

# Amtliche Bekanntmachungen

## Inhalt:

Dritte Satzung zur Änderung der Prüfungsordnung  
für den Bachelorstudiengang  
Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften  
der Landwirtschaftlichen Fakultät  
der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Vom 23. Juli 2013

**Dritte Satzung zur Änderung der Prüfungsordnung  
für den Bachelorstudiengang  
Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften  
der Landwirtschaftlichen Fakultät  
der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn**

**vom 23. Juli 2013**

Aufgrund der §§ 2 Abs. 4 und 64 Abs. 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) in der Fassung des Hochschulfreiheitsgesetzes (HFG) vom 31. Oktober 2006 (GV. NRW S. 474), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes zur Änderung des Hochschulgesetzes und des Kunsthochschulgesetzes vom 18. Dezember 2012 (GV. NRW S. 672), hat die Landwirtschaftliche Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn folgende Satzung erlassen:

## Artikel I

Die Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften der Landwirtschaftlichen Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn vom 24. September 2007 (Amtliche Bekanntmachungen der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, 37. Jg., Nr. 31 vom 26. September 2007), zuletzt geändert durch die Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (B.Sc.) der Landwirtschaftlichen Fakultät vom 31. August 2012 (Amtliche Bekanntmachungen der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, 42. Jg., Nr. 49 vom 7. September 2012), wird wie folgt geändert:

1. § 10 Abs. 3 S. 7 erhält folgende neue Fassung:  
„Die Anmeldung zur Wiederholung soll zum nächsten festgesetzten Prüfungstermin durch den Studierenden selbst erfolgen.“
2. § 12 Abs. 1 S. 4 wird gestrichen.
3. § 12 Abs. 3 S. 1 wird wie folgt geändert:  
„Die dreimalige Bewertung eines Pflichtmoduls mit „nicht ausreichend“ hat den Verlust des Prüfungsanspruches zur Folge und führt nach Bestandskraft der entsprechenden Entscheidung des Prüfungsausschusses zur Exmatrikulation durch das Studentensekretariat.“
4. § 12 Abs. 3 S. 3 wird wie folgt geändert  
„Hat die Bewertung von Wahlpflichtmodulen siebenmal die Note "nicht ausreichend" ergeben, und wird eine weitere Modul- oder Modulteilprüfung nach erstmaliger Wiederholung nicht bestanden, so hat dies den Verlust des Prüfungsanspruches zur Folge und führt nach Bestandskraft der entsprechenden Entscheidung des Prüfungsausschusses zur Exmatrikulation durch das Studentensekretariat.“
5. Die bisherige Anlage 2 zur Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (B.Sc.) der Landwirtschaftlichen Fakultät vom 31. August 2012 (Modifizierter Modulplan zur Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften vom 24. September 2007 in der Fassung vom 18. Juli 2012) wird ersetzt durch die Anlage zu dieser Satzung. Studierende, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Satzung im Bachelorstudiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften der Landwirtschaftlichen Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn vom 24. September 2007 (Amtliche Bekanntmachungen der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, 37. Jg., Nr. 31 vom 26. September 2007), zuletzt geändert durch die Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (B.Sc.) der Landwirtschaftlichen Fakultät vom 31. August 2012 (Amtliche Bekanntmachungen der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, 42. Jg., Nr. 49 vom 7. September 2012) an der Universität Bonn eingeschrieben sind und die Bachelorprüfung noch nicht abgeschlossen haben, studieren nach dem Modulplan dieser Satzung. Bisher erbrachte Leistungen werden vollumfänglich anerkannt. Der Prüfungsausschuss regelt im Einzelfall den Abschluss von bereits begonnenen Prüfungsverfahren.

## **Artikel II**

Diese Satzung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung in den Amtlichen Bekanntmachungen der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn – Verkündungsblatt – in Kraft.

P. Stehle

Der Dekan  
der Landwirtschaftlichen Fakultät  
der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn  
Universitätsprofessor Dr. Peter Stehle

Ausgefertigt aufgrund des Beschlusses des Fakultätsrates der Landwirtschaftlichen Fakultät vom 3. Juli 2013 sowie der EntschlieÙung des Rektorats vom 16. Juli 2013.

Bonn, den 23. Juli 2013

R. Lutz

In Vertretung  
Der Kanzler  
der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn  
Dr. Reinhardt Lutz

**Anlage: Modulplan zur Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (24.09.2007) – Dritte Änderungssatzung 2013**

V= Vorlesung, Ü= Wiss. Übung, S= Seminar, P= Praktikum; PS= Projektseminar

ELW = Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, LMT = Lebensmitteltechnologie, WiSo = Wirtschafts- und Sozialwissenschaften, Stj. = Studienjahr

\* Der Prüfungsausschuss kann in Lehrveranstaltungen (mit Ausnahme von Vorlesungen), in denen das Qualifikationsziel nicht anders erreicht werden kann, auf Antrag eines Lehrenden, des Modulbeauftragten oder der Studienkommission die regelmäßige/ aktive/ erfolgreiche Teilnahme als Voraussetzung für die Teilnahme an einer Modulprüfung festlegen. Dabei ist zu definieren, wann eine regelmäßige/ aktive/ erfolgreiche Teilnahme vorliegt. Die Entscheidung ist vom Prüfungsausschuss durch Aushang oder elektronisch bekanntzugeben.

Der Prüfungsausschuss kann weitere Wahlpflichtmodule genehmigen. Der Prüfungsausschuss gibt die genehmigten Wahlpflichtmodule zu Beginn des Semesters gemäß § 3 Abs. 12 der Prüfungsorganisationsordnung der Landwirtschaftlichen Fakultät bekannt.

**Pflichtmodule  
Erstes Studienjahr**

Modul-Nr./ Kürzel	Modul und Veranstaltungsformen im Modul	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer und vorgesehene Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* / Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungsform	LP
BA-A,E-1/04	Angewandte Mathematik und Statistik V, Ü	keine	1 Semester/ 1. Semester	Kenntnisse über elementare Funktionen, reelle Zahlen, Vektorrechnung, Matrizen, Differential- und Integralrechnung, beschreibende Statistik und Regression und Korrelation. Fähigkeit, mathematische Ansätze aufzustellen, Gleichungssysteme zu lösen. Fähigkeit zur explorativen Datenanalyse.	keine	Klausur	6
BA-A,E-1/05	Biologie der Nutzpflanzen und Nutztiere V, Ü, V	keine	1 Semester/ 1. Semester	(a) Bau und Funktion pflanzlicher Organismen zum Verständnis der Biologie der Nutzpflanzen (b) Bau, Funktion, Evolution und wirtschaftliche Bedeutung ausgewählter Tiergruppen.	*	Klausur	6
BA-A,E-1/06	Anatomie und Physiologie der Tiere V, Ü	keine	1 Semester/ 1. Semester	Grundlagen der Anatomie des Säugetierorganismus, sowie der Funktion und Regulation der Organsysteme.	*	Klausur	6

Modul-Nr./ Kürzel	Modul und Veranstaltungsformen im Modul	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer und vorgesehene Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* / Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungsform	LP
BA-A,E-1/09	Grundlagen der Ökologie und des Ressourcenschutzes V, V	keine	1 Semester/ 1. Semester	Struktur, Kommunikation und Regulation der funktionalen Organismengruppen in Ökosystemen. Energieflüsse, Stoffkreisläufe und Klimawandel.	keine	Klausur	6
BA-A,E-1/08	Ringvorlesung „Grundnahrungsmittel“ und Seminar „Sekundäre Inhaltsstoffe“ V, S	keine	2 Semester/ 1. und 2. Semester	Grundlagen der pflanzlichen Erzeugnisse sowie der tierischen Nahrungsmittel. Sekundäre Inhaltsstoffe: Stoffklassen und ernährungsphysiolog. Bedeutung, Synthese, Einflussfaktoren, moderne analytische Verfahren zur qualitativen und quantitativen Erfassung sek. Inhaltsstoffe.	Seminararbeit oder Referat	Klausur	9
BA-A,E-1/07	Grundlagen der Ökonomie V	keine	1 Semester/ 2. Semester	Erwerb von Grundlagen über einzelne wirtschaftliche Entscheidungen der Wirtschaftssubjekte und ihre gesamtwirtschaftlichen Auswirkungen.	keine	Klausur	6
BA-A,E-1/03	Physik für Ernährungswissenschaftler, Lebensmittelwissenschaften und Agrarwissenschaftler V, Ü	keine	1 Semester/ 2. Semester	Grundlegendes Wissen der Physik, Einführung in die Experimentalphysik.	*	Klausur	6
BA-A,E-1/01	Grundlagen der Chemie V, P, S	keine	1 Semester/ 2. Semester	Das Modul soll den Studierenden die Grundlagen der Allgemeinen und Anorganischen Chemie und die Grundlagen der Organischen Chemie vermitteln. Durch den Erwerb von Fachwissen und Fertigkeiten sollen die Studierenden für Veranstaltungen der B.Sc.-Studiengänge Agrarwissenschaften und Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften qualifiziert werden, die auf Chemie aufbauen.	*	Klausur	9
BA-E-1/02	Spezielle Chemie für ELW (Anwendung chemischer Grundlagen in der Analytik) V, Ü	keine	1 Semester/ 2. Semester	Vertiefung und Anwendung des Stoffs aus BA-A,E-1/01 in der chemischanalytischen Messtechnik.	*	Klausur	6

### Pflichtmodule Zweites Studienjahr

Modul-Nr./ Kürzel	Modul und Veranstaltungsformen im Modul	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer und vorgesehene Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* / Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungsform	LP
BA-A,E-2/08	WiSo I - Politik und Märkte der Ernährungswirtschaft V	keine	1 Semester/ 3. Semester	Kenntnisse über die Grundlagen der Marktlehre und Politikanalyse in der Agrar- und Ernährungswirtschaft.	keine	Klausur	6
BA-A-2/10   BA-E-2/07	Grundlagen der Biometrie in Agrarwissenschaften bzw. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften V, Ü	keine	1 Semester/ 3. Semester	Kenntnisse über die Verfahren der schließenden Statistik und Fallbeispiele aus den Bereichen der Epidemiologie und Versuchsplanung.	keine	Klausur	6
BA-E-2/03	Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene V, S	keine	1 Semester/ 3. Semester	Vermittlung von Kenntnissen zur Charakterisierung der Morphologie und Vermehrung wichtiger Mikroorganismengruppen; über das Vorkommen und die Bedeutung mikrobieller Lebensmittelvergiftungen; über Verfahrensgrundlagen zur Haltbarmachung von Lebensmitteln; über Prinzipien und rechtliche Regelungen der Betriebshygiene und Qualitätssicherung.	*	Klausur	6
BA-E-2/04	Grundlagen der Biochemie u. Molekularbiologie V, Ü	keine	1 Semester/ 3. Semester	Erwerb von Grundkenntnissen des Stoffwechsels und der Molekularbiologie.	keine	Klausur	6
BA-A,E-2/10	Haushaltsökonomie und Konsum V, Ü	keine	1 Semester/ 3. Semester	Sozialwissenschaftliche Analyse der BR Deutschland, Haushaltsökonomische Grundlagen und Sozialwissenschaftliche Analyse der BR Deutschland.	keine	Klausur	6

Modul-Nr./ Kürzel	Modul und Veranstaltungsformen im Modul	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer und vorgesehene Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* / Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungsform	LP
BA-E-2/02	Allgemeine Lebensmittelchemie Teil I und Teil II V, Ü	keine	2 Semester/ 3 und 4. Semester	Kenntnisse über die chemischen Grundlagen der wichtigsten Lebensmittelinhalts- und Zusatzstoffe sowie über die stoffliche Zusammensetzung wesentlicher Lebensmittelgruppen und der chemischen und physikalischen Veränderungen während der Herstellung, der Lagerung und beim Verderb.	keine	Klausur	6
BA-A,E-2/09	WiSo II - Betriebsplanung und Rechnungswesen V, Ü, V, Ü	keine	1 Semester/ 4. Semester	Kenntnis systematischer Planungs und Entscheidungsprozesse; Grundlagen des betrieblichen Rechnungswesens.	*	Klausur	6
BA-E-2/01	Allgemeine Ernährungslehre V, Ü	keine	1 Semester/ 4. Semester	Grundlagen Verdauung u. Resorption, Energieumsatz, Stoffwechsel, Funktion und Bedarf von Nährstoffen.	*	Klausur	6
BA-E-2/05	Allgemeine Lebensmitteltechnologie V, Ü	keine	1 Semester/ 4. Semester	Disperse Systeme, Rheologie. Verpackung von Lebensmitteln. Änderung von stofflichen und rheologischen Eigenschaften von Lebensmitteln durch Grundprozesse.	keine	Klausur	6
BA-E-2/06	Grundlagen der Haushalts- und Verfahrenstechnik V, Ü	keine	1 Semester/ 4. Semester	Technische Eigenschaften von ruhenden und bewegten Körpern (Beschreibung und Anwendung) Heterogene Stoffsysteme (Beschreibung, Kräfte, Operationen) Thermische Prozesse (Heizen, Garen, Kühlen) Wechselstrom und seine Anwendung.	*	Klausur (80%) und semesterbegleitende Aufgaben (20%)	6

