



# **Modulhandbuch Bachelor-Studiengang Angewandte Biologie – Food and Pharma**



## **Studien- und Prüfungsordnung 22.1**

# Inhaltsverzeichnis

<b>Semester 1</b>	<b>4</b>
Allgemeine und anorganische Chemie . . . . .	4
Arzneiformenlehre . . . . .	6
Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 1 . . . . .	8
Grundlagen Biologie und Physiologie . . . . .	11
Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences . . . . .	13
<b>Semester 2</b>	<b>16</b>
Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 2 . . . . .	16
Grundlagen BWL . . . . .	19
Grundlagen Lebensmittel und Ernährung . . . . .	21
Organische Chemie . . . . .	23
Physik A: Mechanik und Fluidmechanik . . . . .	25
Physik B: Thermodynamik, Optik, Wellenlehre . . . . .	27
<b>Semester 3</b>	<b>29</b>
Bioanalytische Assays 1 . . . . .	29
Biochemie . . . . .	31
Klinische Chemie . . . . .	33
Molekularbiologie . . . . .	35
Qualitätssicherung . . . . .	37
Sensorik und Konsumentenakzeptanz . . . . .	39
<b>Semester 4</b>	<b>41</b>
Angewandte Statistik . . . . .	41
Lebensmittelchemie und -analytik . . . . .	43
Marketing . . . . .	45
Mikrobiologie der Lebensmittel 1 . . . . .	47
Nährstoffe, