

UNIVERSITÄT
BAYREUTH



Modulhandbuch

B5 321 Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften B.Sc.
Fakultät für Lebenswissenschaften: Lebensmittel,
Ernährung und Gesundheit
Universität Bayreuth

Allgemeine Informationen und Lesehinweise

Ein zentraler Baustein des Bologna-Prozesses ist die Modularisierung der Studiengänge, das heißt die Umstellung des vormaligen Lehrveranstaltungssystems auf ein Modulsystem, in dem die Lehrveranstaltungen zu thematisch zusammenhängenden Veranstaltungsblöcken - also Modulen - gebündelt sind.

Dieses Modulhandbuch enthält die Beschreibungen aller Module, die im Studiengang angeboten werden. Das Modulhandbuch dient der Transparenz und versorgt Studierende, Studieninteressierte und andere interne und externe Adressatinnen * Adressaten mit Informationen über die Inhalte der einzelnen Module, ihre Qualifikationsziele sowie qualitative und quantitative Anforderungen.

Rechtsverbindlichkeit

Modulbeschreibungen dienen der Erhöhung der Transparenz und der besseren Orientierung über die Module eines Studiengangs. Rechtsverbindlich ist ausschließlich die einschlägige Prüfungs- und Studienordnung.

Prüfungen

Das Modulhandbuch gibt Angaben zu den Modulprüfungen. Schrägstriche sind als „oder“ zu lesen und markieren alternative Prüfungsformen. Sieht ein Modul Teilprüfungen vor, ist deren Gewichtung angegeben. Die Gewichtung ist für die Berechnung der Modulgesamtnote relevant.

Umfang und Dauer der jeweiligen Prüfungsformen sind in der Prüfungs- und Studienordnung des Studiengangs geregelt.

Inhaltsverzeichnis

Alphabetisches Verzeichnis befindet sich auf Seite 40

A: Biologische, biochemische, chemische sowie sportwissenschaftliche Grundlagen

Fak721580: Grundlagen der Zellbiologie, Molekularbiologie und Genetik (21S)	4
Fak721584: Prinzipien der Chemie (21S)	5
Fak721585: Physiologie der Nutzorganismen (22S)	6
Fak721581: Biochemie der Nährstoffe (21S)	7
Fak721582: Humanbiologie (21S)	8
Fak721583: Chemische Analytik und Lebensmittelchemie (21S)	9
Fak721586: Ernährungsphysiologie (21S)	10
Fak721587: Molekulare Gesundheitswissenschaften (21S)	11
Fak721588: Exercise Biology (21S)	12

B: Rechts- und Wirtschaftswissenschaften

Fak721589: Einführung in die Rechtswissenschaften (21S)	13
Fak721590: Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 1 (21S)	14
Fak721591: Einführung in das europäische und internationale Recht (21S)	15
Fak721592: Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 2 (21S)	16
Fak721593: Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht 1 (21S)	17
Fak726011: Food Supply Chain Management (23W)	18
Fak721594: Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht 2 (21S)	19
Fak721595: Qualitätsmanagement (21S)	20

C: Public Health und Verhaltenswissenschaften

Fak721596: Grundlagen der Ernährungsepidemiologie (21S)	21
Fak721597: Sozial- und verhaltenswissenschaftliche Forschungsmethoden (21S)	22
Fak721598: Einführung in die Psychologie (21S)	23
Fak721599: Digital Health (21S)	24
Fak721600: Gesundheits- und Risikokommunikation (21S)	25
Fak721601: Gesundheitsverhalten und Prävention (23W)	26

D: Datenanalyse und Statistik

Fak721602: Einführung in die Statistik und Datenauswertung (21S)	27
Fak721603: Auswertung und Modellierung komplexer Daten (Big Data) (21S)	28

E: Fächerübergreifende Fähigkeiten

Fak721604: Science and Business English (21S)	29
Fak721605: Medien- und Präsentationstraining (21S)	30
Fak721606: Case Studies (21S)	31

F: Wahlpflicht/ Spezialisierung

Projektseminare

Fak725871: Innovative Lebensmittelversorgung (24S)	32
Fak725932: Innovative Lebensmittelprodukte (24S)	33
Fak725937: Lebensmittel- und Gesundheitspolitik (24S)	34
Fak725938: Impact Entrepreneurship Ideas – Lösungen für soziale und ökologische Probleme entwickeln (24S)	35
Fak725939: Software-Tools in der molekularen Biotechnologie (24S)	36
Fak726091: Weiterführende molekulare und mechanistische Konzepte in den Ernährungswissenschaften (24S)	37
Fak721608: Forschungspraktikum (21S)	38
Fak721609: Bachelorarbeit – Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften (21S)	39

Fak721580: Grundlagen der Zellbiologie, Molekularbiologie und Genetik

Gültig ab: 01.04.2021

Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 105	Link zur HTML-Seite 								
Leistungspunkte: 6	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 75									
Modulverantwortliche(r): Vlot-Schuster, Anna Cornelia; Prof. Dr.											
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Titel:</th> <th>Gewicht:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Klausur</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Präsentation/Essay</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Protokoll</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>				Titel:	Gewicht:	Klausur	50	Präsentation/Essay	20	Protokoll	30
Titel:	Gewicht:										
Klausur	50										
Präsentation/Essay	20										
Protokoll	30										
Voraussetzungen: Keine											
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.											
Lerninhalte: <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 und DNA Restriktionsanalysen. - Seminar/Übung: die Grundlagen der Genetik werden mit praktischen Übungen vertieft. Darüber hinaus werden moderne genetische Methoden, inkl. Datenbanksuche, für die praktische Anwendung im Praktikum umgesetzt. 											
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Praktikum (2 SWS) Seminar (2 SWS)											