### 3. Studienjahr

#### Pflichtmodule Schwerpunkt Humanernährung und Lebensmitteltechnologie

Modul-Nr./ Kürzel	Modul und Veranstaltungsformen im Modul	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer und vorgesehene Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* / Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungsform	LP
BA-E-3/01	Angewandte Ernährungslehre und Diätetik Ü	keine	1 Semester/ 5. Semester	Umsetzung der Ernährungslehre in die Praxis mit Erstellung von Ernährungsplänen.	Referat	Mündliche Prüfung	6
BA-E-3/02	Allgemeines Lebensmittelrecht Teil I und Teil II V, S	keine	2 Semester/ 5 und 6. Semester	Kenntnisse über die Grundlagen des nationalen und internationalen Lebensmittelrechts und der entsprechenden Durchführung. Die Anwendung produktbezogener lebensmittelrechtlicher Vorschriften an konkreten Beispielen aus dem Handel.	Referat	Klausur	6
BA-E-3/03	Produktbezogene Lebensmitteltechnologie V, Ü	keine	2 Semester/ 5 und 6. Semester	Verarbeitungsprozesse für Lebensmittel. Kenntnisse der grundsätzlichen Struktur von Produktionsprozessen.	keine	Klausur	6
BA-E-3/04	Pathophysiologie der Ernährung V, Ü	keine	1 Semester/ 5. Semester	Vermittlung von Grundlagen zum Verständnis ernährungs(mit)bedingter Zivilisationskrankheiten.	keine	Mündliche Prüfung	6

### 3. Studienjahr Pflichtmodule Markt und Konsum

Modul-Nr./ Kürzel	Modul und Veranstaltungsformen im Modul	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer und vorgesehene Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* / Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungsform	LP
BA-A,E-3/04	Ressourceneinsatz im Haushalt V, Ü	keine	1 Semester/ 5. Semester	Energieerzeugung, Brennstoffe, Werkstoffe, Recycling, Verwertung, Bilanzierungen; Verbrauch und Nutzen von Hausgeräten, Energieeinsatz, Wassereinsatz Umweltauswirkungen, Haushalt.	*	Mündliche Prüfung (75%) und Präsentation (25%)	6
BA-A,E-3/01	Analyse der Agrar- und Lebensmittelmärkte V, S	keine	1 Semester/ 5. Semester	Kenntnisse über die Marktsituation, Marktstruktur und Preisbildung auf den Agrar- und Lebensmittelmärkten sowie Fähigkeit, die Auswirkungen politischer Eingriffe auf diesen Märkten zu analysieren.	Seminararbeit und Vortrag	Klausur	6
BA-A,E-3/02	Einführung in die Methoden der empirischen Forschung V, Ü	keine	1 Semester/ 5. Semester	Planung und Instrumente empirischer Sozial- und Marktforschung, Kenntnis über ökonomische Auswertungsverfahren.	Haus-/Gruppenarbeit und Vortrag	Klausur	6
BA-A,E-3/03	Angewandte Mikroökonomie V, V, Ü, Ü	keine	1 Semester/ 5. Semester	Anwendung mikroökonomischer Theorie auf reale wirtschaftliche Phänomene.	*	Klausur	6

### 3. Studienjahr

#### Wahlpflichtmodule Schwerpunkt Humanernährung und Lebensmitteltechnologie (fachgebunden; es sind 3 Module zu wählen)

Modul-Nr./ Kürzel	Modul und Veranstaltungsformen im Modul	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer und vorgesehene Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* / Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungsform	LP
BA-E-3/05	Ernährung in besonderen Lebenssituationen V, S	keine	1 Semester/ 5. Semester	Ernährungsweisen spezieller Bevölkerungsgruppen: Anforderungen, Bedürfnisse, methodische Grundlagen.	Referat	Klausur	6
BA-E-3/06	Sensorik Ü, V	keine	1 Semester/ 6. Semester	Sinneseindrücke, Sensorische Profile von Lebensmitteln, Sensorische Analyse. Einsatz der sensorischen Analyse unter Berücksichtigung von Sinnesphysiologie und sensorischen Profilen.	*	Klausur	6
BA-E-3/07	Maschinenbauliche Grundlagen der Lebensmitteltechnik V, Ü	keine	1 Semester/ 6. Semester	Kenntnisse über Aufbau und Funktion von Maschinenelementen, über metallische Werkstoffe, Mess- und Regeltechnik, Fähigkeit zur Erstellung Technischer Zeichnungen mit CAD.	*	Klausur	6
BA-E-3/09	Gerätetechnik und Verfahren der Lebensmittelverarbeitung V, P	keine	1 Semester/ 5. Semester	Haushaltstechnik Kühlen, Gefrieren, Nahrungszubereitung, Kochen, Geschirrspülen. Praktikum Großküchen.	*	Klausur (70%) und semesterbegleitende Aufgaben (30%)	6

