

# Äquivalenzliste der BSc- und MSc Module zu Diplommodulen

## BSc Agrar – Agrarwissenschaften

BSc-Modul	$\Sigma$ SWS	Sem.	Diplom-Modul (e)	$\Sigma$ SWS	Sem.
<b>1. Studienjahr</b>					
BA-A,E-1/01 Grdlg der Chemie; 4V, 3P	7	2	Anorg. Chemie	4	1
			Organische Chemie		2
BA-A-1/02 Grdlg der Agrarbiotechnologie; 2V, 2Ü, 2S	6	2	NEU		
BA-A,E-1/03 Physik für ELW, LMT & Agrar; 3V, 1Ü	4	2	Physik mit Übungen	5	1
BA-A,E-1/04 Angewandte Mathematik und angewandte Statistik; 3V, 1Ü	4	1	Angew. Mathematik mit Übungen	5	1
			Angew. Statistik mit Übungen		2
BA-A,E-1/05 Biologie der Nutzpflanzen und Nutztiere; 3,5V, 0,5Ü	4	1	Bio. d. Pflanzen/Allg. Botanik mit Übungen	6	1
			Bio. d. Tiere/ Zoologie		1
BA-A,E-1/06 Anatomie und Physiologie der Tiere; 3V, 1Ü	4	1	Bio. d. Tiere/Anatomie, Physiologie und allg. Gesundheitslehre mit Übungen	6	1
BA-A,E-1/07 Grdlg Ökonomie; 4V, 1Ü	5	2	Grundlagen der Ökonomie mit Übungen	5	2
BA-A,E-1/08 Ringvorlesung Grundnahrungsmittel; 4V	4	1	<b>9052</b> Qualität von Obst und Gemüse und ihre Beeinflussung	2	WS
BA-A,E-1/09 Grdlg der Ökologie und des Ressourcenschutzes; 4V	4	2	Ökologie	4	
<b>2. Studienjahr</b>					
BA-A-2/01 Grdlg Pflanzenproduktion I; 2V, 2Ü	4	3	Einführung in Acker- und Pflanzenbau, Grünlandwirtschaft und Feldfutterbau	5	3
BA-A-2/02 Grdlg Pflanzenproduktion II; 2V, 2Ü	4	4	Pflanzenernährung mit Übungen	5	4
			Phytomedizin mit Übungen		4
			PFZ110 (Gdlg Pflanzenzüchtung) nur Anfang Ca. 0,5 SWS OLA110 (Strat, d. Org. Landbaus)	2	WS WS
BA-A-2/03 Tierzucht und Haltung; 2V, 2Ü	4	4	Tierzüchtung	6	3
			Tierhaltung und Geflügelproduktion mit Übungen		4
BA-A-2/04 Nutztierbiologie u. Tierernährung; 4V	4	3	Tierernährung	5	3
			Teile aus BA-A,E-1/06 (50%) (Anatomie & Physiologie der Verdauung, der Reproduktion- und der Laktation bei Nutztieren)		WS
BA-A-2/05 Allg. Boden- u. Standortkunde; 3V, 1Ü	4	4	Geologisch-mineralogische Gdlg m. Übungen u. Exkursion	5	3
			Bodenentstehung, -eignung und -typen m. Übungen u. Exkursion		4
BA-A-2/06 Nachh. gärtn. u. agrar. Landnutzung; 3V, 1Ü, 0,5E	4,5	4	OLA110 (Strat, d. Org. Landbaus)	4	WS
			OLA130 (Qual. u. Vermarkt. im Organischen Landbau)	2	SS

			<b>OBS 100</b> (GdG im Obstbau)	3	SS
<b>BA-A,2/07</b> Grdlg der Agrartechnik; 3V, 1Ü	4	3	Grundlagen der Agrartechnik mit Übungen	5	3
<b>BA-A,E-2/08</b> <b>WiSo I Politik und Märkte; 4V, 1Ü</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>WiSo I: -Einf. in die Agrarpolitik - Einf. in die Marktlehre</b>	<b>4</b>	<b>3</b>
<b>BA-A,E-2/09</b> WiSo II Betriebsplanung und Rechnungswesen; 2V, 2Ü	4	4	WiSo II: - Einf. i. d. betriebl. Rechnungswesen - Einf. i. d. Betriebsplanung m.Übg	4	4
<b>BA-A-2/10</b> Methodik in Agrarwissenschaften; 1,5V, 2,5Ü	4	3	<b>BIM111</b> Spezielle Biometrie	2	SS
			<b>BIM112</b> Biometrie	3	WS
<b>3. Studienjahr</b>					
<b>BA-A-3/01</b> Anbau, Ertragsbildung u. Ertragsfaktoren landw. und gärtl. Kulturpflanzen; 2V, 2Ü	4	5	<b>GFB121</b> Feldfutterbau	2	SS
<b>BA-A-3/02</b> Phytophormone; 1V, 1S, 3P	5	6	<b>PYM110</b> Biol. u. Bekämpf. v. Schaderreg. <b>PYM210</b> Integrierte Bekämpf. v. Schader. <b>PYM410</b> P: Diagn. u. Bestim. v. Schader	4 4 5	SS WS WS
<b>BA-A-3/03</b> Standortkundliche Bodenbewertung u. Düngungsempfehlung; 1V, 3Ü, 1S	5	6	<b>PFE110</b> Stoffaufn. u. Ökol. d. Nährelem. <b>PFE130</b> Düngung u. Dü.-bedarfsermitt. <b>BOS400</b> P: Bodenkl. Standortkennzeichn.	2 3 3	WS WS SS
<b>BA-A-3/04</b> Pflanzenzüchtung; 2V, 2Ü, 1S	5	5	<b>PFZ110</b> GdG Pflanzenzüchtung <b>PFZ300</b> S: Pflanzenzüchtung	4 2	WS SS
<b>BA-A-3/05</b> Angewandte Tierzucht; 2V, 2Ü	4	5	<b>TZ_310</b> S:Angewandte Tierzucht <b>TZ_111</b> Genetik qualit. u. quant. Merk. <b>HTG220</b> Zuchtpl in Reinz. u. Kreuz. m. Ü.	2 2 4	SS WS SS
<b>BA-A-3/06</b> Qualität tierischer Produkte; 1V, 1Ü, 1S, 1P	4	5	<b>TH_140</b> Qualität tierischer Erzeugnisse <b>TH_410</b> P: Qualität tierischer Erzeugnis.	2 2	WS SS
<b>BA-A-3/07</b> Tiergesundheit u. Verfahrenstechnik; 2V, 2Ü	4	5	<b>GUQ110</b> Krankheiten der Nutztiere (20 %) <b>GUQ410</b> Praktikum Tierhygiene (10 %) <b>GUQ120</b> Präventive Gesundheits- und Qualitätssicherung (20 %) <b>TH_110</b> Prod.verf. u. Haltungssys. (50 %)	2 3 3 3	WS WS WS WS
<b>BA-A-3/08</b> Futtermittelkunde u. Rationsgestaltung; 2V, 1Ü, 1S	5	5	<b>TE_120</b> Futtermittelkunde m. Ü. (50 %) Tierernährung (50 %)	4 4	SS 3
<b>BA-A,E-3/01</b> Analyse der Agrar- u. Lebensmittelmärkte; 2V, 2S	4	5	<b>ML_110</b> Analyse d. Agrarm. f. pfl. Prod. <b>ML_120</b> Analyse d. Agrarm. f. tier. Prod.	2 2	WS WS
<b>BA-A,E-3/02</b> Einführung i. d. Methoden d. empirischen Forschung; 3V, 1Ü	4	5	<b>WIS110</b> Meth. d. empi. Sozialforschung Quantitative Methoden der Marktforschung I: Deskriptive und strukturentdeckende Verfahren ( <i>aus EHW</i> )	2	WS
<b>BA-A,E-3/03</b> <b>Angewandte Mikroökonomie; 2V, 2Ü</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>APO100</b> Microeconomics m.Ü. <b>REG100</b> Institutionen der Marktwirtschaft	<b>4</b> 2	<b>WS</b> SS
<b>BA-A,E-3/10</b> Unternehmensplanung und Organisation; 2V, 2Ü	4	6	<b>UF_100</b> Unternehmens-u. Prozeßorg. <b>UF_250</b> Org. u. Simulat. v. Unternehm.prozessen	2 2	WS SS
<b>BA-A-3/09</b> Biotope und Zeigerorganismen; 5Ü	5	6	<b>NLP160</b> Pfl.gesell. d. Wiesen, Weiden... <b>NLP420</b> Veget. Praktikum <b>NLP430</b> Tierökol. Praktikum	2 4 4	WS SS SS

BA-A-3/10 Ackerbaumanagement und Technologie in der Pflanzenproduktion; 2V, 1Ü, 1P	4	6	PFB111 Ackerbau u. Bodenschutz	3	WS
			PFB430 P: Ertragsbildung u., integroeter Pflanzenbau	2	SS
			PYM230 Unkrautbiologie u. Unkrautkontrolle m.Ü.	4	SS
BA-A-3/11 Anbau und Physiologie der Sonderkulturen; 2V, 2Ü, 1P	5	5	OBS200 Anbau und Physiologie bei Obstgewächsen m.Ü.	3	WS
			OBS210 Obst-, Gemüse- und Weinbau...	4	SS
			ZUB100 Grdlg Baumschulwesen u. Zierpflanzenbau	3	WS
			GMS200 Anbau und Physiologie im Gemüsebau m.Ü.	3	SS
BA-A-3/12 Boden- und Gewässerschutz; 4V, 1Ü, 0,5E	5,5	5	BOS140 Grdlg Bodenphysik	3	WS
			BOS130 Bodenerosion u. -erhaltung	3	WS
BA-A-3/13 Aktuelle Entwicklungen in den Nutzpflanzenwissenschaften; 5S	5	5 o. 6	NEU		
BA-A-3/14 Precision livestock farming.; 3V, 2Ü	5	6	TET110 Prozeßtechnik i. d. Innenwirtschaft	2	WS
			TET310 Agrartech. Planungsseminar zur Tierproduktion	2	SS
BA-A-3/15 Leistungs- und Ernährungsphysiologie; 2V, 3Ü	5	6	TE_110 Ernährungsphysiologie m. Ü.	5	WS
			NEU		
BA-A-3/16 Haustiergenetik; 2V, 3Ü	5	6	HTG120 Grdlg Mendel. u. quant. Genetik	4	WS
			TZ_111 Genetik qualit. u. quant. Genetik	2	WS
BA-A-3/17 Ethologie und Umweltwirkung; 2V, 3Ü	5	6	TH_120 Nutztierethologie und -ökologie	4	SS
			TET130 Lw. Bauwesen u. Stallklimatisier.	3	WS
BA-A-3/18 Aktuelle Entwicklungen in den Tierwissenschaften; 5S	5	5 o. 6	NEU		
BA-A,E-3/06 Konsumsoziologie; 2V, 2Ü	4	6	WIS100 Wirtschafts- u. Agrarsoziologie	3	WS
			WIS300 S: Wirtschaftssoziologie	2	WS
BA-A,E-3/08 Verbraucher- und Ernährungspolitik; 2V, 2S	4	6	SYS200 Informations- u. Kommunika- tionssysteme i. d. Lw	2	WS
			ML_230 Ökonomik der Ernährungswirtschaft m. Ü.	4	SS
BA-A,E-3/09 Einführung in die Welternährungswirtschaft; 2V, 2S	4	6	ENT 130 Welternährungswirtschaft	2	WS
			ENT 230 Welternährungspolitik	2	SS
BA-A,E-3/11 Agrar- und Umweltpolitik; 2V, 2Ü	4	6	REG110 Ressourcen- u. Umweltökonomik I m.Ü.	4	WS
			APO111 Applied Trade Theory and Policy oder	2	WS
			APO110 Wohlfahrts- und Kosten-Nutzen- Analyse	2	
BA-A,E-2/10 Haushaltsökonomik und Soziologie; 4V, 1Ü	5	5	aus EHW-Studiengang		
BA-A,E-3/12 Kommunikation und Beratung; 4Ü, 1S	5	5	aus EHW-Studiengang		
BA-A,E-3/13 Tutorienmodul; 4Ü, 1S	5	5 / 6	NEU		
BA-A,E-3/14 Agrar- und Ernährungsforschung; 4S	4	5 / 6	PFB300 Interationskolloquium Landwirtschaftlicher Pflanzenbau	2	SS
BA-A-3/19 Einführung in die Prozesse, Methoden und Auswertung Indw. Forschung; 2V, 2,5Ü, 0,5E	5	6	NEU		
			BIM230 Methodik des Pflanzenversuchs m. Ü.	3	SS
BA-A-3/20 Waldbau und Forstwirtschaft; 4V	4	6	FWT110 Forstwirtschaft m.Ü.	3	WS
			FWT120 Waldbau m.Ü.	3	SS

## BSc ELW – Ernährungs- und Haushaltswissenschaften

BSc-Modul	Σ SWS	Sem.	Diplom-Modul (e)	Σ SWS	Sem.
<b>1. Studienjahr</b>					
BA-A,E-1/01 Grdlg der Chemie; 4V, 3P	7	2	Anorganische Chemie	2	1
			Organische Chemie	2	2
BA-E-1/02 Spezielle Chemie für ELW; 2V, 4Ü	6	2	Chemisches Praktikum	8	1 u. 2
BA-A,E-1/03 Physik für ELW, LMT & Agrar; 3V, 1Ü	4	2	Physikalische Technik I u. II	4	1 u. 2
			Physik Übungen	2	1 u. 2
BA-A,E-1/04 Angewandte Mathematik und Statistik; 3V, 1Ü	4	1	Grdlg d. Mathematik und Statistik I u. II	4	1 u. 2
			Math.-Stat. Übungen	2	1 u. 2
BA-A,E-1/05 Biologie der Nutzpflanzen und Nutztiere; 3,5V, 0,5Ü	4	1	Grdlg der Botanik	2	1
			Allgemeine Zoologie	2	1
			Botanische Übungen	1	1 u. 2
BA-A,E-1/06 Anatomie und Physiologie der Tiere; 3V, 1Ü	4	1	Grdlg der Anatomie und Physiologie d. Menschen	4	1 u. 2
BA-A,E-1/07 Grdlg Ökonomie 4V, 1Ü	5	2	Einführung in die Volkswirtschaftslehre	4	1 u. 2
BA-A,E-1/08 Ringvorlesung „Grundnahrungsmittel“ und Seminar „Sekundäre Inhaltsstoffe“; 4V, 2S	6	1	Biologie und Qualität der Nutzpflanzen	2	2
			Qualität von Obst und Gemüse und ihre Beeinflussung	2	4
			Qualität tierischer Erzeugnisse und ihre Beeinflussung	2	3
BA-A,E-1/09 Grdlg der Ökologie und des Ressourcenschutzes; 4V	4	1	Ökologie	2	2
<b>2. Studienjahr</b>					
BA-E-2/01 Allg. Ernährungslehre; 2V, 3Ü	5	4	Einführung i. d. Ernährungsphysiologie m.Ü.	2	1 u. 2
			Ernährungsphysiologie	4	3 u. 4
BA-E-2/02 Allg. Lebensmittelchemie Teil I und II; 4V, 1Ü	5	3 u. 4	Chemie und Technologie der Lebensmittel	4	5 u. 6
BA-E-2/03 Grdlg. der Mikrobiologie und Hygiene; 3V, 2S	5	3	Einführung in die Mikrobiologie	2	3
			Einführung in die Hygiene	2	4
			Hygiene von Tieren stammender Lebensmittel I	2	WS
			Hygiene von Tieren stammender Lebensmittel II	2	SS
BA-E-2/04 Grdlg der Biochemie und Molekularbiologie; 3V, 1Ü	4	3	Einf. i. d. Biochemie	2	3
			Biochemie II (ca. die Hälfte)	2	6
BA-E-2/05 Allg. Lebensmitteltechnologie; 3V, 2Ü	5	4	Grundlagen der Verfahrenstechnik	2	5
			Allgemeine Lebensmitteltechnologie	2	5
			Seminar Lebensmitteltechnologie	2	ab 7
BA-E-2/06 Grdlg der Haushalts- und Verfahrenstechnik; 2V, 2Ü	4	4	NEU		
BA-E-2/07 Biometrie und Methodik in Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften; 1,5V, 2,5Ü	4	3	NEU		