Fak721584: Prinzipien der Chemie			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 105	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 7	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 105	
Modulverantwortliche(r): Baldermann, Susanne; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Klausur		50	
Präsentation/Essay		20	
Protokoll		30	
Voraussetzungen: keine			
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.			
Lerninhalte: 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			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Seminar und Übung (jeweils 1 SWS) Laborpraktikum (3 SWS bzw. Blockveranstaltung)			

Fak721585: Physiologie der Nutzorganismen											
Gültig ab: 01.04.2022											
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 90	Link zur HTML-Seite 								
Leistungspunkte: 7	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 120									
Modulverantwortliche(r): Vlot-Schuster, Anna Cornelia; Prof. Dr.											
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Titel:</th> <th>Gewicht:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Klausur</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Präsentation</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Protokoll</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>				Titel:	Gewicht:	Klausur	50	Präsentation	20	Protokoll	30
Titel:	Gewicht:										
Klausur	50										
Präsentation	20										
Protokoll	30										
Voraussetzungen: keine											
Lernziele: Die Studierenden erwerben Grundkenntnisse über die Physiologie von 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.											
Lerninhalte: <ul style="list-style-type: none"> - Physiologie der Nutzpflanzen: Entwicklung der für die Ernährung wichtigen Pflanzenorganen - Photosynthese - 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 und Pflanzenphysiologischen Methoden untersucht. Zudem werden physiologisch-biochemischer Leistungen von Mikroorganismen analysiert. - Seminar: Die Tierphysiologie wird im Selbststudium vertieft und mittels Vorträge geteilt. 											
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: <ul style="list-style-type: none"> Vorlesung (2 SWS) Praktikum (3 SWS) Seminar (1 SWS) 											

Fak721581: Biochemie der Nährstoffe											
Gültig ab: 01.04.2021											
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 75	Link zur HTML-Seite 								
Leistungspunkte: 6	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 105									
Modulverantwortliche(r): Henkel-Oberländer, Janin; Prof. Dr.											
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Titel:</th> <th>Gewicht:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Klausur</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Präsentation/ Essay</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Protokoll</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>				Titel:	Gewicht:	Klausur	50	Präsentation/ Essay	20	Protokoll	30
Titel:	Gewicht:										
Klausur	50										
Präsentation/ Essay	20										
Protokoll	30										
Voraussetzungen:											
<p>Teilnahme an den Modulen „Grundlagen der Zellbiologie, Molekularbiologie und Genetik“ und „Prinzipien der Chemie“ Literaturempfehlung zur Vor- und Nachbereitung:</p> <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 											
Lernziele:											
<p>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.</p>											
Lerninhalte:											
<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 											
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen:											
<p>Vorlesung und Seminar (2 SWS) Laborpraktikum (3 SWS bzw. Blockveranstaltung)</p>											

Fak721582: Humanbiologie											
Gültig ab: 01.04.2021											
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 90	Link zur HTML-Seite 								
Leistungspunkte: 6	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 90									
Modulverantwortliche(r): Suhr, Frank; Prof. Dr.											
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Titel:</th> <th>Gewicht:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Klausur</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Präsentation/ Essay</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Protokoll</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>				Titel:	Gewicht:	Klausur	50	Präsentation/ Essay	20	Protokoll	30
Titel:	Gewicht:										
Klausur	50										
Präsentation/ Essay	20										
Protokoll	30										
Voraussetzungen: Teilnahme an den Veranstaltungen „Grundlagen der Zellbiologie, Molekularbiologie und Genetik“ (Vorlesung).											
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.											
Lerninhalte: <ul style="list-style-type: none"> - Körperproportionen - Nervengewebe - Muskulatur - Herzkreislaufsystem - Endokrines System - Wasser- und Elektrolythaushalt 											
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Seminar (1 SWS) Praktikum (3 SWS bzw. Blockveranstaltung)											

Fak721583: Chemische Analytik und Lebensmittelchemie											
Gültig ab: 01.04.2021											
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 90	Link zur HTML-Seite 								
Leistungspunkte: 6	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 90									
Modulverantwortliche(r): Baldermann, Susanne; Prof. Dr.											
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Titel:</th> <th>Gewicht:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Klausur</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Präsentation/ Essay</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Protokoll</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>				Titel:	Gewicht:	Klausur	50	Präsentation/ Essay	20	Protokoll	30
Titel:	Gewicht:										
Klausur	50										
Präsentation/ Essay	20										
Protokoll	30										
Voraussetzungen: keine											
Lernziele: Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden: <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. 											
Lerninhalte: 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. Behandelte Themen sind u.a. <ul style="list-style-type: none"> - Makronährstoffe - Mikronährstoffe - Rückstände und Kontaminanten - Veränderung während der Lagerung, Verarbeitung und Zubereitung - Einführung in die Lebensmittelanalytik 											
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Seminar (1 SWS) Praktikum (3 SWS bzw. Blockveranstaltung)											

Fak721586: Ernährungsphysiologie											
Gültig ab: 01.04.2021											
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 90	Link zur HTML-Seite 								
Leistungspunkte: 6	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 90									
Modulverantwortliche(r): Suhr, Frank; Prof. Dr.											
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Titel:</th> <th>Gewicht:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Klausur</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Präsentation/Essay</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Protokoll</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>				Titel:	Gewicht:	Klausur	50	Präsentation/Essay	20	Protokoll	30
Titel:	Gewicht:										
Klausur	50										
Präsentation/Essay	20										
Protokoll	30										
Voraussetzungen: Teilnahme an den Modulen „Humanbiologie“ und „Biochemie der Nährstoffe“											
Lernziele: 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. Die Studierenden erlernen im Praktikum grundlegende physiologische Methoden und können die praktischen Ergebnisse mit den theoretischen Kenntnissen verknüpfen.											
Lerninhalte: <ul style="list-style-type: none"> - Anatomie und Funktion des Gastrointestinaltrakts: - Mundhöhle - Magen - Dünndarm - Pankreas - Leber - Dickdarm - Verdauung von Kohlenhydraten - Verdauung von Proteinen - Verdauung von Lipiden - Verdauung von Mikronährstoffen - Einfluss von Geschmack und Geruch - Laborpraktikum mit grundlegenden (molekular-) physiologischen Methoden 											
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Seminar (1 SWS) Laborpraktikum (3 SWS bzw. Blockveranstaltung)											

Fak721587: Molekulare Gesundheitswissenschaften											
Gültig ab: 01.04.2021											
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 90	Link zur HTML-Seite 								
Leistungspunkte: 6	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 90									
Modulverantwortliche(r): Henkel-Oberländer, Janin; Prof. Dr.											
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Titel:</th> <th>Gewicht:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Klausur</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Präsentation/Essay</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Protokoll</td> <td>30</td> </tr> </tbody> </table>				Titel:	Gewicht:	Klausur	50	Präsentation/Essay	20	Protokoll	30
Titel:	Gewicht:										
Klausur	50										
Präsentation/Essay	20										
Protokoll	30										
Voraussetzungen: Teilnahme an den Modulen „Biochemie der Nährstoffe“, „Humanbiologie“ und „Ernährungsphysiologie“											
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. Die Studierenden können die molekularen Grundlagen der Entstehung von ernährungsabhängigen metabolischen Erkrankungen oder Tumoren erklären und können Verknüpfung zwischen definierten Ernährungsweisen und Erkrankungsbildern sowie im Alternsgang auf molekularer und zellulärer Ebene herstellen und anwenden. Die Studierenden wenden im Praktikum einzelne Prinzipien an Modellsystemen an und können praktischen Ergebnisse mit den theoretischen Kenntnissen verknüpfen.											
Lerninhalte: <ul style="list-style-type: none"> - Regulation des Energiestoffwechsels - Neuronale Kontrolle der Nahrungsaufnahme - Pathogenese der Überernährung - Entwicklung von Insulinresistenz und Folgen - Matrixveränderungen, Tumorbiologie - Molekulare und zelluläre Mechanismen definierter Erkrankungsbilder und Einfluss von Ernährung - Molekulare und zelluläre Mechanismen des Alterns und Einfluss von Ernährung - Laborpraktikum mit grundlegenden (molekular-) physiologischen Methoden 											
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Seminar (1 SWS) Laborpraktikum (3 SWS bzw. Blockveranstaltung)											


Fak721588: Exercise Biology			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 90	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 6	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 90	
Modulverantwortliche(r): Suhr, Frank; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Klausur		50	
Präsentation/Essay		20	
Protokoll		30	
Voraussetzungen: Teilnahme an den Modulen „Biochemie der Nährstoffe“, „Grundlagen der Zellbiologie, Molekularbiologie und Genetik“, „Humanbiologie“			
Lernziele: Die Studierenden erlernen biologische Grundlagen, welche der körperlichen Leistungsfähigkeit 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.			
Lerninhalte: Die folgenden Hauptthemen werden besprochen: - 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			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Seminar (1 SWS) Praktikum (3 SWS bzw. Blockveranstaltung)			

Fak721589: Einführung in die Rechtswissenschaften			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 60	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 5	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 90	
Modulverantwortliche(r): Purnhagen, Kai; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel: Klausur		Gewicht: 100	
Voraussetzungen: keine			
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.			
Lerninhalte: Der Kurs besteht aus vier thematischen Blöcken <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) 			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Übung (2 SWS)			

Fak721590: Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 1			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 60	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 4	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 60	
Modulverantwortliche(r): Fikar, Christian; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel: Klausur		Gewicht: 100	
Voraussetzungen: Keine			
Lernziele: Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden: 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			
Lerninhalte: 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. Behandelte Themen inkludieren: Betriebswirtschaftliches Handeln Planung und Entscheidung Entscheidungstheorie Produktion und Logistik Absatz und Marketing Investition und Finanzierung Unternehmungsführung			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Übung (2 SWS)			

Fak721591: Einführung in das europäische und internationale Recht			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 60	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 5	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 90	
Modulverantwortliche(r): Grosche, Nils; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Klausur		100	
Voraussetzungen: Modul Einführung in die Rechtswissenschaften			
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.			
Lerninhalte: Der Kurs gliedert sich in fünf thematische Blöcke <ul style="list-style-type: none"> - Rechtssubjekte und Rechtsquellen des internationalen Rechts, Zusammenspiel von nationalem und internationalem Recht - Grundlagen der europäischen Rechtsgeschichte - Institutionelles Europarecht - Substanzielles Europarecht - Grundzüge des Wirtschaftsvölkerrechts 			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Übung (2 SWS)			

Fak721592: Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 2			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 60	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 4	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 60	
Modulverantwortliche(r): Grosche, Nils; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel: Klausur		Gewicht: 100	
Voraussetzungen: Keine			
Lernziele: Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> - grundlegendes Wissen über die Rolle des Staates für und die Ordnung der Wirtschaft durch Verfassungs- und Verwaltungsrecht besitzen - ein Verständnis für die Funktionsweise der Wirtschaftsgrundrechte des Grundgesetzes entwickeln - zentrale Begriffe und Strukturen des Gewerberechts und des Subventions- und Beihilfenrechts verstehen - Kenntnisse juristischer Problemstellungen und Methoden ihrer Lösung erweitern 			
Lerninhalte: Die Lehrveranstaltung vermittelt Studierenden der Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften Grundlagenwissen im Bereich des Rechts der Wirtschaftsverfassung und -verwaltung. Hierbei werden zentrale rechtliche Zusammenhänge analysiert und es wird auf ihre Bedeutung für das Wirtschaftsleben eingegangen. Behandelte Themen inkludieren: <ul style="list-style-type: none"> - Stellung des Öffentlichen Wirtschaftsrechts in der Rechtsordnung - Verhältnis Verfassungsordnung und Wirtschaft - Wirtschaftsgrundrechte - Europäisierung des Wirtschaftsverfassungsrechts - Grundzüge des Gewerbe- und Gewerbenebenrechts - Grundzüge des Subventions- und Beihilfenrechts 			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Übung (2 SWS)			

Fak721593: Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht 1			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch/Englisch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 60	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 4	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 60	
Modulverantwortliche(r): Purnhagen, Kai; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Klausur		100	
Voraussetzungen: Keine			
Lernziele: Die Studierenden - Kennen die wesentliche Struktur des europäischen Lebensmittelrechts - Können rechtliche von nicht rechtlichen Fragestellung unterscheiden und anhand rechtlicher Argumente einer Lösung zuführen. - kennen die wichtigsten Arbeitsmethoden, die zur Durchführung der Bachelorarbeit benötigt werden.			
Lerninhalte: 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.			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Seminar (2 SWS)			

Fak726011: Food Supply Chain Management			
Gültig ab: 01.10.2023			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 60	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 5	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 90	
Modulverantwortliche(r): Fikar, Christian; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Klausur		60	
Präsentationen / semesterbegleitende Aufgaben		40	
Voraussetzungen: ,Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 1' erfolgreich bestanden			
Lernziele: Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden: <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 			
Lerninhalte: 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 Ent-scheidungsprobleme. Behandelte Themen inkludieren: <ul style="list-style-type: none"> - Supply Chain Strategie - Netzwerkplanung - Nachfrageprognosen - Absatz und Produktionsplanung - Bestellpolitiken - Supply Chain Koordinierung 			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Übung (2 SWS)			

Fak721594: Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht 2			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 60	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 4	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 60	
Modulverantwortliche(r): Grosche, Nils; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Klausur		100	
Voraussetzungen: Keine			
Lernziele: Die Studierenden - kennen wesentliche Strukturen und grundlegende Konzepte der Ordnung des Gesundheits- und Datenrechts, einschließlich der europäischen und internationalen Bezüge - verstehen wie sich rechtliche Regulierungen im Bereich des Gesundheits- und Datenrechts im Alltag auswirken, welche juristischen Fragen sie herausfordern und wie juristische Lösungen gefunden werden - erweitern Kenntnisse juristischer Problemstellungen und Methoden ihrer Lösung			
Lerninhalte: Ziel der Vorlesung ist es die Studierenden mit den Grundsätzen des Gesundheits- und Datenrechts und dessen Einbindung in das europäische und internationale Recht vertraut zu machen. Darüber hinaus sollen die Studierenden grundlegende Kompetenzen in Bezug auf rechtliche Strukturen und Argumentation entwickeln. Behandelte Themen inkludieren - Sozialstaatsprinzip - Gesundheitsschutz und Verfassungsrecht - Grundzüge Krankenversicherungsrecht - Europäisches und internationales Gesundheitsrecht - Grundzüge der Datenschutzgrundverordnung - EU-Datengesetz und weitere Entwicklungen (Datengovernance, Vorschlag EU Health Data Space)			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Übung (2 SWS)			

Fak721595: Qualitätsmanagement			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 60	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 4	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 60	
Modulverantwortliche(r): Fikar, Christian; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Klausur		100	
Voraussetzungen: ,Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 1' erfolgreich bestanden			
Lernziele: Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden: <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 			
Lerninhalte: 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. Behandelte Themen inkludieren: <ul style="list-style-type: none"> - Prozessmanagement - Qualitätswerkzeuge - Qualitätsmanagementsysteme und Normen - Audits und Zertifizierung 			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS), Übung (2 SWS)			

Fak721596: Grundlagen der Ernährungsepidemiologie Gültig ab: 01.04.2021							
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 30	Link zur HTML-Seite 				
Leistungspunkte: 3	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 60					
Modulverantwortliche(r): Henkel-Oberländer, Janin; Prof. Dr.							
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Titel:</th> <th style="width: 30%;">Gewicht:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Klausur</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>				Titel:	Gewicht:	Klausur	100
Titel:	Gewicht:						
Klausur	100						
Voraussetzungen: Mathematische Grundkenntnisse							
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.							
Lerninhalte: <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 							
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung und Seminar (insgesamt 2 SWS)							

Fak721597: Sozial- und verhaltenswissenschaftliche Forschungsmethoden			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 60	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 6	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 120	
Modulverantwortliche(r): Bartelmeß, Tina; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
semesterbegleitende Aufgaben		50	
Essay		50	
Voraussetzungen: keine Literaturempfehlung zur Vorbereitung: - Baur, N. & Blasius, J. (2022). Handbuch Methoden der empirischen Sozialforschung. Wiesbaden: Springer VS.			
Lernziele: Die Studierenden erwerben vertiefte fachliche Kenntnisse in sozialwissenschaftlichen Forschungsmethoden (grundlegende Theorien, Konzepte, Methoden und Instrumente). Sie sind in der Lage sozialwissenschaftliche Forschungsansätze (qualitativ und quantitativ) 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			
Lerninhalte: - 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)			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Das Modul ist entlang des gesamten Semesters in den Sitzungen (4 SWS) jeweils aus Vorlesungs- und Seminaranteilen zusammengesetzt.			

Fak721598: Einführung in die Psychologie Gültig ab: 01.04.2021									
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 60	Link zur HTML-Seite 						
Leistungspunkte: 6	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 120							
Modulverantwortliche(r): Teresa Hansal									
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Titel:</th> <th style="width: 30%;">Gewicht:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Klausur</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Präsentation/Essay</td> <td>40</td> </tr> </tbody> </table>				Titel:	Gewicht:	Klausur	60	Präsentation/Essay	40
Titel:	Gewicht:								
Klausur	60								
Präsentation/Essay	40								
Voraussetzungen: 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.									
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.									
Lerninhalte: 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 									
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Seminar (2 SWS)									

Fak721599: Digital Health			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch/Englisch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 30	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 3	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 60	
Modulverantwortliche(r): Faisal, Aldo; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Klausur/Hausarbeit/Präsentation		100	
Voraussetzungen: keine			
Lernziele: Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> - ein Verständnis der Grundzüge im Anwendungsbereich von datengetriebenen 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. 			
Lerninhalte: Die Lehrveranstaltung vermittelt Studierenden der Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften Grundlagen im Bereich Digital Healthcare, KI für die Medizin und die Literatur in diesem Bereich. Behandelte Themen umfassen: <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 			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Seminar (2 SWS)			

Fak721600: Gesundheits- und Risikokommunikation			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 30	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 3	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 60	
Modulverantwortliche(r): Bartelmeß, Tina; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Präsentation/Hausarbeit		100	
Voraussetzungen:			
<p>Literaturempfehlung zur Vorbereitung:</p> <p>Godemann, J. & Bartelmess, T. (2021). Ernährungskommunikation. Interdisziplinäre Perspektiven - Theorien - Methoden. Wiesbaden: Springer.</p> <p>Reifegerste, D. & Ort, A. (2018). Gesundheitskommunikation. Studienkurs Medien & Kommunikation. Baden-Baden: Nomos. Modul: Gesundheitsverhalten und Prävention</p>			
Lernziele:			
<p>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 Ernährungskommunikation theorie- und methodengeleitet zu reflektieren.</p>			
Lerninhalte:			
<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 			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen:			
Seminar (2 SWS)			

Fak721601: Gesundheitsverhalten und Prävention			
Gültig ab: 01.10.2023			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 45	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 6	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 135	
Modulverantwortliche(r): Bartelmeß, Tina; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Klausur		60	
Präsentation/Essay		40	
Voraussetzungen: keine			
Lernziele: Die Studierenden erwerben in der Vorlesung Grundkenntnisse über die Public Health Bereiche Gesundheitsförderung und Prävention. 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 Strategien zur Gesundheitsförderung und Prävention im Ernährungsbereich zu entwickeln und zu erproben.			
Lerninhalte: <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 - Projektmanagement 			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Seminar (1 SWS)			

Fak721602: Einführung in die Statistik und Datenauswertung			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 60	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 6	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 120	
Modulverantwortliche(r): Allmeta, Anila			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel: Klausur		Gewicht: 100	
Voraussetzungen: keine			
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.			
Lerninhalte: Datentypen und ihre Implikationen; Indikatoren für Datenqualität; Wahrscheinlichkeitstheorie; Grundlagen des Hypothesentestens; deskriptive Statistik; grundlegende inferenzstatistische Verfahren (Chi-quadrat Test, t-Tests, Varianzanalysen, Regressionsanalysen)			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung (2 SWS) Seminar (2 SWS)			

Fak721603: Auswertung und Modellierung komplexer Daten (Big Data)			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch/Englisch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 60	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 6	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 120	
Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Aldo Faisal, Prof. Dr. Christian Fikar			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Klausur/Hausarbeit/Präsentation		100	
Voraussetzungen:			
Keine Die Teilnehmer*innen sollten auf Abiturniveau über Kenntnisse in Mathematik und Computerbenutzung verfügen			
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 			
Lerninhalte:			
<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. 			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen:			
Vorlesung (2 SWS) Seminar (2 SWS)			

Fak721604: Science and Business English			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Englisch	Dauer: Zweimestrig	Präsenzstudium: 60	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 6	Turnus: jedes Semester	Selbststudium: 120	
Modulverantwortliche(r): Sprachenzentrum (Abteilungsleitung Englisch)			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Business English I: Developing Reading Comprehension (BE 1)		50	
English for Academic Purposes (EAP III): Scientific and Technical Writing		50	
Voraussetzungen: Englischkenntnisse auf dem Niveau B2 des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens (GER) für Sprachen			
Lerninhalte: <p>Business English I: Developing Reading Comprehension (BE 1) (Niveau B2+ GER): 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>English for Academic Purposes (EAP II): Scientific and Technical Writing (Niveau C1 GER): 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>			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Business English I: Seminar (2 SWS) Scientific and Technical Writing: Seminar (2 SWS)			

Fak721605: Medien- und Präsentationstraining			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 30	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 4	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 90	
Modulverantwortliche(r): Fechner, Carolin; Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Präsentation		100	
Voraussetzungen: Keine			
Lernziele: Nach Abschluss des Moduls können die Studierenden wissenschaftliche Erkenntnisse zielgruppengerecht aufbereiten und überzeugend präsentieren.			
Lerninhalte: <ul style="list-style-type: none"> - Aufbereitung komplexer Inhalte für verschiedene Zielgruppen - Erstellen von verständlichen und Übersichtlichen Visualisierungen und Präsentationen - Sprache, Stimme und Körpersprache 			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Seminar (2 SWS)			

Fak721606: Case Studies			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 30	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 8	Turnus: Wintersemester	Selbststudium: 210	
Modulverantwortliche(r): Grenzfurtner, Wolfgang; Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Präsentation		50	
Hausarbeit		50	
Voraussetzungen: keine			
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 			
Lerninhalte: 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			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Seminar und Projektarbeit unter Aufsicht			

Fak725871: Innovative Lebensmittelversorgung			
Gültig ab: 01.04.2024			
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 30	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 4	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 90	
Modulverantwortliche(r): Fikar, Christian; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Prüfung		100	
Portfolio: Präsentation (50%), Essay (50%)			
Voraussetzungen: Keine			
Lernziele: Die Studierenden erwerben vertiefte Kenntnisse in interdisziplinären Fragenstellungen zu einer innovativen Lebensmittelversorgung. Nach Abschluss der Lehrveranstaltung können die Studierenden: - Aktuelle Herausforderungen in der Lebensmittelversorgung sowohl in Bezug auf Züchtung und Anbau als auch innerhalb von Supply Chains und auf Ebene von KonsumentInnen in Privathaushalten verstehen - Innovative wissenschaftliche Konzepte zur Lösung dieser Herausforderungen verstehen, diskutieren und bewerten - Eigene Ideen entwickeln und diese wissenschaftlich aufbereitet präsentieren			
Lerninhalte: Die Inhalte dieser Veranstaltung richten sich nach aktuellen Ereignissen und aktuellen Entwicklungen in der Lebensmittelversorgung mit Fokus auf die gesamte Wertschöpfungskette inkl. KonsumentInnen in Privathaushalten. Themen beinhalten beispielsweise: - Digitalisierung - Regionalität - Resilienz - Klimawandel - Sharing Economy - Soziale Ungleichheiten			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Seminar (2 SWS)			
Anmerkungen: Dieses Modul ist Teil des Wahlpflichtbereichs "Projektseminare" im Bachelorstudiengang "Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften". Hier haben die Studierenden die Möglichkeit, sich nach ihren persönlichen Interessen zu spezialisieren. Aus dem Wahlpflichtangebot sind insgesamt Module im Umfang von 8 ECTS-Punkten zu wählen.			

Fak725932: Innovative Lebensmittelprodukte Gültig ab: 01.04.2024							
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 30	Link zur HTML-Seite 				
Leistungspunkte: 4	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 90					
Modulverantwortliche(r): Baldermann, Susanne; Prof. Dr.							
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen: <table border="1" data-bbox="177 546 1326 629"> <thead> <tr> <th>Titel:</th> <th>Gewicht:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prüfung</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> Portfolio: Präsentation (50%), Essay (50%)				Titel:	Gewicht:	Prüfung	100
Titel:	Gewicht:						
Prüfung	100						
Voraussetzungen: Keine							
Lernziele: Die Studierenden erwerben Kenntnisse in interdisziplinären Fragenstellungen zu innovativen Lebensmittelprodukten. Nach Abschluss der Lehrveranstaltung kennen Studierende <ul style="list-style-type: none"> - Beispiele für innovative Lebensmittelproduktgruppen und verfügen über - angemessene Kenntnisse der wichtigsten regulatorischen Rahmenbedingungen - und der Akzeptanz und Wahrnehmung von Lebensmitteln. Darüber hinaus können sie eigene Ideen/Konzepte für innovative Lebensmittel entwickeln, verstehen, diskutieren und bewerten.							
Lerninhalte: Die Inhalte dieser Veranstaltung richten sich nach aktuellen Ereignissen und aktuellen Entwicklungen im Bereich der innovativen Lebensmittel. Themen beinhalten beispielsweise: <ul style="list-style-type: none"> - Produkte aus alternativen Proteinen - Fitness, Wellness and Energy Drinks - Funktionelle Lebensmittel and Superfoods - Fermentierte Lebensmittel Zusätzlich werden entsprechende rechtliche Rahmenbedingungen sowie aktuelle Erkenntnisse aus der Konsum- und Verhaltensforschung diskutiert.							
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Seminar (2 SWS)							
Anmerkungen: Dieses Modul ist Teil des Wahlpflichtbereichs "Projektseminare" im Bachelorstudiengang "Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften". Hier haben die Studierenden die Möglichkeit, sich nach ihren persönlichen Interessen zu spezialisieren. Aus dem Wahlpflichtangebot sind insgesamt Module im Umfang von 8 ECTS-Punkten zu wählen.							

Fak725937: Lebensmittel- und Gesundheitspolitik Gültig ab: 01.04.2024							
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 30	Link zur HTML-Seite 				
Leistungspunkte: 4	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 90					
Modulverantwortliche(r): Dorlach, Tim; Prof. Dr.							
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Titel:</th> <th style="width: 30%;">Gewicht:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prüfung</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> Response Paper (100%)				Titel:	Gewicht:	Prüfung	100
Titel:	Gewicht:						
Prüfung	100						
Voraussetzungen: Keine							
Lernziele: Die Studierenden erwerben Kenntnisse im Bereich der Lebensmittel- und Gesundheitspolitik. Nach Abschluss der Lehrveranstaltung können die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> - Aktuelle Debatten in der Lebensmittel- und Gesundheitspolitik verstehen - Entwicklungen in der Lebensmittel- und Gesundheitspolitik erklären - Reformvorschläge im Bereich der Lebensmittel- und Gesundheitspolitik analysieren 							
Lerninhalte: Die Inhalte der Veranstaltung umfassen theoretische und methodische Grundlagen im Bereich der Politikfeldanalyse sowie verschiedene Fallbeispiele aus der Lebensmittel- und Gesundheitspolitik.							
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Seminar (2 SWS)							
Anmerkungen: Dieses Modul ist Teil des Wahlpflichtbereichs "Projektseminare" im Bachelorstudiengang "Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften". Hier haben die Studierenden die Möglichkeit, sich nach ihren persönlichen Interessen zu spezialisieren. Aus dem Wahlpflichtangebot sind insgesamt Module im Umfang von 8 ECTS-Punkten zu wählen.							

