

Amtliche Bekanntmachungen

Inhalt:

Satzung zur Änderung der Prüfungsordnung
für den konsekutiven Masterstudiengang
Humanernährung (M.Sc.)
der Landwirtschaftlichen Fakultät
der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Vom 23. Juli 2013

**Satzung zur Änderung der Prüfungsordnung
für den konsekutiven Masterstudiengang
Humanernährung (M.Sc.)
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 die folgende Satzung erlassen:

Artikel I

Die Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang Humanernährung (M.Sc.) der Landwirtschaftlichen Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn vom 31. August 2012 (Amtliche Bekanntmachungen der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn 42. Jg., Nr. 51 vom 7. September 2012) wird wie folgt geändert:

1. § 7 Abs. 7 S. 3 wird wie folgt geändert:
„Der Verlust des Prüfungsanspruchs führt nach Bestandskraft der entsprechenden Entscheidung des Prüfungsausschuss zur Exmatrikulation durch das Studentensekretariat.“
2. In § 7 wird Absatz 8 wie folgt neu gefasst:
„(8) Die Anmeldung zur Wiederholung soll zum nächsten festgesetzten Prüfungstermin durch den Studierenden selbst erfolgen.“
3. § 8 Abs. 3 wird wie folgt geändert:
„(3) Die dreimalige Bewertung eines Pflichtmoduls mit „nicht ausreichend“ hat den Verlust des Prüfungsanspruches zur Folge und führt nach Bestandskraft der entsprechenden Entscheidung des Prüfungsausschuss zur Exmatrikulation durch das Studentensekretariat.“
4. § 8 Abs. 4 S. 3 wird wie folgt geändert:
„Wurde die Kompensationen erfolglos ausgeschöpft, hat dies den Verlust des Prüfungsanspruchs zur Folge und führt nach Bestandskraft der entsprechenden Entscheidung des Prüfungsausschuss zur Exmatrikulation durch das Studentensekretariat.“
5. Studierende, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Satzung im konsekutiven Masterstudiengang Humanernährung (M.Sc.) der Landwirtschaftlichen Fakultät der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn vom 31. August 2012 (Amtliche Bekanntmachungen der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn 42. Jg., Nr. 51 vom 7. September 2012) an der Universität Bonn eingeschrieben sind und die Masterprüfung noch nicht abgeschlossen haben, studieren gemäß 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 Kraft. Sie wird in den Amtlichen Bekanntmachungen der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn – Verkündungsblatt – veröffentlicht.

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

Anlage: Modulplan für den konsekutiven Masterstudiengang Humanernährung

Veranstaltungsformen: V= Vorlesung, S= Seminar, Ü= Wiss. Übung, P=Praktikum, E= Exkursion

* Der Prüfungsausschuss kann gem. § 8 Abs. 13 der Prüfungsorganisationsordnung der Landwirtschaftlichen Fakultät als Voraussetzung für die Teilnahme an Modulprüfungen für Lehrveranstaltungen (mit Ausnahme von Vorlesungen) die regelmäßige/ erfolgreiche/ aktive Teilnahme festlegen. Die Pflicht zur Teilnahme besteht dann zusätzlich zu etwaigen sonstigen, in der Spalte aufgeführten Studienleistungen

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

Modulnummer/ Kürzel	Modul und Veranstaltungsformen im Modul	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer und vorgeesehenes Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* und Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungsform	LP
M-HL-01-P	Chemie und Analytik spezieller Lebensmittel Teil I und Teil II V	keine	2 Semester/ 1. und 2. Semester	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls hat der Student eine Übersicht über die physikalisch-chemischen und biochemischen Grundlagen und Prinzipien wesentlicher, grundlegender Lebensmittelanalysemethoden für bestimmte Lebensmittel und deren einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen. Die Studenten kennen die Chemie und Herstellung spezieller Lebensmittel sowie produktspezifischer Analysemethoden.	keine	Klausur Teil I (1/3) und Klausur Teil II (2/3)	6
M-HL-02-P	Lebensmittelchemisches Praktikum P	Bestandene Übungsklausur aus Teil I des Moduls M-HL-01-P	1 Semester/ 1. (Beginn SS)/ 2. Semester (Beginn WS)	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studenten lebensmittelchemische Analysemethoden und -verfahren und können selbstständig Lebensmittel chemisch analysieren.	*	Klausur (50%) und Bericht (50%)	6
M-H-03-P	Ernährungsphysiologisches Praktikum P	keine	1 Semester/ 1. (Beginn WS)/ 2. Semester (Beginn SS)	Fähigkeit zu eigenständiger laborexperimenteller Arbeit in ernährungsphysiologischen Fragestellungen und Beurteilung der Ergebnisse	* Berichte zu den Versuchen	keine	6

Modulnummer/ Kürzel	Modul und Veranstaltungs- formen im Modul	Teilnahme- voraus- setzungen	Dauer und vorge- sehenes Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* und Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungsform	LP
M-H-04-P	Ernährungs- epidemiologie V, S	keine	1 Semester/ 1. (Beginn WS)/ 2. Semester (Beginn SS)	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können die Studenten ernährungsepidemiologischer Studienergebnisse interpretieren und mögliche Fehlerquellen beurteilen, sie kennen große ernährungsepidemiologische Studien, aktuelle Fragestellungen und Studienergebnisse.	Referat	Mündliche Prüfung	6
M-H-05-P	Ernährungs- physiologie, Pathophysiologie V, S	keine	1 Semester/ 1./3. bei Beginn SS/ 2. Semester bei Beginn WS	Erwerb fachlicher Kompetenzen über spezifische ernährungsphysiologische Vorgänge; Fähigkeit zur wissenschaftlicher Präsentation	Referat	Mündliche Prüfung	6

Fachgebundene Wahlpflichtmodule/ Projekte

Modulnummer/ Kürzel	Modul und Veranstaltungs- formen im Modul	Teilnahme- voraus- setzungen	Dauer und vorge- sehenes Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme * und Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungs- form	LP
M-HL-01	Laborpraktikum Biochemie P, S	keine	1 Semester/ 3. bei Beginn WS/ 2. Semester bei Beginn SS	Erwerb von theoretischen Kenntnissen und praktischer Laborerfahrung als Voraussetzung für eine Masterarbeit im biochemischen Labor	Protokoll	Mündliche Prüfung	6
M-L-02-P	Mechanische Verfahrenstechnik V, Ü, S	keine	1 Semester/ 1./3. bei Beginn WS/ 2. Semester bei Beginn SS	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studenten wesentliche mechanische Grundprozesse mit Relevanz für die Lebensmittelverarbeitung	*	Klausur	6
M-L-01-P	Lebensmittel- mikrobiologie und -hygiene V, Ü	keine	1 Semester/ 1. (Beginn WS)/ 2. Semester (Beginn SS)	Vertiefung theoretischer Grundlagen aus dem Bereich der Mikrobiologie und Hygiene von Lebensmitteln. Vermittlung praktischer Kenntnisse in der mikrobiologischen Analyse von Lebensmitteln, Methodenbewertung, Auswertung und Präsentation von Daten	*	Klausur (50%) und Bericht (50%)	6
M-H-02	Methoden der experimentellen Ernährungs- forschung Ü, P	Ableistung des Moduls Ernährungs- physiologi- sches Prakti- kum (M-H-03- P)	1 Semester/ 3. bei Beginn WS/ 2. Semester bei Beginn SS	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können die Studenten experimentelle Methoden, z.B. metabolischen Bilanzstudien beurteilen, planen und durchführen und deren Ergebnisse evaluieren.	keine	Hausarbeit	6
M-HL-03	Spezielle Aspekte der Ernährungs- sicherheit V	keine	1 Semester/ 1./3. bei Beginn WS/ 2. Semester bei Beginn SS	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

