungen nach Mendel, Regulation der Gen Expression, moderne biotechnologische (Züchtungs) verfahren - Praktikum: die Studierenden machen erste Erfahrungen mit Lichtmikroskopie, PCR und DNA Gel Elektrophorese sowie mit Klonierung and DNA Restriktionsanalysen. Seminar/Übung: moderne genetische Methoden, inkl. Datenbanksuche, werden geübt. Ergänzend werden wissenschaftliche Arbeiten zu den Nutzen der Molekularbiologie in Züchtungsverfahren von Nutzpflanzen besprochen. 	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) Praktikum (3 SWS) Seminar/Übung (1 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Keine	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Voraussetzung für das Modul Biochemie der Nährstoffe	
ECTS-Punkte	Klausur (50%), Protokoll (30%), Präsentation/Essay (20%)	
ECTS-Punkte	6	
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung: 1. Semester)	
Workload	Vorlesung, Seminar	45 h
	Laborpraktikum:	45 h
	Selbststudium (inkl. Prüfung)	90 h
	Gesamt:	180 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	A - Biologische, biochemische, chemische sowie sportwissenschaftliche Grundlagen
Modultitel	Prinzipien der Chemie
Modulnummer	Fak721584
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung: 70450 Seminar: 70595 Übung (mathematische Grundlagen): 70184 Übung zur Vorlesung: 70451 Laborpraktikum: 70189
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. Susanne Baldermann
Sprache	Deutsch
Lernziele	Die Studierenden erwerben Grundkenntnisse über die Grundlagen der Allgemeinen Anorganischen und Organischen Chemie. Sie erlernen chemische Grundoperationen im Praktikum und können die praktischen Ergebnisse mit der Theorie verknüpfen.
Inhalt	Vorlesung, Seminar und Übung: u.a. Elemente und Verbindungen, Atome und Atombau, Atom- und Molmasse, Molvolumen, Stöchiometrie und stöchiometrisches Rechnen Aufbau des Periodensystems, Hauptgruppen und Nebengruppen, periodische Eigenschaften, Bindungstypen: Ionenkristalle, Moleküle und metallische Bindung, Wasserstoffbrückenbindung, van-der-Waals Wechselwirkung; Lewis Formeln, Oxidationszahlen, Redoxreaktionen und Spannungsreihe; Chemisches Gleichgewicht: Säuren und Basen, pH-Wert von Salzen, Löslichkeit von Salzen, Komplexbildung, wichtige Säuren und ihre Salze Verbindungen mit einfachen funktionellen Gruppen (Alkohole, Phenole, Amine etc.), Carbonylverbindungen (Aldehyde, Ketone, Carbonsäuren und Carbonsäurederivate), Stereochemie, Aminosäure und Peptide, Kohlenhydrate, Heterocyclen, grundlegende Reaktionsmechanismen; wichtige organische Naturstoffe Praktikum: Sicherheitsmaßnahmen; Säuren und Basen; Lösungen und Löslichkeit; Redoxreaktion, Komplexverbindungen; chemische Analyse; einfache organische Reaktionen
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) Seminar und Übung (jeweils 1 SWS) Laborpraktikum (3 SWS bzw. Blockveranstaltung)
Voraussetzungen für die Teilnahme	keine
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur/mündliche Prüfung (50%), Präsentation/Essay (20%), Protokoll (30%)
ECTS-Punkte	7
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung: 1. Semester)
Workload	Vorlesung, Seminar und Übung: 60 h Laborpraktikum 45 h Selbststudium (inkl. Protokolle und Prüfung) 105 h Gesamt: 210 h

Modulbereich	A - Biologische, biochemische, chemische sowie sportwissenschaftliche Grundlagen	
Modultitel	Physiologie der Nutzorganismen	
Modulnummer	Fak721585	
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung: 70503 Praktikum: 70504	
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. A.C. (Corina) Vlot-Schuster, Dr. René Uebe	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	Die Studierenden erwerben Grundkenntnisse über die Physiologie von Mikroorganismen, Nutzpflanzen und Tieren. Darüber hinaus können Sie den Nutzen von Mikroorganismen für Pflanze, Mensch und Tier einordnen. Auf der Grundlage dieses Wissens sind sie in der Lage die physiologischen Leistungen zu erläutern und die komplexen Wechselwirkungen und Beziehungen zwischen den Teilfachgebieten zu reflektieren.	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Physiologie der Nutzpflanzen: Entwicklung der für die Ernährung wichtigen Organen ein- und zwei-Keimblättriger Nutzpflanzen - Photosynthese - Ernährung und Wachstumsphysiologie von Nutztieren - Physiologie von Mikroorganismen und ihr Nutzen für Pflanzen und Tieren - Praktikum: im Praktikum werden relevante Lebensmittel (Wurzel, Stängel, Blatt, Frucht, Samen) mit Hilfe von Lichtmikroskopischen, Molekularbiologischen und Pflanzenphysiologischen Methoden untersucht. Zudem werden physiologisch-biochemischer Leistungen von Mikroorganismen analysiert. Die Tierphysiologie wird in einem im Praktikum integrierten Seminar vertieft. 	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) Praktikum (4 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	keine	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (50%), Protokoll (30%), Präsentation (20%)	
ECTS-Punkte	7	
Häufigkeit	Sommersemester (Empfehlung: 2. Semester)	
Workload	Vorlesung:	30 h
	Laborpraktikum	60 h
	Selbststudium (inkl. Prüfung)	120 h
	Gesamt:	210 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	A – Biologische, biochemische, chemische sowie sportwissenschaftliche Grundlagen								
Modultitel	Biochemie der Nährstoffe								
Modulnummer	Fak721581								
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung und Seminar: 70506 Laborpraktikum: 70507								
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. Janin Henkel-Oberländer								
Sprache	Deutsch								
Lernziele	Die Studierenden erwerben Grundkenntnisse im Bereich der allgemeinen und speziellen Biochemie der Nährstoffe. Sie kennen die Mikro- und Makronährstoffe und sind in der Lage, deren biochemische Funktionen zu beschreiben. Die Studierenden erlernen im Praktikum grundlegende biochemische Methoden und können die praktischen Ergebnisse mit den theoretischen Kenntnissen verknüpfen.								
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Prinzipien der Bioenergetik und Enzymstoffwechsel - Biochemie der Kohlenhydrate - Biochemie der Proteine - Biochemie der Lipide - Biochemie der Mikronährstoffe - Laborpraktikum mit grundlegenden molekularbiologischen und biochemischen Methoden 								
Lehrformate	Vorlesung und Seminar (2 SWS) Laborpraktikum (3 SWS bzw. Blockveranstaltung)								
Voraussetzungen für die Teilnahme	Teilnahme an den Modulen „Grundlagen der Zellbiologie, Molekularbiologie und Genetik“ und „Prinzipien der Chemie“ Literaturempfehlung zur Vor- und Nachbereitung: <ul style="list-style-type: none"> - Püschel GP, Kühn H, Kietzmann T, Höhne W, Christ B, Doenecke D, Koolman J: Taschenlehrbuch Biochemie. Thieme - Koolman J, Röhm KH: Taschenatlas Biochemie des Menschen. Thieme - Heinrich PC, Müller M, Graeve L, Koch HG: Löffler/Petrides: Biochemie und Pathobiochemie. Springer - Rassow J, Hauser K, Netzker R, Deutzmann R: Biochemie. Thieme 								
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften Voraussetzung für die Module „Molekulare Gesundheitswissenschaften“ und „Exercise Biology“								
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur/mündliche Prüfung (50%), Präsentation/Essay (20%), Protokoll (30%)								
ECTS-Punkte	6								
Häufigkeit	Sommersemester (Empfehlung: 2. Semester)								
Workload	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Vorlesung und Seminar:</td> <td style="text-align: right;">30 h</td> </tr> <tr> <td>Laborpraktikum:</td> <td style="text-align: right;">45 h</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium (inkl. Protokolle und Prüfung)</td> <td style="text-align: right;">105 h</td> </tr> <tr> <td>Gesamt:</td> <td style="text-align: right;">180 h</td> </tr> </table>	Vorlesung und Seminar:	30 h	Laborpraktikum:	45 h	Selbststudium (inkl. Protokolle und Prüfung)	105 h	Gesamt:	180 h
Vorlesung und Seminar:	30 h								
Laborpraktikum:	45 h								
Selbststudium (inkl. Protokolle und Prüfung)	105 h								
Gesamt:	180 h								
Dauer	1 Semester + Praktikum								

Modulbereich	A - Biologische, biochemische, chemische sowie sportwissenschaftliche Grundlagen									
Modultitel	Humanbiologie									
Modulnummer	Fak721582									
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung: 70588 Laborpraktikum: 70589									
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. Frank Suhr									
Sprache	Deutsch									
Lernziele	Die Studierenden erwerben Grundkenntnisse über die Organsysteme des menschlichen Organismus sowie über deren physiologischen Funktionen. Auf der Grundlage dieser Kenntnisse sind sie in der Lage, physiologische Prozesse zu verstehen und in Abhängigkeit definierter Variablen (z.B. Ernährung, Erkrankungsbilder) zu analysieren sowie Verbindungen und Kommunikationen zwischen verschiedenen Geweben zu erkennen.									
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Körperproportionen - Nervengewebe - Muskulatur - Herzkreislaufsystem - Endokrines System - Wasser- und Elektrolythaushalt 									
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) und Seminar (1 SWS) Praktikum (3 SWS bzw. Blockveranstaltung)									
Voraussetzungen für die Teilnahme	Teilnahme an den Veranstaltungen „Grundlagen der Zellbiologie, Molekularbiologie und Genetik“ (Vorlesung).									
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften Voraussetzung für die Module „Molekulare Gesundheitswissenschaften“ und „Exercise Biology“									
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur 50%, Präsentation/Essay 20%, Protokoll 30%									
ECTS-Punkte	6									
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung: 3. Semester)									
Workload	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Vorlesung, Seminar:</td> <td style="text-align: right;">45 h</td> </tr> <tr> <td>Laborpraktikum:</td> <td style="text-align: right;">45 h</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium (inkl. Protokolle, Prüfung)</td> <td style="text-align: right;">90 h</td> </tr> <tr> <td>Gesamt:</td> <td style="text-align: right;">180 h</td> </tr> </table>		Vorlesung, Seminar:	45 h	Laborpraktikum:	45 h	Selbststudium (inkl. Protokolle, Prüfung)	90 h	Gesamt:	180 h
Vorlesung, Seminar:	45 h									
Laborpraktikum:	45 h									
Selbststudium (inkl. Protokolle, Prüfung)	90 h									
Gesamt:	180 h									
Dauer	1 Semester									

Modulbereich	A - Biologische, biochemische, chemische sowie sportwissenschaftliche Grundlagen	
Modultitel	Chemische Analytik und Lebensmittelchemie	
Modulnummer	Fak 721583	
Lehrveranstaltungsnummer		
Modulverantwortung	Prof. Dr. Susanne Baldermann	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	<p>Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - die Grundlagen der Charakterisierung von wichtigen Inhaltsstoffen von Lebensmitteln beherrschen - die Struktur und Eigenschaften, von Kohlenhydraten, Proteinen, Lipiden (bzw. deren Bausteinen) kennen - grundlegende Kenntnisse über Mikro-nährstoffe, wie Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzeninhaltsstoffen erlernt haben - wichtige chemische Reaktionen während der Verarbeitung, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln verstehen - anhand von Beispielen, analytische Methoden der Lebensmittelchemie zu beschreiben. 	
Inhalt	<p>Die Lehrveranstaltung vermittelt Studierenden lebensmittelchemisches Grundlagenwissen. Ziel ist die Vermittlung von Kenntnissen über Struktur, Eigenschaften und Reaktivität von Lebensmittelinhaltsstoffen im Zusammenhang mit dem Verständnis der bei der Gewinnung, Verarbeitung, Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln ablaufenden oder zu erwartenden Reaktionen. Die Behandlung von Basiswissen für die chemische Grundanalytik von Lebensmitteln stellt einen weiteren Lehrinhalt dar.</p> <p>Behandelte Themen sind u.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Makronährstoffe - Mikronährstoffe - Rückstände und Kontaminanten - Veränderung während der Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung - Einführung in die Lebensmittelanalytik 	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) Praktikum (3 SWS bzw. Blockveranstaltung)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	keine	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (i.d.R. 90 Minuten) 50%, Präsentation/Essay 20%, Protokoll 30%	
ECTS-Punkte	6	
Häufigkeit	Sommersemester (Empfehlung: 4. Semester)	
Workload	Vorlesung	30 h
	Praktikum	45 h
	Selbststudium einschließlich Praktikumsvor- und Nachbereitung	105 h
	Gesamt:	180 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	A - Biologische, biochemische, chemische sowie sportwissenschaftliche Grundlagen									
Modultitel	Ernährungsphysiologie									
Modulnummer	Fak 721586									
Lehrveranstaltungsnummer										
Modulverantwortlicher	N.N.									
Sprache	Deutsch									
Lernziele	<p>Die Studierenden erwerben Grundkenntnisse zur funktionellen Anatomie und Physiologie des humanen Gastrointestinaltraktes. Sie kennen die Mechanismen zur Verdauung der Nährstoffe und sind in der Lage, deren Regulation zu beschreiben.</p> <p>Die Studierenden erlernen im Praktikum grundlegende physiologische Methoden und können die praktischen Ergebnisse mit den theoretischen Kenntnissen verknüpfen.</p>									
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Anatomie und Funktion des Gastrointestinaltrakts: <ul style="list-style-type: none"> o Mundhöhle o Magen o Dünndarm o Pankreas o Leber o Dickdarm - Verdauung von Kohlenhydraten - Verdauung von Proteinen - Verdauung von Lipiden - Verdauung von Mikronährstoffen - Einfluss von Geschmack und Geruch - Laborpraktikum mit grundlegenden (molekular-) physiologischen Methoden 									
Lehrformate	Vorlesung und Seminar (2 SWS) Laborpraktikum (3 SWS bzw. Blockveranstaltung)									
Voraussetzungen für die Teilnahme	Teilnahme an den Modulen „Humanbiologie“ und „Biochemie der Nährstoffe“									
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften									
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Voraussetzung für das Modul „Molekulare Gesundheitswissenschaften“									
ECTS-Punkte	Klausur (50%), Präsentation/Essay (20%), Protokoll (30%)									
ECTS-Punkte	6									
Häufigkeit	Sommersemester (Empfehlung: 4. Semester)									
Workload	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 70%;">Vorlesung und Seminar:</td> <td style="text-align: right;">30 h</td> </tr> <tr> <td>Laborpraktikum:</td> <td style="text-align: right;">45 h</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium (inkl. Protokolle und Prüfung)</td> <td style="text-align: right;">105 h</td> </tr> <tr> <td>Gesamt:</td> <td style="text-align: right;">180 h</td> </tr> </table>		Vorlesung und Seminar:	30 h	Laborpraktikum:	45 h	Selbststudium (inkl. Protokolle und Prüfung)	105 h	Gesamt:	180 h
Vorlesung und Seminar:	30 h									
Laborpraktikum:	45 h									
Selbststudium (inkl. Protokolle und Prüfung)	105 h									
Gesamt:	180 h									
Dauer	1 Semester									

Modulbereich	A - Biologische, biochemische, chemische sowie sportwissenschaftliche Grundlagen	
Modultitel	Molekulare Gesundheitswissenschaften	
Modulnummer	Fak 721587	
Lehrveranstaltungsnummer		
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. Janin Henkel-Oberländer	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	Die Studierenden lernen, wie der Energiestoffwechsel im Menschen reguliert wird und welche Veränderungen im Fasten und bei Überernährung eintreten. Sie kennen grundlegende Mechanismen zur Kontrolle der Nahrungsaufnahme und sind in der Lage, diese auf verschiedenen Ernährungsweisen anzuwenden. Weiterhin erlernen die Studierenden, Verknüpfung zwischen definierten Ernährungsweisen und Erkrankungsbildern (z.B. metabolischen Störungen oder Tumoren) sowie im Alternsgang auf molekularer und zellulärer Ebene herzustellen und anzuwenden. Die Studierenden wenden im Praktikum einzelne Prinzipien an Modellsystemen an und können praktischen Ergebnisse mit den theoretischen Kenntnissen verknüpfen.	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Regulation des Energiestoffwechsels - Neuronale Kontrolle der Nahrungsaufnahme - Pathogenese der Überernährung - Entwicklung von Insulinresistenz und deren Folgen - Skelettmuskel, Ernährung, metabolische Störungen - Molekulare und zelluläre Mechanismen definierter Erkrankungsbilder und der Einfluss von Ernährung auf diese - Molekulare und zelluläre Mechanismen des Alterns und der Einfluss von Ernährung auf diese - Laborpraktikum mit grundlegenden (molekular-)physiologischen Methoden 	
Lehrformate	Vorlesung und Seminar (2 SWS), Laborpraktikum (3 SWS bzw. Blockveranstaltung)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Teilnahme an den Modulen „Biochemie der Nährstoffe“ und „Humanbiologie“	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (50%), Präsentation/Essay (20%), Protokoll (30%)	
ECTS-Punkte	6	
Häufigkeit	Sommersemester (Empfehlung: 4. Semester)	
Workload	Vorlesung und Seminar:	30 h
	Laborpraktikum:	45 h
	Selbststudium (inkl. Protokolle und Prüfung)	105 h
	Gesamt:	180 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	A - Biologische, biochemische, chemische sowie sportwissenschaftliche Grundlagen	
Modultitel	Exercise Biology	
Modulnummer	Fak 721588	
Lehrveranstaltungsnummer		
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. Frank Suhr	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	<p>Die Studierenden erlernen biologische Grundlagen, welche der körperlichen Leitungsfähigkeit unter verschiedenen Bedingungen (Gesundheit/Athlet:innen, Erkrankung, Alter, Mikrogravitation, Ernährung) zugrunde liegen. Dabei liegt der Schwerpunkt auf molekularen und zellulären Mechanismen und wie sich diese in Bezug auf Veränderungen der Leistungsfähigkeit bei den genannten Bedingungen ändern. Im Praktikum werden die Studierenden leistungsbiologische Versuche durchführen und ihre praktischen Ergebnisse mit den erlernten theoretischen Inhalten verknüpfen und diskutieren.</p>	
Inhalt	<p>Die folgenden Hauptthemen werden besprochen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Molekulare Regulation der Skelettmuskelmasse/der Ausdauerleistungsfähigkeit - Genetik und Epigenetik körperlicher Leistungsfähigkeit - Leistungsfähigkeit von Athlet:innen/ Patient:innen/Älteren - Kardiale und kardiovaskuläre Adaptationen an Training/Sportler:innen-Herz - Thermoregulation/Hypoxie/Luftverschmutzung und Leistungsfähigkeit - Molekulare Anpassungen durch definierte Trainingsprogramme - Ernährung und körperliche Leistungsfähigkeit 	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) und Seminar (5h) Praktikum (3 SWS bzw. Blockveranstaltung)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Teilnahme an den Modulen „Biochemie der Nährstoffe“, „Grundlagen der Zellbiologie, Molekularbiologie und Genetik“, „Humanbiologie“	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (50%), Präsentation/Essay (20%), Protokoll (30%)	
ECTS-Punkte	6	
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung: 5. Semester)	
Workload	Vorlesung und Seminar:	35 h
	Laborpraktikum:	45 h
	Selbststudium (inkl. Protokolle und Prüfung)	100 h
	Gesamt:	180 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	B – Rechts- und Wirtschaftswissenschaften	
Modultitel	Einführung in die Rechtswissenschaften	
Modulnummer	Fak721589	
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung: 70454 Übung: 70455	
Modulverantwortlicher	Professor Dr. Kai Purnhagen	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	Die Studierenden lernen Grundlagen und fundamentale Konzepte der Rechtswissenschaft kennen und erwerben einen Überblick über die wichtigsten Rechtsgebiete. In ausgewählten Teilgebieten entwickeln sie ein praktisches Verständnis für juristische Arbeit, kennen Rechtsquellen, typische Aufgabenstellungen und Arbeitsmethoden und können einfache Auslegungsfragen selbständig lösen. Außerdem kennen sie ausgewählte aktuelle Entwicklungen der Regulierung und praktische Gegebenheiten des Rechtsmarktes.	
Inhalt	<p>Der Kurs besteht aus vier thematischen Blöcken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Rechtswissenschaft (Rechtsgeschichte, Rechtsphilosophie, - Zivilrecht (allgemeiner Überblick, Vertrags- und Deliktsrecht) - Öffentliches Rechts (Verfassungs- und Verwaltungsrecht) und Strafrecht - Aktuelle Entwicklungen und Praxis (Regulierung, Rechtsmarkt) 	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) Übung (2 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	keine	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs "Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften" (B.Sc.)	
	Voraussetzung für die Module Einführung in das europäische und internationale Recht sowie Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (100%)	
ECTS-Punkte	5	
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung: 1. Semester)	
Workload	Vorlesung und Übung:	60 h
	Selbststudium (inkl. Prüfung)	90 h
	Gesamt:	150 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	B – Rechts- und Wirtschaftswissenschaften	
Modultitel	Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 1	
Modulnummer	Fak721590	
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung: 70456 Übung: 70457	
Modulverantwortung	Professor Dr. Christian Fikar	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	<p>Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betriebswirtschaftliches Grundlagenwissen besitzen - Verstehen für welche Fragestellungen die BWL geeignet ist - Elementare Planungs- und Entscheidungsprobleme der BWL im Lebensmittel- und Gesundheitsbereich analysieren können - Über methodisches Grundlagenwissen verfügen zur quantitativen Beantwortung betriebswirtschaftlicher Fragestellungen 	
Inhalt	<p>Die Lehrveranstaltung vermittelt Studierenden der Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften betriebswirtschaftliches Grundlagenwissen. Hierbei werden einerseits Anwendungsfälle der BWL in diesen Bereichen motiviert und diskutiert sowie methodisches Fachwissen zur quantitativen Beurteilung gängiger Planungs- und Entscheidungsprobleme vermittelt.</p> <p>Behandelte Themen inkludieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betriebswirtschaftliches Handeln - Planung und Entscheidung - Entscheidungstheorie - Produktion und Logistik - Absatz und Marketing - Investition und Finanzierung - Unternehmungsführung 	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) Übung (2 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Keine	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (100%) (im Regelfall 90 Minuten)	
ECTS-Punkte	4	
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung: 1. Semester)	
Workload	Vorlesung und Übung:	60 h
	Selbststudium (inkl. Klausurvorbereitung)	60 h
	Gesamt:	120 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	B – Rechts- und Wirtschaftswissenschaften	
Modultitel	Einführung in das europäische und internationale Recht	
Modulnummer	Fak721591	
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung: 70502 Übung: 70675	
Modulverantwortlicher	Professor Dr. Kai Purnhagen	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	Die Studierenden erlernen die Grundlagen der Rechtswissenschaft in den Bereichen Europarecht und internationales Recht. Am Ende des Semesters sollten die Studierenden die Grundlagen des institutionellen und substanziellen Europarechts kennen. Weiterhin erlernen sie die Grundzüge des Wirtschaftsvölkerrechts.	
Inhalt	<p>Der Kurs gliedert sich in vier thematische Blöcke</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der europäischen Rechtsgeschichte - Zusammenspiel von nationalem und internationalem Recht - Institutionelles Europarecht - Substanzielles Europarecht - Grundzüge des Wirtschaftsvölkerrechts 	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) Übung (2 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Modul Einführung in die Rechtswissenschaften	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs "Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften" (B.Sc.) Voraussetzung für das Modul Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (100%)	
ECTS-Punkte	5	
Häufigkeit	Sommersemester (Empfehlung: 2. Semester)	
Workload	Vorlesung und Übung:	60 h
	Selbststudium (inkl. Prüfung)	90 h
	Gesamt:	150 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	B – Rechts- und Wirtschaftswissenschaften
Modultitel	Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 2
Modulnummer	Fak 721592
Lehrveranstaltungsnummer	
Modulverantwortung	N.N.
Sprache	Deutsch
Lernziele	<p>Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volkswirtschaftliches Grundlagenwissen besitzen - Verstehen für welche Fragestellungen die VWL geeignet ist - Elementare volkswirtschaftliche Zusammenhänge im Lebensmittel- und Gesundheitsbereich analysieren können - Über methodisches Grundlagenwissen verfügen zur quantitativen Beantwortung volkswirtschaftlicher Fragestellungen
Inhalt	<p>Die Lehrveranstaltung vermittelt Studierenden der Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften volkswirtschaftliches Grundlagenwissen. Hierbei werden bedeutende volkswirtschaftliche Zusammenhänge analysiert und deren Auswirkungen auf Märkte diskutiert.</p> <p>Behandelte Themen inkludieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mikroökonomie - Makroökonomie - Wirtschaftspolitik - Agrarökonomie - Gesundheitsökonomie
Lehrformate	<p>Vorlesung (2 SWS) Seminar (2 SWS)</p>
Voraussetzungen für die Teilnahme	Keine
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (100%) (im Regelfall 90 Minuten)
ECTS-Punkte	4
Häufigkeit	Sommersemester (Empfehlung: 4. Semester)
Workload	<p>Vorlesung und Übung: 60 h Selbststudium (inkl. Klausurvorbereitung) 60 h Gesamt: 120 h</p>
Dauer	1 Semester

Modulbereich	B – Rechts- und Wirtschaftswissenschaften	
Modultitel	Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht 1	
Lehrveranstaltungstitel	Lebensmittelrecht	
Modulnummer	Fak 721593	
Lehrveranstaltungsnummer		
Modulverantwortung	Prof. Dr. Kai Purnhagen	
Sprache	Deutsch oder Englisch	
Lernziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennen die wesentliche Struktur des europäischen Lebensmittelrechts - Können rechtliche von nicht rechtlichen Fragestellungen unterscheiden und anhand rechtlicher Argumente einer Lösung zuführen. - kennen die wichtigsten Arbeitsmethoden, die zur Durchführung der Bachelorarbeit benötigt werden. 	
Inhalt	Ziel der Vorlesung ist es die Studierenden mit den Grundsätzen des europäischen Lebensmittelrechts vertraut zu machen. Darüber hinaus sollen sie grundlegende Kompetenzen rechtlicher Argumentation lösen.	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Keine	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (100%)	
ECTS-Punkte	4	
Häufigkeit	Sommersemester (Empfehlung: 4. Semester)	
Workload	Vorlesung:	30 h
	Selbststudium (inkl. Klausurvorbereitung)	90 h
	Gesamt:	120 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	B – Rechts- und Wirtschaftswissenschaften	
Modultitel	Food Supply Chain Management	
Modulnummer	Fak720431	
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung: 70650 Übung: 70651	
Modulverantwortung	Professor Dr. Christian Fikar	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	<p>Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagenwissen zum Thema Supply Chain Management besitzen - Verstehen warum eine Koordinierung der Supply Chain notwendig ist - Elementare Supply Chain-Planungs- und Entscheidungsprobleme analysieren können - Über methodisches Wissen zur quantitativen Beantwortung gängiger Herausforderungen im Supply Chain Management verfügen - Die besonderen Herausforderungen im Lebensmittelbereich verstehen 	
Inhalt	<p>Die Lehrveranstaltung vermittelt Studierenden der Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften einen Einblick in Supply Chain Management. Der Schwerpunkt liegt auf den Lebensmittelbereich und der Vermittlung von methodischem Fachwissen zur quantitativen Beurteilung gängiger Planungs- und Entscheidungsprobleme.</p> <p>Behandelte Themen inkludieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Supply Chain Strategie - Netzwerkplanung - Nachfrageprognosen - Absatz und Produktionsplanung - Bestellpolitiken - Supply Chain Koordinierung 	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) Übung (2 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	,Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 1' erfolgreich bestanden	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (60%) (im Regelfall 90 Minuten), Präsentationen/semesterbegleitende Aufgaben (40%)	
ECTS-Punkte	5	
Häufigkeit	Sommersemester (Empfehlung 2. Semester)	
Workload	Vorlesung und Übung:	60 h
	Selbststudium (inkl. Klausurvorbereitung)	90 h
	Gesamt:	150 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	B – Rechts- und Wirtschaftswissenschaften	
Modultitel	Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht 2	
Lehrveranstaltungstitel	Gesundheits- und Datenrecht	
Modulnummer	Fak 721594	
Lehrveranstaltungsnummer		
Modulverantwortung	Prof. Dr. Kai Purnhagen	
Sprache	Deutsch oder Englisch	
Lernziele	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennen die wesentliche Struktur des europäischen und internationalen Gesundheits- und Datenrechts - Können rechtliche von nicht rechtlichen Fragestellungen unterscheiden und anhand rechtlicher Argumente einer Lösung zuführen. - kennen die wichtigsten Arbeitsmethoden, die zur Durchführung der Bachelorarbeit benötigt werden. 	
Inhalt	Ziel der Vorlesung ist es die Studierenden mit den Grundsätzen des europäischen und internationalen Gesundheits- und Datenrechts vertraut zu machen. Darüber hinaus sollen sie grundlegende Kompetenzen rechtlicher Argumentation lösen.	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Keine	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (100%)	
ECTS-Punkte	4	
Häufigkeit	Sommersemester (Empfehlung: 4. Semester)	
Workload	Vorlesung:	30 h
	Selbststudium (inkl. Klausurvorbereitung)	90 h
	Gesamt:	120 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	B – Rechts- und Wirtschaftswissenschaften	
Modultitel	Qualitätsmanagement	
Modulnummer	Fak721595	
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung: 70585 Übung: 70587	
Modulverantwortung	Professor Dr. Christian Fikar	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	<p>Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagenwissen zum Thema Qualitätsmanagement besitzen - Verstehen wie Qualität definiert wird - Elementare Prozessmanagementtools anwenden können - Über gängige Qualitätsnormen und Systeme Bescheid wissen - Die besonderen Herausforderungen im Lebensmittel- und Gesundheitsbereich verstehen 	
Inhalt	<p>Die Lehrveranstaltung vermittelt Studierenden der Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften einen Einblick ins Qualitätsmanagement. Der Schwerpunkt liegt auf den Lebensmittel- und Gesundheitsbereich und der Vermittlung von methodischem Fachwissen zur quantitativen Modellierung von Prozessen und Qualitätsverbesserungsprogrammen.</p> <p>Behandelte Themen inkludieren:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prozessmanagement - Qualitätswerkzeuge - Qualitätsmanagementsysteme und Normen - Audits und Zertifizierung 	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS), Übung (2 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	,Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 1' erfolgreich bestanden	
Verwendbarkeit des Moduls	Keine	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (100%) (im Regelfall 90 Minuten)	
ECTS-Punkte	4	
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung 3. Semester)	
Workload	Vorlesung und Übung:	60 h
	Selbststudium (inkl. Klausurvorbereitung)	60 h
	Gesamt:	120 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	C - Public Health und Verhaltenswissenschaften	
Modultitel	Grundlagen der Ernährungsepidemiologie	
Modulnummer	Fak721596	
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung und Seminar: 70459	
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. Janin Henkel-Oberländer	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	Die Studierenden erwerben Grundkenntnisse im Bereich der Ernährungsepidemiologie als Basis der Gesundheitswissenschaften. Sie sind in der Lage, epidemiologische Maßzahlen zu berechnen und zu interpretieren. Die Studierenden kennen grundlegende epidemiologische Studientypen und deren Vor- und Nachteile. Auf Grundlage dieses Wissens sind sie in der Lage, zu einer ernährungsepidemiologischen Fragestellung ein entsprechendes Studiendesign zu entwickeln sowie Evidenzgrad und mögliche Verzerrungen zu analysieren. Darüber hinaus können die Studierenden epidemiologische Studien kritisch bewerten und den daraus resultierenden Handlungsbedarf ableiten.	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Grundbegriffe der Epidemiologie - Vergleichende epidemiologische Maßzahlen (u.a. Prävalenz, Inzidenz, relatives Risiko, Odds Ratio, Konfidenzintervalle) - Studientypen und Studiendesign (Querschnittsstudien, Fall-Kontroll-Studien, Kohortenstudien, Interventionsstudien) - Validität und Generalisierbarkeit von wissenschaftlichen Studien - Verzerrung, Confounding und Effektmodifikation - Beurteilung von Studien und evidenzbasiertes Handeln - Forschungsethik im Gesundheitswesen 	
Lehrformate	Vorlesung und Seminar (insgesamt 2 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Mathematische Grundkenntnisse	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende der folgenden Studiengänge: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
	Voraussetzung für die Module:	
	<ul style="list-style-type: none"> - Sozial- und verhaltenswissenschaftliche Forschungsmethoden - Gesundheits- und Risikokommunikation 	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (100%)	
ECTS-Punkte	3	
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung: 1. Semester)	
Workload	Vorlesung und Seminar:	30 h
	Selbststudium (inkl. Prüfung)	60 h
	Gesamt:	90 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	C – Public Health und Verhaltenswissenschaften
Modultitel	Sozial- und verhaltenswissenschaftliche Forschungsmethoden
Modulnummer	Fak721597
Lehrveranstaltungsnummer	Sozialwissenschaftliche Forschungsmethoden V+S: 70580 Verhaltenswissenschaftliche Forschungsmethoden V+S: 70582
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. Tina Bartelmeß (sozialwissenschaftliche Methoden) Prof. Dr. Laura König (verhaltenswissenschaftliche Methoden)
Sprache	Deutsch
Lernziele	Die Studierenden erwerben vertiefte fachliche Kenntnisse in sozial- und verhaltenswissenschaftlichen Forschungsmethoden (grundlegende Theorien, Konzepte, Methoden und Instrumente). Sie sind in der Lage sozial- und verhaltenswissenschaftliche Forschungsansätze sowie qualitative und quantitative Ansätze zu differenzieren und zu bewerten. Daneben erlangen die Studierenden methodische und analytische Kompetenzen: z.B. Fähigkeiten zum wissenschaftlichen Arbeiten, Anwendung unterschiedlicher empirischer Erhebungs- und Analysemethoden. Durch das erworbene Wissen sind die Studierenden in der Lage reflektiert mit Datenmaterial und Studienergebnissen umzugehen.
Inhalt	<p>Sozialwissenschaftliche Forschungsmethoden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forschungsparadigmen und -prozesse der empirischen Sozialforschung - Leitfadengestützte Interviews (qualitativ) - Befragungen (quantitativ) - Exemplarische Durchführung einzelner Forschungsschritte - Datenanalyse und Ergebnisaufbereitung - Konzeptionelle Grundlagen (z.B. Erstellen eines Exposés) <p>Verhaltenswissenschaftliche Forschungsmethoden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beobachtende und experimentelle Forschungsdesigns - Grundlagen transparenter und reproduzierbarer Wissenschaft (z.B. Präregistrierung) - Ernährungstagebücher und Wiegeprotokolle - Smartphone- und Sensorgestützte Datenerhebung; Aufbereitung der Daten für die Auswertung - Datenerhebungen im Verhaltenslabor (z.B. Fake Food)
Lehrformate	Das Modul ist entlang des gesamten Semesters aufgeteilt in einen Teil zu sozial- (2 SWS) und einen Teil zu verhaltenswissenschaftlichen Forschungsmethoden (2 SWS), die sich jeweils aus Vorlesungs- und Seminaranteilen zusammensetzen.
Voraussetzungen für die Teilnahme	keine Literaturempfehlung zur Vorbereitung:

	<ul style="list-style-type: none"> - Baur, N. & Blasius, J. (2022). Handbuch Methoden der empirischen Sozialforschung. Wiesbaden: Springer VS. - Mehl, M. R., & Conner, T. S. (eds.) (2012). Handbook of Research Methods for Studying Daily Life. Guildford Press. - Ogden, J. (2019). Thinking critically about research: A step-by-step approach. Routledge. - Sharma, S., & Lanham-New, S.A. (eds.), Nutrition Research Methodologies. Wiley Blackwell. 						
Verwendbarkeit des Moduls	offen für Studierende der folgenden Studiengänge: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften						
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Sozialwissenschaftliche Methoden: Semesterbegleitende Aufgabe (Exposé, 50%) Verhaltenswissenschaftliche Methoden: Essay (50%)						
ECTS-Punkte	6						
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung: 3. Semester)						
Workload	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%;">Vorlesung und Seminar:</td> <td style="text-align: right;">60 h</td> </tr> <tr> <td>Selbststudium (inkl. Prüfung)</td> <td style="text-align: right;">120 h</td> </tr> <tr> <td>Gesamt:</td> <td style="text-align: right;">180 h</td> </tr> </table>	Vorlesung und Seminar:	60 h	Selbststudium (inkl. Prüfung)	120 h	Gesamt:	180 h
Vorlesung und Seminar:	60 h						
Selbststudium (inkl. Prüfung)	120 h						
Gesamt:	180 h						
Dauer	1 Semester						