Fak725938: Impact Entrepreneurship Ideas – Lösungen für soziale und ökologische Probleme entwickeln Gültig ab: 01.04.2024							
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 35	Link zur HTML-Seite 				
Leistungspunkte: 4	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 85					
Modulverantwortliche(r): Jakob, Eva; Prof. Dr.							
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen: <table border="1" data-bbox="177 591 1326 674"> <thead> <tr> <th>Titel:</th> <th>Gewicht:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prüfung</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Die Prüfung besteht aus den Zwischenpitches, der Abschlusspräsentation und der Abgabe eines schriftlichen Lösungskonzeptes. Lösungskonzept (60%), Präsentation/Pitches (40%)</p>				Titel:	Gewicht:	Prüfung	100
Titel:	Gewicht:						
Prüfung	100						
Voraussetzungen: Keine							
Lernziele: Ziel ist es, interdisziplinär Studierende aller Fakultäten zu vernetzen und dazu zu befähigen, gemeinsam anhand von innovativen Methodiken, Lösungen für gesellschaftliche und / oder ökologische Probleme zu entwickeln. Beispiele hierfür sind akute und globale Herausforderungen wie Biodiversitätsverlust, Klimawandel, umweltgerechte Produktion/additive Fertigung, Ernährung und Smart Cities. Durch den Besuch der Lehrveranstaltung soll nachhaltiges, wirkungsorientiertes Handeln erlebbar gemacht und erste Herangehensweisen an globale Probleme entwickelt werden.							
Lerninhalte: Sie lernen in dieser praxisorientierten Veranstaltung, was Impact Entrepreneurship (d.h. die Lösung sozialer und/oder ökologischer Probleme durch innovative Methoden) ist und werden, Anhand der realen Herausforderungen von regionalen Unternehmen im Bereich Inklusion, den gesamten Lösungszyklus einer Gründung durchlaufen. Sie erhalten dazu in Workshops die nötigen Tools und Anwendungen und werden persönlich im Team durch die interdisziplinären Dozenten beraten. Ablauf: - Kick-off Veranstaltung zu Beginn des Semesters, Kennenlernen der Unternehmen und Teamfindung - Interaktive Tagesworkshops - Persönliches Coaching - Zwischenpräsentationen - Abgabe eines Konzeptes							
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorträge, interaktiver Workshop sowie persönliches Coaching (2 SWS)							
Anmerkungen: Dieses Modul ist Teil des Wahlpflichtbereichs "Projektseminare" im Bachelorstudiengang "Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften". Hier haben die Studierenden die Möglichkeit, sich nach ihren persönlichen Interessen zu spezialisieren. Aus dem Wahlpflichtangebot sind insgesamt Module im Umfang von 8 ECTS-Punkten zu wählen.							

Fak725939: Software-Tools in der molekularen Biotechnologie							
Gültig ab: 01.04.2024							
Lehrsprache: Deutsch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 30	Link zur HTML-Seite 				
Leistungspunkte: 4	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 90					
Modulverantwortliche(r): Lackner, Gerald; Prof. Dr.							
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:							
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Titel:</th> <th>Gewicht:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prüfung</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>		Titel:	Gewicht:	Prüfung	100	Semesterbegleitende Aufgaben und Präsentation der Ergebnisse	
Titel:	Gewicht:						
Prüfung	100						
Voraussetzungen: Keine							
Lernziele: Studierende erlernen den Umgang mit modernen, bioinformatischen Software-Tools (in der Regel frei zugängliche Programme und Online-Tools), die in der molekularen Biotechnologie verbreitet sind. Anhand von praxisnahen Beispielen werden Fragestellungen selbstständig bearbeitet.							
Lerninhalte: Mögliche Anwendungsgebiete: <ul style="list-style-type: none"> - Gensequenzen finden und analysieren - Klonierungsstrategien entwickeln - Phylogenetische Stammbäume erstellen - Sequenzierdaten analysieren (z.B. Sanger und Next-Generation-Sequencing) - Stoffwechselwege biotechnologisch relevanter Mikroorganismen verstehen und modellieren - Substanz-Datenbanken effektiv nutzen - Proteinstrukturen graphisch darstellen, Strukturmodelle mittels KI erstellen. 							
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorträge, interaktiver Workshop (2 SWS)							
Anmerkungen: Dieses Modul ist Teil des Wahlpflichtbereichs "Projektseminare" im Bachelorstudiengang "Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften". Hier haben die Studierenden die Möglichkeit, sich nach ihren persönlichen Interessen zu spezialisieren. Aus dem Wahlpflichtangebot sind insgesamt Module im Umfang von 8 ECTS-Punkten zu wählen.							

