

1..Anträge zur Erweiterung des Wahlpflichtangebots

Zusätzliche Wahlpflichtmodule für die Große Berufliche Fachrichtung EHW

***) Diese Module dürfen nicht gleichzeitig im Wahlpflichtbereich der Kleinen beruflichen Fachrichtung Lebensmitteltechnologie gewählt worden sein

M-L-02-P	<p>**)</p> <p>Mechanische Verfahrenstechnik</p> <p>V, Ü, S</p>	keine	1.o.3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Semester / 1 Semester	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studenten wesentliche mechanische Grundprozesse mit Relevanz für die Lebensmittelverarbeitung	*	Klausur	6
M-HL-03	<p>Spezielle Aspekte der Ernährungssicherheit</p> <p>V</p>	keine	1.o.3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Semester / 1 Semester	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls haben die Studenten fachliche Kompetenzen im Bereich Ernährungstoxikologie erworben und kennen die Zusammenhänge zwischen überhöhter Zufuhr von Stoffen und gesundheitlichen Konsequenzen.	keine	Klausur	3
M-L-05	<p>Kühlkettenmanagement</p> <p>V, S, P</p>	keine	1.o.3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Semester / 1 Semester	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studenten die logistischen Abläufe in unterschiedlichen Kühlketten und verfügen über ein fundiertes Wissen über die Herausforderungen und Lösungsansätze zur Optimierung des Kühlkettenmanagements in nationalen und internationalen Supply Chains. Dies beinhaltet die Fähigkeit, Prozesse, die die Optimierung der Lebensmittelsicherheit und Qualität kühlpflichtiger Produkte betreffen, aufzubauen bzw. zu optimieren	Seminararbeit /-vortrag	Klausur	6
M-HLT-01	<p>**)</p> <p>Bio- und Gentechnologie in der Agrar- und Ernährungswissenschaft</p> <p>V, S, P</p>	keine	1.o.3. (Beginn WS); 2. (Beginn SS) Semester / 1 Semester	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studenten Verfahren der Bio- und Gentechnologie bei Mikroorganismen, Pflanzen und Tieren und haben erste praktische Erfahrungen in der Anwendung biotechnischer und molekulargenetischer Verfahren gesammelt.	* Präsentation	Klausur	6
M-L-07	<p>Trink-, Brauch- und Abwasser</p> <p>V</p>	keine	1.u.2. Semester / 2 Semester	Erwerb eines umfassenden Verständnisses/ einer Übersicht zur Chemie/Technologie des Wassers, u.a. mit W-Kreislauf, rechtliche Vorgaben, Gewinnung und Aufbereitung, natürliche Bestandteile und sekundäre Belastungen, Kenngrößen und Bewertungen; Untersuchungs-Methoden mit Schwerpunkt für	keine	Klausur (50%) und Klausur (50%)	6

				Nachweise anthropogener Einträge (Belastungen von Wasser, Boden Luft mit der Umwandlung und dem Abbau umwelt-relevanter Stoffe) und der dabei notwendigen Proben-Vorbereitung und apparativen Analytik einschließlich der Labor-Rahmenbedingungen; auch: Ausgewählte Luft- und Boden-Kontrollen; Risikoabschätzung und Festlegung von Höchstmengen, Grenzwerten und Richtwerten			
M-HL-04	**) Spezielle Lebensmitteltechnologie V, S	keine	1.o.3. (Beginn SS); 2. (Beginn WS) Semester / 1 Semester	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls haben die Studierenden ein fundiertes Verständnis der wissenschaftlich-technischen Grundlagen ausgewählter Lebensmittel und technologischer Verfahren entwickelt und können dieses Wissen auf andere Problemstellungen anwenden.	Übernahme eines Referates im Rahmen des Seminars	Klausur	6

\<>/M -HL-06	**) Messtechnik an Geräten der Lebensmittelverarbeitung V, P, E	keine	2. (Beginn WS); 3. (Beginn SS) Semester / 1 Semester	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studenten die wesentlichen Techniken, die zur messtechnischen Erfassung von Geräten zur Lebensmittelverarbeitung im Familien- und Großhaushalt benötigt werden und können diese nach ökonomischen und ökologischen Aspekten objektiv oder vergleichend beurteilen.	*	Mündliche Prüfung	6
M-L-03-P	Thermische Verfahrenstechnik V, Ü, S	keine	2. (Beginn WS); 1./3. (Beginn SS) Semester / 1 Semester	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studenten wesentliche thermodynamische Grundprozesse mit Relevanz für die Lebensmittelverarbeitung	*	Klausur	6
M-L-04-P	**) Biotechnologie V, Ü	keine	2. (Beginn WS); 1. (Beginn SS) Semester / 1 Semester	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls verstehen die Studierenden die Bedeutung der Biotechnologie als interdisziplinäres Fach für die Produktion von Lebensmitteln und Lebensmittelinhaltsstoffen. Sie lernen an ausgewählten Beispielen, wie Lebensmittelzutaten durch biotechnologische Verfahren hergestellt und gewonnen werden.	Übernahme eines Referates in der Übung	Klausur	6
M-L-01	Aktuelle Themen der Lebensmitteltechnol	keine	1.o.3. (Beginn SS); 2. (Beginn	Erwerb eines fundierten Wissens zu aktuellen Forschungsaktivitäten in der Lebensmitteltechnologie und -biotechnologie sowie	Übernahme eines Referates im Rahmen des Seminars	Mündliche Prüfung	6

	ogischen Forschung V, S		WS) Semester / 1 Semester	angrenzenden Disziplinen			
M-HL- 05	Spezieller Stoffwechsel, Regulationsmechan ismen und Nutrigenomik V	keine	2. (Beginn WS); 3. (Beginn SS) Semester / 1 Semester	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls haben die Studenten ein Verständnis für ernährungswissenschaftlich relevante Regulationsmechanismen des Stoffwechsels und der Genexpression	keine	Mündliche Prüfung	6
M-T-08	Gesundheits- und Krisenmanagement V, Ü	keine	2. (Beginn WS); 3. (Beginn SS) Semester / 1 Semester	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studenten die Grundlagen und Prinzipien des betrieblichen Gesundheits- und Krisenmanagements, können unter Anwendung wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden Maßnahmen des betrieblichen Gesundheitsmanagements planen, durchführen und evaluieren und die unterschiedlichen Methoden und Konzepten der Risikoanalyse anwenden.	*	Klausur (5/6) und Präsentation (1/6)	6
M-H- 08	Biostatistics I V, Ü	keine	1. (Beginn SS); 2. (Beginn WS) Semester / 1 Semester	Die Studierenden beherrschen eine Vielzahl an Konzepten und Methoden der Biostatistik im Umgang mit diätetischen Daten. Sie können mit Hilfe statistischer Software (SAS) Daten Beurteilen und Hypothesen testen. Die Studierenden können die passenden statistischen Techniken für verschiedene Daten identifizieren und einsetzen.	*	Klausur	6

Zusätzliche Wahlpflichtmodule für die Kleine Berufliche Fachrichtung Markt und Konsum

\<>/A BS- 100	Financial Accounting V, Ü	keine	1. Semester / 1 Semester	Inhalt: Bestandteile und Erstellung des landwirtschaftlichen Jahresabschlusses und des Jahresabschlusses nach HGB. Ziele, Adressaten und Aussagegehalt der Jahresabschlussanalyse. Die Aufbereitung des Abschlusses für die Jahresabschlussanalyse. Die wichtigsten Kennzahlen und ihre Aussagekraft. Ziel: Die Studierenden sind selbständig in der Lage, einen Jahresabschluss hinsichtlich der Finanzkraft, der Stabilität und der Rentabilität zu analysieren.	keine	Klausur	6
---------------------	-------------------------------------	-------	--------------------------------	--	-------	---------	---

Zusätzliche Wahlpflichtmodule für die Kleine Berufliche Fachrichtung „Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus“

\<>/A BS- 100	Financial Accounting V, Ü	keine	1. Semester / 1 Semester	Inhalt: Bestandteile und Erstellung des landwirtschaftlichen Jahresabschlusses und des Jahresabschlusses nach HGB. Ziele, Adressaten und Aussagegehalt der Jahresabschlussanalyse. Die Aufbereitung des Abschlusses für die Jahresabschlussanalyse. Die wichtigsten Kennzahlen und ihre Aussagekraft. Ziel: Die Studierenden sind selbständig in der Lage, einen Jahresabschluss hinsichtlich der Finanzkraft, der Stabilität und der Rentabilität zu analysieren.	keine	Klausur	6
---------------------	-------------------------------------	-------	--------------------------------	--	-------	---------	---

Abstimmung der Anträge im PA BZL - Umlaufbeschluss 23.02.2015			
Anzahl der abgegebenen Stimmen: 10			
	Zustimmung	Ablehnung	Enthaltung
Erweiterung des Angebots neuer Wahlpflichtmodule	x	x	x
...für EHW	10	0	0
...Markt und Konsum	10	0	0
...für Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Landbaus	10	0	0
Antrag auf Anwesenheitspflicht			
Klassische Philologie			
Griechische Sprache 1	8	1	1
Griechische Sprache 2	8	1	1
Griechische Grammatik und Lektüre	8	1	1
Griechischer Sprachkurs 1	8	0	2
Griechischer Sprachkurs 2	8	0	2
Modul S32 Sprachkurs Griechisch	8	0	2
Lateinische Sprache 1	8	1	1
Lateinische Sprache 2	8	1	1
Latein I für Anfänger (Latein I)	8	0	2
Latein II für Anfänger mit Vorkenntnissen (Latein II)	8	0	2
Lateinische Lektüre für Anfänger I (Latein III)	8	1	1
Lateinische Lektüre für Anfänger II (Latein IV)	8	1	1
Lektüre griechischer Autoren	8	1	1
Lektüre griechischer Autoren in Übersetzung	8	1	1
Lektüre lateinischer Autoren der Antike	8	1	1
Lektüre mittel- und neulateinischer Autoren	8	1	1
MEG Griechische Sprache 3	8	1	1
MEL Lateinische Sprache 3	8	1	1
Romanische Philologie			
Sprachpraktisches Propädeutikum Französisch 1/1T (extracurricular)	8	1	1
Sprachpraktisches Propädeutikum Französisch 2/2T (extracurricular)	8	1	1
Sprachpraktisches Propädeutikum Italienisch 1/1T (extracurricular)	8	1	1
Sprachpraktisches Propädeutikum Italienisch 2/2T (extracurricular)	8	1	1
Sprachpraktisches Propädeutikum Spanisch 1/1T (extracurricular)	8	1	1
Sprachpraktisches Propädeutikum Spanisch 2/2T (extracurricular)	8	1	1
Sprachpraxis Französisch I	9		1
Sprachpraxis Italienisch I	9		1
Sprachpraxis Spanisch I	9		1
Sprachpraxis Französisch II	9		1
Sprachpraxis Italienisch II	9		1
Sprachpraxis Spanisch II	9		1
Sprachpraxis Französisch III	9		1
Sprachpraxis Italienisch III	9		1
Sprachpraxis Spanisch III	9		1

Sprachpraxis Französisch IV	9	0	1
Sprachpraxis Italienisch IV	9	0	1
Sprachpraxis Spanisch IV	9	0	1
Philosophie			
Vorbereitungsseminar zum Praxissemester	9	1	0
Begleitseminar zum Praxissemester	9	1	0
Sozialwissenschaftem			
Vorbereitung- und Begleitseminar zum Praxissemester	9	1	0
Latein			
Vorbereitung- und Begleitseminar zum Praxissemester	9	1	0
Evang. Religion			
Vorbereitung- und Begleitseminar zum Praxissemester	9	1	0
Geographie			
Vorbereitung- und Begleitseminar zum Praxissemester	9	1	0
Exkursionen in Modul B8L	10	0	0
Exkursionen in Modul MLa2 Exkurisionsmodul	10	0	0
Geländepraktika in Modul B2M	9	0	1
Geländepraktika in Modul B4M	9	0	1
Bildungswissenschaften			
Vorbereitung- und Begleitseminar zum Praxissemester	9	1	0
Seminare "Theorie der Bildungswissenschaften"	6	2	2
Seminare "Psychologische und soziale Voraussetzungen schulischen Lernens"	4	2	4
Seminare des Moduls Bildungsforschung und Bildungsorganisation	6	2	2