Modulnummer/ Kürzel	Modul und Veranstaltungsformen im Modul	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer und vorgeesehenes Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme * und Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungsform	LP
M-HL-02	Projekt zur Technik und Nachhaltigkeit lebensmittelverarbeitender Geräte V, S, E	keine	1 Semester/ 3. bei Beginn WS/ 2. Semester bei Beginn SS	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studenten durch weitgehende Selbsterarbeitung im Rahmen von Projektarbeiten die Technik und ihre Auswirkung auf den Ressourcengebrauch von lebensmittelverarbeitenden Geräten des Privat- und Großhaushalts und können die Nutzung unter dem Aspekt der nachhaltigen Entwicklung beurteilen. Zusätzlich lernen sie in Projekten zu arbeiten und Projekte zu organisieren.	keine	Semesterbegleitende Aufgaben (50%) und Präsentation (50%)	6
M-HLT-02	Qualitätsmanagement in der Agrar- und Ernährungswirtschaft V, S	keine	1 Semester/ 3. bei Beginn WS/ 2. Semester bei Beginn SS	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können die Studenten die inhaltlichen, organisatorischen und technischen Zusammenhänge im QM sowie deren Anwendung bei der Entwicklung von QM-Systemen erkennen, verstehen und beurteilen. Sie sind in der Lage, den Wandel in Forschung, Entwicklung und Anwendung zu verstehen und zu bewerten, eigenverantwortlich und selbständig das Erlernte in den Kontext von QM-Ansätzen zu setzen und anzuwenden.	Teamarbeit	Klausur	6
M-HLT-01	Bio- und Gentechnologie in der Agrar- und Ernährungswissenschaft V, S, P	keine	1 Semester/ 1./3. bei Beginn WS/ 2. Semester bei Beginn SS	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-H-01	Ernährung und Immunsystem V, S	keine	1 Semester/ 1./3. bei Beginn WS/ 2. Semester bei Beginn SS	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können die Studenten die Wirksamkeit von diätetischen Maßnahmen auf die Immunantwort beurteilen.	keine	Mündliche Prüfung	6

Modulnummer/ Kürzel	Modul und Veranstaltungsformen im Modul	Teilnahmevoraussetzungen	Dauer und vorgeesehenes Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* und Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungsform	LP
M-L-01	Aktuelle Themen der lebensmitteltechnologischen Forschung V, S	keine	1 Semester/ 1./3. bei Beginn SS/ 2. Semester bei Beginn WS	Erwerb eines fundierten Wissens zu aktuellen Forschungsaktivitäten in der Lebensmitteltechnologie und -biotechnologie sowie angrenzenden Disziplinen	Übernahme eines Referates im Rahmen des Seminars	Mündliche Prüfung	6
M-H-06	Klinische, Künstliche Ernährung	keine	1 Semester/ 3. bei Beginn WS/ 2. bei Beginn SS	Einsatz und Durchführung einer klinischen Ernährungstherapie bei spezifischen Krankheitsbildern	keine	Klausur	6
M-HL-04	Spezielle Lebensmitteltechnologie V, S	keine	1 Semester/ 1./3. bei Beginn SS/ 2. Semester bei Beginn WS	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-L-07	Trink-, Brauch- und Abwasser V	keine	1 Semester/ 1./3. bei Beginn WS/ 2. bei Beginn SS. 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 Nachweise anthropogener Einträge (Belastungen von Wasser, Boden Luft mit der Umwandlung und dem Abbau umweltrelevanter 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	keine	Klausur	6

Modulnummer/ Kürzel	Modul und Veranstaltungs- formen im Modul	Teilnahme- voraus- setzungen	Dauer und vorge- sehenes Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme * und Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungs- form	LP
M-L-05	Kühlketten- management V, S, P	keine	1 Semester/ 1./3. bei Beginn WS/ 2. bei Beginn SS. 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-H-03	Projekt Praxis 1 (einsemestrig)	keine	2 Semester/ 2. oder 3. Semester	Erlernen von forschungsorientiertem Arbeiten und Denken	Präsentation mit Kolloquium	Hausarbeit	6
M-H-05	Projekt Praxis 1 (zweitemestrig)	keine	2 Semester/ 2. und 3. Semester	Erlernen von forschungsorientiertem Arbeiten und Denken	Präsentation mit Kolloquium	Hausarbeit	12
M-HL-06	Messtechnik an Geräten der Lebensmittel- verarbeitung V, P, E	keine	1 Semester/ 2. bei Beginn WS/ 3. Semester bei Beginn SS	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	1 Semester/ 2. bei Beginn WS/ 1./3. Semester bei Beginn SS	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls kennen die Studenten wesentliche thermodynamische Grundprozesse mit Relevanz für die Lebensmittelverarbeitung	*	Klausur	6

Modulnummer/ Kürzel	Modul und Veranstaltungs- formen im Modul	Teilnahme- voraus- setzungen	Dauer und vorge- sehenes Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme * und Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungs- form	LP
M-HL-05	Spezieller Stoffwechsel, Regulations- mechanismen und Nutrigenomik V	keine	1 Semester/ 2. bei Beginn WS/ 3. Semester bei Beginn SS	Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls haben die Studenten ein Verständnis für ernährungswissenschaftlich relevante Regulationsmechanismen des Stoffwechsels und der Genexpression	keine	Mündliche Prüfung	6
M-L-04-P	Biotechnologie V, Ü	keine	1 Semester/ 2. bei Beginn WS/ 1. bei Beginn SS. 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-T-08	Gesundheits- und Krisenmanage- ment V, Ü	keine	1 Semester/ 2. bei Beginn WS/ 3. Semester bei Beginn SS	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-04	Projekt Praxis 2 (einsemestrig)	keine	2 Semester/ 2. oder 3. Semester	Erlernen von forschungsorientiertem Arbeiten und Denken	Präsentation mit Kolloquium	Hausarbeit	6
M-H-06	Projekt Praxis 2 (zweitemestrig)	keine	2 Semester/ 2. und 3. Semester	Erlernen von forschungsorientiertem Arbeiten und Denken	Präsentation mit Kolloquium	Hausarbeit	12

Freier Wahlpflichtbereich (maximal 12 LP)

Modulnummer/ Kürzel	Modul und Veranstaltungs- formen im Modul	Teilnahme- voraus- setzungen	Dauer und vorge- sehene Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* und Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungs- form	LP
M-O-01	Scientific Methods of Advanced Research Technologies V, S	keine	1 Semester/ 1.-3. Semester	Selbstständiges wissenschaftliches Arbeiten in technischen Forschungsthemen, die in Verbindung stehen mit lebensmitteltechnologischen, ernährungswissenschaftlichen und agrarwissenschaftlichen Forschungsbereichen unter Berücksichtigung von verfahrenstechnischen, arbeitswirtschaftlichen sowie Umwelt- und Kosten-Aspekten. Fähigkeit zur Strukturierung und Organisation von Forschungsprojekten, Aufbau von Versuchs- und Messeinrichtungen, Datenverwaltung und statistische Auswertung. Anfertigen von wissenschaftlichen Berichten, Kommunikations- und Präsentationskompetenz in Vortragsform und in der Fachdiskussion	keine	Referat	6
M-O-02	Außeruniversi- täres Praktikum		1 Semester/ 1.-4. Semester	Übertragung und Anwendung von Lerninhalten in einem berufstypischen Arbeitsumfeld	keine	Bericht	6
	Optionalbereich	gemäß gewähltem Modul	gemäß gewähltem Modul	gemäß gewähltem Modul.	gemäß gewähltem Modul	gemäß gewähltem Modul	6

Masterarbeit

Modulnummer/ Kürzel	Modul und Veranstaltungen formen im Modul	Teilnahme- voraus- setzungen	Dauer und vorge- sehenes Semester	Prüfungsgegenstand (Inhalt) und Qualifikationsziel	Studienleistung als Voraussetzung zur Prüfungsteilnahme* und Kriterien zur Vergabe von Leistungspunkten bei Modulen ohne Prüfung	Prüfungsform	LP
M-401	Masterarbeit	Mindestens 42 Leistungs- punkte	1 Semester/ 4. Semester	Selbständige Bearbeitung eines vorgegebenen Problems aus dem Gebiet des Studienganges innerhalb eines vorgegebenen Zeitraumes. Die Bearbeitungsdauer beträgt mindestens zwei und höchstens sechs Monate.	keine	Masterarbeit	30