Modulbereich	C- Public Health und Verhaltenswissenschaften	
Modultitel	Einführung in die Psychologie	
Modulnummer	Fak721598	
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung: 70591 Seminar: 70590	
Modulverantwortlicher	Professor Dr. Laura M. König	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	Die Studierenden erwerben Grundkenntnisse über die Psychologie, d.h. das Erleben und Verhalten des Menschen. Sie kennen grundlegende Konzepte insb. der Motivations- und Gesundheitspsychologie. Sie können empirische Befunde aus der psychologischen Forschung wiedergeben, analysieren und kritisch reflektieren.	
Inhalt	Theoretische Modelle und empirische Befunde zu den folgenden Themen: <ul style="list-style-type: none"> - Gehirn und Sinnesorgane - Anlage vs Umwelt - Psychoneuroendokrinologie - Lernen und Gedächtnis - Emotion und Motivation - Subjektive Krankheitstheorien - Risikowahrnehmung - Soziale Prozesse - Zielsetzung und Zielerreichung - Selbstwirksamkeit - Modelle des Gesundheitsverhaltens - Klinische Störungsbilder: Essstörungen, Depression 	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) Seminar (2 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Es wird empfohlen, das Modul „Einführung in die Datenauswertung und Statistik“ erfolgreich belegt zu haben sowie parallel das Modul „Sozial- und verhaltenswissenschaftliche Forschungsmethoden“ zu besuchen.	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (60%), Präsentation (40%)	
ECTS-Punkte	6	
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung: 3. Semester)	
Workload	Vorlesung und Seminar:	60 h
	Selbststudium (inkl. Prüfung)	120 h
	Gesamt:	180 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	C – Public Health and Verhaltenswissenschaften	
Modultitel	Digital Health	
Modulnummer	Fak721599	
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung, Seminar: 70164	
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. Aldo Faisal	
Sprache	Deutsch (und englische Lesematerialien)	
Lernziele	<p>Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ein Verständnis der Grundzüge im Anwendungsbereich von daten-getriebenen Methoden in der Medizin und Gesundheit haben - einen qualitativen Einblick in die Grundzüge der Künstlichen Intelligenz erhalten haben und wissen, wie diese als Grundsteine des Digital Health dienen - eine detailliertere Kenntnis von einigen konkreten Anwendungsbeispielen im Bereich des Digital Health haben - die Fähigkeit haben, wissenschaftliche Literatur in diesem sich schnell bewegenden Feld lesen und interpretieren zu können. 	
Inhalt	<p>Die Lehrveranstaltung vermittelt Studierenden der Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften Grundlagen im Bereich Digital Healthcare, KI für die Medizin und die Literatur in diesem Bereich.</p> <p>Behandelte Themen umfassen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Methoden der KI & Data Science - Data Science & Data Engineering - Telemedizin, eHealth, mHealth - Gesundheitsdaten und ihre Nutzung - Design, Implementierung und Evaluation von Digital Health - Gamifizierung und Behavioural Economics - Wearables (Personal Digital Health) - Integrated Care (Digital Public Health) - Ethische Fragen 	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) Seminar (1 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	keine	
Verwendbarkeit des Moduls	Das Modul ist offen für Studierende des Bachelorstudiengangs Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften und andere Interessierte.	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur/Hausarbeit in Form eines Präsentationsdecks (100%)	
ECTS-Punkte	3	
Häufigkeit	Sommersemester (Empfehlung: 2. Semester)	
Workload	Vorlesung und Seminar:	45 h
	Selbststudium (inkl. Prüfung)	45 h
	Gesamt:	90 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	C – Public Health und Verhaltenswissenschaften	
Modultitel	Gesundheits- und Risikokommunikation	
Modulnummer	Fak721600	
Lehrveranstaltungstitel	Gesundheits- und Ernährungskommunikation	
Lehrveranstaltungsnummer	70584	
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. Tina Bartelmeß	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	Die Studierenden erwerben sozialwissenschaftliche Grundkenntnisse der Kommunikation sowie Kenntnisse über Theorien auf der Meso- und Makroebene. Anhand aktueller Studien erwerben die Studierenden zudem analytische und methodische Kompetenzen und Kenntnisse zu aktuellen Themen und Herausforderungen der Gesundheits- und Ernährungskommunikation. Auf der Grundlage dieses Wissens sind sie in der Lage, Gesundheits- und Ernährungskommunikationstheorie- und methodengeleitet zu reflektieren.	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Sozialwissenschaftliche Grundlagen der Kommunikation - Ansätze und Theorien der Gesundheits- und Ernährungskommunikation auf Meso- und Makroebene - Definitionen von Gesundheits- und Ernährungskommunikation - Ebenen und Dimensionen der Gesundheits- und Ernährungskommunikation - Ziele verschiedener Akteure der Gesundheits- und Ernährungskommunikation - empirische Studien der Gesundheits- und Ernährungskommunikation 	
Lehrformate	Seminar (2 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Literaturempfehlung zur Vorbereitung: Godemann, J. & Bartelmess, T. (2021). Ernährungskommunikation. Interdisziplinäre Perspektiven - Theorien - Methoden. Wiesbaden: Springer. Reifegerste, D. & Ort, A. (2018). Gesundheitskommunikation. Studienkurs Medien & Kommunikation. Baden-Baden: Nomos. Modul: Gesundheitsverhalten und Prävention	
Verwendbarkeit des Moduls	offen für Studierende der folgenden Studiengänge: Bachelor Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Präsentation / Hausarbeit	
ECTS-Punkte	3	
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung: 3. Semester)	
Workload	Seminar:	30 h
	Selbststudium (inkl. Prüfung)	60 h
	Gesamt:	90 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	C - Public Health und Verhaltenswissenschaften	
Modultitel	Gesundheitsverhalten und Prävention	
Modulnummer	Fak721601	
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung: 70182 Seminar: 70183	
Modulverantwortlicher	Prof. Dr. Tina Bartelmeß	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	Die Studierenden erwerben in der Vorlesung im Wintersemester Grundkenntnisse über die Public Health Bereiche Gesundheitsförderung und Prävention mit einem Schwerpunkt auf dem Handlungsbereich Ernährung. Sie lernen Schlüsselbegriffe, Konzepte, Akteure und Theorien aus den Bereichen Gesundheitsförderung und Prävention kennen und sind in der Lage diese zu definieren und zu erläutern. Darüber hinaus können Sie verschiedene Ansätze der Gesundheitsförderung und Prävention identifizieren und systematisieren. Auf der Grundlage dieses Wissens sind sie in der Lage, im Rahmen des Seminars im Sommersemester Strategien zur Gesundheitsförderung und Prävention im Ernährungsbereich zu entwickeln.	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Konzepte und Determinanten von Gesundheit - Gesundheitsverhalten der Bevölkerung - Strategien der Gesundheitsförderung - Strategien der Krankheitsprävention - Modelle und Theorien des Gesundheitshandelns/-verhaltens - Health Literacy 	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) Seminar (2 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	keine	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende der folgenden Studiengänge: B. Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur (60%), Präsentation/Essay (40%)	
ECTS-Punkte	6	
Häufigkeit	Sommersemester (Empfehlung: 2. Semester)	
Workload	Vorlesung und Seminar:	60 h
	Selbststudium (inkl. Prüfung)	120 h
	Gesamt:	180 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	D – Datenanalyse und Statistik	
Modultitel	Einführung in die Statistik und Datenauswertung	
Modulnummer	Fak721602	
Lehrveranstaltungsnummer	Vorlesung: 70452 Seminar: 70453 Freiwillige Übung: 70195	
Modulverantwortung	Prof. Dr. Laura M. König	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	Die Studierenden erwerben grundlegendes Wissen über Datentypen, Datenqualität, Wahrscheinlichkeitstheorie, deskriptive und Inferenzstatistik. Aufbauend darauf können sie die Güte von quantitativen Daten beurteilen, angemessene Testverfahren für gängige Forschungsfragen in den Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften wählen und die Auswahl inhaltlich begründen. Außerdem können sie Software zur Datenauswertung verwenden.	
Inhalt	Datentypen und ihre Implikationen; Indikatoren für Datenqualität; Wahrscheinlichkeitstheorie; Grundlagen des Hypothesentestens; deskriptive Statistik; grundlegende inferenzstatistische Verfahren (Chi-Quadrat Test, t-Tests, Varianzanalysen, Regressionsanalysen)	
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) Seminar (2 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	keine	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausurvorleistung: Erreichen von mindestens 50% der Punkte in wöchentlichen Übungsblättern als Voraussetzung für die Zulassung zur Klausur; Klausur (100%)	
ECTS-Punkte	6	
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung: 1. Semester)	
Workload	Vorlesung und Seminar:	60 h
	Selbststudium (inkl. Übungsblätter und Klausurvorbereitung)	120 h
	Gesamt:	180 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	D – Datenanalyse und Statistik
Modultitel	Auswertung und Modellierung komplexer Daten (Big Data)
Modulnummer	Fak 721603
Lehrveranstaltungsnummer	
Modulverantwortung	Prof. Dr. Aldo Faisal, Prof. Dr. Christian Fikar
Sprache	Deutsch/Englisch
Lernziele	<ul style="list-style-type: none"> - LE1 – ein gutes Verständnis und die Fähigkeit, die Programmiersprache Python effektiv einzusetzen - LE2 - die Fähigkeit, prozedurale und objektorientierte Programmierstrukturen in Python zu entwerfen und zu bewerten - LE3 – ein grundlegendes Verständnis von Python-Standards, Data Science und Deep-Learning-Bibliotheken und wie man diese geeignet auswählt und anwendet, um ein bestimmtes Programmierproblem zu lösen - LE4 – die Fähigkeit, relevante Vorverarbeitungsschritte für digitale Gesundheitsdaten und Prozessdaten zu erstellen, kombinieren und abzuschließen - LE5 – ein grundlegendes Verständnis und die Fähigkeit, Standardalgorithmen für maschinelles Lernen zu verwenden, um mit digitalen Gesundheitsdaten und Prozessdaten zu interagieren
Inhalt	<p>Dieses Modul zielt darauf ab, die Grundlagen der Computerprogrammierung und der Datenwissenschaft durch eine der beliebtesten Programmiersprachen aufgrund ihrer Lesbarkeit und Flexibilität beizubringen: Python. In diesem Modul lernen die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Computerprogrammierung in Python - Kernphilosophie der Softwaresprache (prozedural und objektorientiert) und ihre Unterschiede - Die Benutzung von Softwarebibliotheken zur Modellierung/Vorhersage und Visualisierung von großen Datenstrukturen - Die praktische Analyse von komplexen Daten aus der realen Welt mit Bezug zu den Lebenswissenschaften und der Gesundheit und Gesellschaft.
Lehrformate	Vorlesung (2 SWS) Seminar (2 SWS)
Voraussetzungen für die Teilnahme	Keine Die Teilnehmer*innen sollten auf Abiturniveau über Kenntnisse in Mathematik und Computerbenutzung verfügen
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Hausarbeit
ECTS-Punkte	6
Häufigkeit	Sommersemester (Empfehlung: 5. Semester)
Workload	Vorlesung und Seminar: 60 h Selbststudium (inkl. Klausurvorbereitung) 120 h

Modulhandbuch "Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften" (B.Sc.)

	Gesamt:	180 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	E - Fächerübergreifende Fähigkeiten	
Modultitel	Science and Business English	
Modulnummer	Fak721604	
Lehrveranstaltungsnummer	SE060 (BE) Business English I SE272 (EAP II) Scientific and Technical Writing	
Verantwortliche Einheit	Sprachenzentrum (Abteilungsleitung Englisch)	
Sprache	Englisch	
Lernziele und Inhalte	<p><u>Business English I: Developing Reading Comprehension (BE 1) (Niveau B2+ GER)</u> Business English 1 helps students develop text comprehension skills in order to prepare them for course work in their own subject that involves prescribed reading of specialized literature in English. Students will learn to deploy reading-enhancing techniques, allowing them to improve their comprehension of both general ideas and specific details in written texts, while at the same time promoting their reading speed and efficiency. Participants will also continue to develop and expand their knowledge of business terminology and use both orally and in writing. Students will be expected to prepare material for class discussions, participate in class activities and consistently work to improve their reading skills and expand their range of vocabulary. The proficiencies developed in this course will prepare students for both future study in their own field and for the more active use of their language skills in a business environment.</p> <p><u>English for Academic Purposes (EAP II): Scientific and Technical Writing (Niveau C1 GER)</u> This course seeks to impart the means and methods of enhancing the readability and effectiveness of a scientific or technical research paper. Emphasis is placed on improving students' linguistic accuracy and developing their command of style and register. International publishing conventions as well as the role of referees in the publication of a research paper are explored and explained.</p>	
Lehrformate	Business English I: Seminar (2 SWS) Scientific and Technical Writing: Seminar (2 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Englischkenntnisse auf dem Niveau B2 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens (GER) für Sprachen	
Verwendbarkeit des Moduls	offen für Studierende der folgenden Studiengänge: Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Klausur/ Präsentation/ Hausarbeit/ mündliche Prüfung Es erfolgen separate Prüfungsleistungen in den einzelnen Lehrveranstaltungen.	
ECTS-Punkte	6 (je 3 pro Lehrveranstaltung)	
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung: 3. Semester); siehe auch Informationen auf der Seite des Sprachenzentrums (http://www.sz.uni-bayreuth.de)	
Workload	Seminare:	60 h
	Selbststudium (inkl. Prüfung)	120 h

Modulhandbuch "Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften" (B.Sc.)

	Gesamt:	180 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	E - Fächerübergreifende Fähigkeiten	
Modultitel	Medien- und Präsentationstraining	
Modulnummer	Fak 721605	
Lehrveranstaltungsnummer		
Modulverantwortung	Prof. Dr. Laura M. König	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	Nach Abschluss des Moduls können die Studierenden wissenschaftliche Erkenntnisse zielgruppengerecht aufbereiten und überzeugend präsentieren.	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Aufbereitung komplexer Inhalte für verschiedene Zielgruppen - Erstellen von verständlichen und Übersichtlichen Visualisierungen und Präsentationen - Sprache, Stimme und Körpersprache 	
Lehrformate	Seminar (2 SWS)	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Keine	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Präsentation (100%)	
ECTS-Punkte	4	
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung: 5. Semester)	
Workload	Seminar:	30 h
	Selbststudium:	90 h
	Gesamt:	120 h
Dauer	1 Semester	

Modulbereich	E – Fächerübergreifende Fähigkeiten
Modultitel	Case Studies
Modulnummer	Fak 721606
Lehrveranstaltungsnummer	
Modulverantwortung	N.N. (Betreuung durch ausgewählte Senior Researcher der Fakultät)
Sprache	Deutsch
Lernziele	Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> - Elementare Zusammenhänge im Lebensmittel- und Gesundheitsbereich interdisziplinär analysieren können - Wissen wie man solche komplexen Zusammenhänge analysiert - Eine wissenschaftliche Seminararbeit verfassen können - Die notwendigen Fähigkeiten besitzen, um eine wissenschaftliche Abschlussarbeit zu starten
Inhalt	In dieser Lehrveranstaltung wenden die Studierenden der Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften ihr erlerntes Wissen an einer interdisziplinären Fragestellung in einer Gruppenarbeit an. Jede Gruppe wird hierbei von einem Team an Senior Researcher begleitet. Die Themenstellungen unterscheiden sich hierbei jedes Semester je nach aktuellen Entwicklungen und Forschungsschwerpunkten der Fakultät
Lehrformate	Seminar und Projektarbeit unter Aufsicht
Voraussetzungen für die Teilnahme	Keine
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Präsentation (50%), Hausarbeit (50%)
ECTS-Punkte	8
Häufigkeit	Wintersemester (Empfehlung: 5. Semester)
Workload	Seminar: 30 h Selbststudium (inkl. Klausurvorbereitung) 210 h Gesamt: 240 h
Dauer	1 Semester

Modulbereich	F – Wahlpflicht / Spezialisierung	
Modultitel	Projektseminare	
Modulnummer	Fak 721607	
Lehrveranstaltungsnummer		
Modulverantwortung	N.N.	
Sprache	Deutsch	
Lernziele	<p>Die Lernziele richten sich nach den gewählten Spezialisierungen. Im Allgemeinen sollen die Studierenden nach Abschluss der Lehrveranstaltungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vertiefende Kompetenzen in einzelnen Fachbereichen erhalten haben - Methodisches Fachwissen für die Erstellung der Bachelorarbeit erworben haben 	
Inhalt	<p>Die Studierende wählen nach persönlichen Interessen zwei Wahlpflichtfächer. Diese dienen zur direkten Spezialisierung in Bezug auf das angestrebte Bachelorarbeitsthema und werden von den einzelnen Fachgruppen angeboten. Zusätzlich können methodische Kurse gewählt werden (z.B. zu wissenschaftlichem Arbeiten, Excel oder Entrepreneurship)</p>	
Lehrformate	Vorlesungen und Seminare	
Voraussetzungen für die Teilnahme	Keine	
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften	
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Präsentation (50%), Essay (50%)	
ECTS-Punkte	8	
Häufigkeit	Winter- und Sommersemester (Empfehlung: 5. und 6. Semester)	
Workload	Vorlesungen und Übungen:	120 h
	Selbststudium (inkl. Klausurvorbereitung)	120 h
	Gesamt:	240 h
Dauer	Je 1 Semester	

Modulbereich	F - Wahlpflicht/ Spezialisierung
Modultitel	Forschungspraktikum
Modulnummer	Fak 721608
Lehrveranstaltungsnummer	keine
Modulverantwortung	Alle Professor*innen
Sprache	Deutsch bzw. ggfls. Englisch
Lernziele	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - kennen die wichtigsten Arbeitsmethoden, die zur Durchführung der Bachelorarbeit benötigt werden. - können die wichtigsten Arbeitsmethoden anwenden - können, je nach fachspezifischen Anforderungen, Datenerfassungen und -analysen planen und können die mit diesen Methoden gewonnenen Ergebnisse schriftlich dokumentieren und interpretieren.
Inhalt	Ziel des Praktikums ist die Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten mit einer thematischen Ausrichtung, die im Regelfall im engen Zusammenhang mit der geplanten Bachelorarbeit steht.
Lehrformate	Vollzeitpraktikum von (mindestens) 9 Wochen oder gleichwertiges Teilzeitpraktikum
Voraussetzungen für die Teilnahme	Keine, empfohlen wird 120 ECTS-Punkte erworben zu haben
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Präsentation (50%), Protokoll (50%)
ECTS-Punkte	12
Häufigkeit	Winter- und Sommersemester (Empfehlung: 6. Semester)
Workload	Praktikum und Selbststudium (inkl. Prüfung): 360 h
Dauer	1 Semester

Modulbereich	Bachelorarbeit
Modultitel	Bachelorarbeit
Modulnummer	Fak721609
Lehrveranstaltungsnummer	keine
Modulverantwortung	Alle Professor*innen
Sprache	Deutsch bzw. ggfls. Englisch
Lernziele	Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> - Eigenständig eine gestellte Forschungsfrage definieren können - Methoden der Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften zur Beantwortung komplexer wissenschaftlicher Fragestellungen anwenden können - Ergebnisse schriftlich in einer Abschlussarbeit darlegen können
Inhalt	In der Bachelorarbeit werden die während des Studiums erlernten Fähigkeiten und Kompetenzen im Zuge einer wissenschaftlichen Arbeit angewandt. Behandelte Themen unterscheiden sich je nachdem an welcher Organisationseinheit die Arbeit verfasst wird.
Lehrformate	Eigenständige Forschungsarbeit unter Anleitung
Voraussetzungen für die Teilnahme	Es wird empfohlen, dass die Bearbeitung der Bachelorarbeit im sechsten Semester stattfindet.
Verwendbarkeit des Moduls	Offen für Studierende des Studiengangs: B.Sc. Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften
Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten	Abschlussarbeit (schriftliche Darlegung der Bachelorarbeit)
ECTS-Punkte	12
Häufigkeit	Winter- und Sommersemester (Empfehlung: 6. Semester)
Workload	Selbststudium (inkl. Prüfung): 360 h
Dauer	Die Zeit von der Themenstellung bis zur Einreichung der Bachelorarbeit beträgt 15 Wochen.

Erläuterungen:

Schrägstriche bei den Prüfungen entsprechen einem „oder“ und markieren alternative Prüfungsformen; Kommas entsprechen einem „und“ und markieren Teilprüfungen.