<h2 style="text-align: center;">Fak726091: Weiterführende molekulare und mechanistische Konzepte in den Ernährungswissenschaften</h2> <p style="text-align: center;">Gültig ab: 01.04.2024</p>							
Lehrsprache: Englisch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 30	Link zur HTML-Seite 				
Leistungspunkte: 4	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 90					
Modulverantwortliche(r): Riedel, Christian; Prof. Dr.							
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen: <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Titel:</th> <th style="width: 30%;">Gewicht:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Prüfung</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Portfolio: Review-Artikel (50%), Präsentation (50%)</p>				Titel:	Gewicht:	Prüfung	100
Titel:	Gewicht:						
Prüfung	100						
Voraussetzungen: Die vorherige Teilnahme an den folgenden Modulen ist wünschenswert aber nicht zwingend erforderlich: <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Zellbiologie, Molekularbiologie und Genetik - Physiologie der Nutzorganismen - Biochemie der Nährstoffe - Humanbiologie - Ernährungsphysiologie - Molekulare Gesundheitswissenschaften (die Belegung des Moduls im 5. Semester wird empfohlen) 							
Lernziele: Die Studierenden erwerben vertiefte Kenntnis der molekularen Mechanismen und physiologischen Zusammenhänge, über welche die Ernährung unsere Gesundheit und Lebenserwartung beeinflusst. Darüber hinaus wird die Fähigkeit erlernt, Themen, Methoden und wissenschaftliche Arbeiten aus diesem Bereich zusammenzufassen, zu präsentieren und kritisch zu diskutieren.							
Lerninhalte: Die Veranstaltung behandelt fortgeschrittene Themen und die eingesetzten Methoden im Bereich der molekularen Ernährungswissenschaften, zum Beispiel: <ul style="list-style-type: none"> - Überblick über fortgeschrittene Methoden in der Ernährungswissenschaft - Lebensmittelkontaminanten - Endokrine Disruptoren - Antioxidantien - Lipid-Stoffwechsel - Metabolischer Stress und Autophagie - Lebensmittel als Regulator der zirkadianen Rhythmen - Lebensmittel als Regulator des Alterns 							
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vorlesung und Übung (2 SWS)							
Anmerkungen: Dieses Modul ist Teil des Wahlpflichtbereichs "Projektseminare" im Bachelorstudiengang "Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften". Hier haben die Studierenden die Möglichkeit, sich nach ihren persönlichen Interessen zu spezialisieren. Aus dem Wahlpflichtangebot sind insgesamt Module im Umfang von 8 ECTS-Punkten zu wählen.							

Fak721608: Forschungspraktikum			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch/Englisch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium: 0	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 12	Turnus: Sommersemester	Selbststudium: 360	
Modulverantwortliche(r): Fikar, Christian; Prof. Dr.			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Präsentation		50	
Protokoll		50	
Voraussetzungen: Es wird empfohlen, 120 ECTS-Punkte erworben zu haben.			
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. 			
Lerninhalte: 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.			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Vollzeitpraktikum von (mindestens) 9 Wochen oder gleichwertiges Teilzeitpraktikum			

Fak721609: Bachelorarbeit – Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften			
Gültig ab: 01.04.2021			
Lehrsprache: Deutsch/Englisch	Dauer: Einsemestrig	Präsenzstudium:	Link zur HTML-Seite 
Leistungspunkte: 12	Turnus: jedes Semester	Selbststudium: 360	
Modulverantwortliche(r):			
Beschreibung der Studien-/ Prüfungsleistungen:			
Titel:		Gewicht:	
Bachelorarbeit		100	
Voraussetzungen: Es wird empfohlen, dass die Bearbeitung der Bachelorarbeit im sechsten Semester stattfindet.			
Lernziele: Nach Abschluss der Lehrveranstaltung sollen die Studierenden: - 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			
Lerninhalte: 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.			
Art und Umfang der Lehrveranstaltungen: Eigenständige Forschungsarbeit unter Anleitung Die Zeit von der Themenstellung bis zur Einreichung der Bachelorarbeit beträgt 15 Wochen.			

Index

Fak721603: Auswertung und Modellierung komplexer Daten (Big Data) (21S)	28
Fak721609: Bachelorarbeit – Lebensmittel- und Gesundheitswissenschaften (21S)	39
Fak721581: Biochemie der Nährstoffe (21S)	7
Fak721606: Case Studies (21S)	31
Fak721583: Chemische Analytik und Lebensmittelchemie (21S)	9
Fak721599: Digital Health (21S)	24
Fak721591: Einführung in das europäische und internationale Recht (21S)	15
Fak721598: Einführung in die Psychologie (21S)	23
Fak721589: Einführung in die Rechtswissenschaften (21S)	13
Fak721602: Einführung in die Statistik und Datenauswertung (21S)	27
Fak721590: Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 1 (21S)	14
Fak721592: Einführung in die Wirtschaftswissenschaften 2 (21S)	16
Fak721586: Ernährungsphysiologie (21S)	10
Fak721588: Exercise Biology (21S)	12
Fak726011: Food Supply Chain Management (23W)	18
Fak721608: Forschungspraktikum (21S)	38
Fak721600: Gesundheits- und Risikokommunikation (21S)	25
Fak721601: Gesundheitsverhalten und Prävention (23W)	26
Fak721596: Grundlagen der Ernährungsepidemiologie (21S)	21
Fak721580: Grundlagen der Zellbiologie, Molekularbiologie und Genetik (21S)	4
Fak721582: Humanbiologie (21S)	8
Fak725938: Impact Entrepreneurship Ideas – Lösungen für soziale und ökologische Probleme entwickeln (24S)	35
Fak725932: Innovative Lebensmittelprodukte (24S)	33
Fak725871: Innovative Lebensmittelversorgung (24S)	32
Fak721593: Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht 1 (21S)	17
Fak721594: Lebensmittel-, Gesundheits- und Datenrecht 2 (21S)	19
Fak725937: Lebensmittel- und Gesundheitspolitik (24S)	34
Fak721605: Medien- und Präsentationstraining (21S)	30
Fak721587: Molekulare Gesundheitswissenschaften (21S)	11
Fak721585: Physiologie der Nutzorganismen (22S)	6
Fak721584: Prinzipien der Chemie (21S)	5
Fak721595: Qualitätsmanagement (21S)	20
Fak721604: Science and Business English (21S)	29
Fak725939: Software-Tools in der molekularen Biotechnologie (24S)	36
Fak721597: Sozial- und verhaltenswissenschaftliche Forschungsmethoden (21S)	22
Fak726091: Weiterführende molekulare und mechanistische Konzepte in den Ernährungswissenschaften (24S)	37