### 3. Studienjahr

#### Wahlpflichtmodule Markt und Konsum (fachgebunden; es sind 3 Module zu wählen)

Modul-Nr./ Kürzel	Modul und Veranstaltungsformen im Modul	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer und vorgesehene Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* / Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungsform	LP
BA-A,E-3/11	Agrar- und Umweltpolitik V, V, Ü, Ü	keine	1 Semester/ 6. Semester	Anwendung theoretischer Konzepte zur Bewertung umwelt- und agrarpolitischer Maßnahmen.	* Hausarbeit	Klausur	6
BA-A,E-3/06	Konsumsoziologie V, Ü	keine	1 Semester/ 6. Semester	Einführung in die Wirtschafts- und Konsumsoziologie.	keine	Klausur	6
BA-A,E-3/08	Verbraucher- und Ernährungspolitik V, S	keine	1 Semester/ 6. Semester	Theoretische Grundlagen und empirische Kenntnisse über Institutionen, Ziele sowie Instrumente der Verbraucher- und Ernährungspolitik.	Haus-/Seminararbeit und Vortrag	Klausur	6
BA-A,E-3/09	Einführung in die Welternährungswirtschaft V, S	keine	1 Semester/ 6. Semester	Entwicklung der Welternährungswirtschaft und Möglichkeiten der Beeinflussung.	keine	Klausur	6
BA-A,E-3/10	Unternehmensplanung und Organisation V, V, Ü, Ü	keine	1 Semester/ 5. Semester	Planung von Investitions- und Finanzierungsentscheidungen; Analyse, Planung und Gestaltung der Organisation und Strategie von Unternehmen und Netzwerken.	*	Klausur	6

### 3. Studienjahr Freier Wahlpflichtbereich (es ist 1 Modul zu wählen)

Modul-Nr./ Kürzel	Modul und Veranstaltungsformen im Modul	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer und vorgesehene Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* / Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungsform	LP
BA-A,E-3/12	Kommunikation für die berufliche Praxis Ü, S	keine	1 Semester/ 5. Semester	Mitglieder-, Leiter-, Berater- und Moderatorenrolle in Gruppen und Kommunikationsprozessen.	* Erledigung von Arbeitsaufgaben bzw. Projekten	Klausur	6
BA-A,E-3/13	Tutorienmodul S	Die zu betreuenden Module müssen selbst mit mind. 2,0 bestanden worden sein.	1 Semester/ 5 oder 6. Semester	Fähigkeit, die in den Vorlesungen angesprochenen Inhalte didaktisch für die Vermittlung an Kommilitonen (jüngeren Semesters) aufzubereiten.  Konzeption von Übungssequenzen.  Umgang mit unwägbarer Situationen und zuvor nicht überdachten Fragen.	Betreuung von Tutorien im Umfang von 4 SWS	Hausarbeit	6
BA-A,E-3/14	Agrar- und Ernährungsforschung PS	keine	1 Semester/ 6. Semester	Eigenständiges Erarbeiten von Lerninhalten.	* eigene Diskussionsbeiträge in den Diskussionsforen	Präsentation	6
BA-E-3/10	Anleiten zum wissenschaftlichen Arbeiten S	Vergabe des Themas für die Bachelorarbeit	1 Semester/ 6. Semester	Wissenschaftliches Arbeiten Projektmanagementtechniken Versuchsplanung Gestaltung von wissenschaftlichen Berichten und Vorträgen.	keine	Präsentation	6
gemäß gewähltem Modul	Optionalbereich	gemäß gewähltem Modul	gemäß gewähltem Modul	gemäß gewähltem Modul	gemäß gewähltem Modul	gemäß gewähltem Modul	6

### Bachelorarbeit

<b>Modul-Nr./ Kürzel</b>	<b>Modul und Veranstaltungsformen im Modul</b>	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>	<b>Dauer und vorgesehenes Semester</b>	<b>Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel</b>	<b>Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* / Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung</b>	<b>Prüfungsform</b>	<b>LP</b>
B-601	Bachelorarbeit	Mindestens 90LP	1 Semester/ 5 oder 6. Semester	Bearbeitung einer komplexen Aufgabe in begrenztem Zeitraum Die Bearbeitungszeit für die Bachelorarbeit beträgt mindestens 2 Monate bis maximal fünf Monate.	keine	Bachelorarbeit	12