BSc-Modul	Σ SWS	Sem.	Diplom-Modul (e)	Σ SWS	Sem.
BA-A,E-2/08 WiSo I; 4V, 1Ü	5	3	Einführung in die Marktlehre	2	3
BA-A,E-2/09 WiSo II; 2V, 2Ü	4	4	Einführung in die Betriebswirtschaftslehre	2	3
			Einführung i. d. betriebliche Rechnungswesen	2	3
			Einführung in die Betriebsplanung	2	3
BA-A,E-2/10 Haushaltsökonomik und Soziologie; 4V, 1Ü	5	3	Grundlagen der Soziologie	2	3
			Einf. i.d. Haushaltsökonomik	4	3
			Ausgewählte Fragen der Haushaltsökonomik	1	8
<b>3. Studienjahr</b>					
BA-E-3/01 Angewandte Ernährungslehre und Diätetik; 6Ü	6	5	Ernährung des Menschen	2	5
			Übungen zur angewandten Ernährungslehre und Diätetik	4	6
BA-E-3/02 Allg. Lebensmittelrecht; 2V, 3S	5	5 u. 6	Lebensmittelrecht I und II	2	5
			Seminar Lebensmittelrecht	2	7
BA-E-3/03 Produktbezogene Lebensmitteltechnologie; 3V, 2Ü	5	5 u. 6	NEU		
BA-E-3/04 Pathophysiologie der Ernährung; 2V, 3Ü	5	5	Pathophysiologie der Ernährung	2	WS / SS
BA-A,E-3/01 Analyse der Agrar- u. Lebensmittelmärkte; 2V, 2S	4	5	Spezielle Marktlehre	3	6
BA-A,E-3/02 Einführung i. d. Methoden d. empirischen Forschung; 3V, 1Ü	4	5	Quantitative Methoden der Marktforschung I: Deskriptive und strukturentdeckende Verfahren		
			Methoden der empirischen Sozialforschung	2	5
BA-A,E-3/03 Angewandte Mikroökonomie; 2V, 2Ü	4	5	Institutionen der Marktwirtschaft	2	6
			Allgemeine Mikroökonomie (Microeconomics) APO 100	4	5
BA-A,E-3/04 Ressourceneinsatz im Haushalt; 3V, 2Ü	5	5	Werkstoffe und Verpackungen I u. II	4	5
BA-E-3/05 Ernährung in besond. Lebenssituationen; 2Ü, 3S	5	5	Ernährung in der Adoleszenz	1	5
			Ernährung im All	1	5
BA-E-3/06 Sensorik; 4Ü, 1P	5	6	Grundlagen der Sensorik	2	ab 5
			Übungen zu Grundlagen der Sensorik	2	ab 5
BA-E-3/07 Maschinenbauliche Grdgl der Lebensmitteltechnik; 2V, 3Ü	5	6			
BA-E-3/08 Arbeitswissenschaften und Ergonomie; 2V, 2Ü	4	6	Arbeitslehre und Ergonomie mit Übungen	4	6
BA-E-3/09 Gerätetechnik und Verfahren der Lebensmittelverarbeitung; 2V, 2Ü, 1P	5	5	Haushaltstechnik I	4	5 u. 6
			Blockpraktikum Großküche		
BA-A,E-3/06 Konsumsoziologie; 2V, 2Ü	4	6	Soziologische Seminar	2	7
			Wirtschaftssoziologie	2	5
BA-A,E-3/07 Haushaltsanalyse und Beratung; 2V, 2S	4	6	Haushaltsanalyse und -beratung mit EDV	4	7
			Grundlage und Methodik der Beratung m.Ü.	2	5
BA-A,E-3/08 Verbraucher- und Ernährungspolitik; 2V, 2S	4	6	Einführung in die Verbraucherpolitik	4	6
BA-A,E-3/09 Ernährung in der dritten Welt	4	6		2	5

Einführung in die Welternährungswirtschaft; 2V, 2S					
BA-A,E-3/10 Unternehmensplanung und Organisation; 2V, 2Ü	4	5	Unternehmens- u. Prozessorganisation	2	6
			Praktische Fragen der Unternehmensgründung und Unternehmensführung	2	6
BA-A,E-3/12 Kommunikation und Beratung; 4Ü, 1S	5	5	Grundlagen und Methodik der Beratung	2	5
			Beratungsmethodik	2	5
BA-A,E-3/13 Tutorienmodul; 4Ü, 1S	5	5	NEU		
BA-A,E-3/14 Agrar- und Ernährungsforschung; 4S	4	5 / 6	NEU		
BA-E-3/10 Anleiten zum wissenschaftlichen Arbeiten; 5S	5	6			

## BSc ELW - Lebensmitteltechnologie

BSc-Modul	$\Sigma$ SWS	Sem.	Diplom-Modul (e)	$\Sigma$ SWS	Sem.
<b>1. Studienjahr</b>					
BA-A,E-1/01 Grdlg der Chemie; 4V, 3P	7	2	Anorganische Chemie	2	1
			Organische Chemie	2	2
BA-E-1/02 Spezielle Chemie für ELW; 2V, 4Ü	6	2	Chemische Übungen	8	2
BA-A,E-1/03 Physik für ELW, LMT & Agrar; 3V, 1Ü	4	2	Physik I u. II	4	1 u. 2
			Physik Übungen	4	1 u. 2
BA-A,E-1/04 Angewandte Mathematik und Statistik; 3V, 1Ü	4	1	Grdlg d. Mathematik und Statistik I u. II	4	1 u. 2
			Math.-Stat. Übungen	2	1 u. 2
BA-A,E-1/05 Biologie der Nutzpflanzen und Nutztiere; 3,5V, 0,5Ü	4	1	NEU		
BA-A,E-1/06 Anatomie und Physiologie der Tiere; 3V, 1Ü	4	1			
BA-A,E-1/07 Grdlg Ökonomie 4V, 1Ü	5	2	Einführung in die Volkswirtschaftslehre	4	1 u. 2
BA-A,E-1/08 Ringvorlesung „Grundnahrungsmittel“ und Seminar „Sekundäre Inhaltsstoffe“; 4V, 2S	6	1	Qualität pflanzlicher Erzeugnisse und ihre Beeinflussung	1	WS
			Qualität von Obst und Gemüse und ihre Beeinflussung	2	4
			Qualität tierischer Erzeugnisse und ihre Beeinflussung	2	3
BA-A,E-1/09 Grdlg der Ökologie und des Ressourcenschutzes; 4V	4	1	NEU		
<b>2. Studienjahr</b>					
BA-E-2/01 Allg. Ernährungslehre; 2V, 3Ü	5	4	Ernährungsphysiologie I und II	4	ab 5
BA-E-2/02 Allg. Lebensmittelchemie Teil I und II; 4V, 1Ü	5	3 u. 4	Chemie und Technologie der Lebensmittel I + II	4	SS
BA-E-2/03 Grdlg. der Mikrobiologie und Hygiene; 3V, 2S	5	3	Einführung in die Mikrobiologie	2	3
			Einführung in die Hygiene	2	4
			Hygiene von Tieren stammender Lebensmittel I	2	WS
			Hygiene von Tieren stammender Lebensmittel II	2	SS
BA-E-2/04 Grdlg der Biochemie und Molekularbiologie; 3V, 1Ü	4	3	Einf. i. d. Biochemie	2	3
			Biochemie II (ca. die Hälfte)	2	6
BA-E-2/05 Allg. Lebensmitteltechnologie; 3V, 2Ü	5	4	Physikalische Chemie	4	2. u. 3.
			Allgemeine Lebensmitteltechnologie	2	5
BA-E-2/06 Grdlg der Haushalts- und Verfahrenstechnik; 2V, 2Ü	4	4	NEU		
BA-E-2/07 Biometrie und Methodik in Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften; 1,5V, 2,5Ü	4	3	NEU		
			Produktentwicklung/Konzipierung von Betrieben der Lebensmittelindustrie	2	ab 5.
BA-A,E- 2/08	5	3	Einführung in die Marktlehre	2	3

WiSo I; 4V, 1Ü					
BA-A,E-2/09 WiSo II; 2V, 2Ü	4	4	Einführung in die Betriebswirtschaftslehre	2	3
			Konzipierung von Betrieben	1	WS
			Einführung in die Betriebsplanung	1	3
BA-A,E-2/10 Haushaltsökonomik und Soziologie; 4V, 1Ü	5	3			
<b>3. Studienjahr</b>					
BA-E-3/01 Angewandte Ernährungslehre und Diätetik; 6Ü	6	5	NEU		
BA-E-3/02 Allg. Lebensmittelrecht; 2V, 3S	5	5 u. 6	Lebensmittelrecht I und II	2	ab 5
			Seminar Lebensmittelrecht	2	ab 7
BA-E-3/03 Produktbezogene Lebensmitteltechnologie; 3V, 2Ü	5	5 u. 6	Produktbezogene Lebensmitteltechnologie	7	WS / SS
BA-E-3/04 Pathophysiologie der Ernährung; 2V, 3Ü	5	5	NEU		
BA-A,E-3/01 Analyse der Agrar- u. Lebensmittelmärkte; 2V, 2S	4	5	Spezielle Marktlehre	3	6
BA-A,E-3/02 Einführung i. d. Methoden d. empirischen Forschung; 3V, 1Ü	4	5	Quantitative Methoden der Marktforschung I: Deskriptive und strukturentdeckende Verfahren ( <i>aus EHW</i> )		
BA-A,E-3/03 Angewandte Mikroökonomie; 2V, 2Ü	4	5	NEU		
BA-A,E-3/04 Ressourceneinsatz im Haushalt; 3V, 2Ü	5	5	Werkstoffe und Verpackungen I	2	5
			Werkstoffe und Verpackungen II	2	6
BA-E-3/05 Ernährung in besond. Lebenssituationen; 2Ü, 3S	5	5	NEU		
BA-E-3/06 Sensorik; 4Ü, 1P	5	6	Grundlagen der Sensorik	2	ab 5
			Übungen zu Grundlagen der Sensorik	2	ab 5
BA-E-3/07 Maschinenbauliche Grdlg der Lebensmitteltechnik; 2V, 3Ü	5	6	Maschinenelemente / Technisches Zeichnen	4	WS / SS
			Übungen zu Maschinenelemente / Technisches Zeichnen	1	WS
BA-E-3/08 Arbeitswissenschaften und Ergonomie; 2V, 2Ü	4	6	Arbeitswissenschaften und Ergonomie mit Übungen	4	6
BA-E-3/09 Gerätetechnik und Verfahren der Lebensmittelverarbeitung; 2V, 2Ü, 1P	5	5	Haushaltstechnik I	2	5
			Organisation und Technik in der Gemeinschaftsverpflegung	2	5
BA-A,E-3/06 Konsumsoziologie; 2V, 2Ü	4	6	NEU		
BA-A,E-3/07 Haushaltsanalyse und Beratung; 2V, 2S	4	6			
BA-A,E-3/08 Verbraucher- und Ernährungspolitik; 2V, 2S	4	6	NEU		
BA-A,E-3/09 Einführung in die Welternährungswirtschaft; 2V, 2S	4	6	NEU		
BA-A,E-3/10	4	5	Unternehmens- und Prozeßorganisation	2	WS

Unternehmensplanung und Organisation; 2V, 2Ü					
BA-A,E-3/12 Kommunikation und Beratung; 4Ü, 1S	5	5	NEU		
BA-A,E-3/13 Tutorienmodul; 4Ü, 1S	5	5	NEU		
BA-A,E-3/14 Agrar- und Ernährungsforschung; 4S	4	5 / 6	NEU		
BA-E-3/10 Anleiten zum wissenschaftlichen Arbeiten; 5S	5	6			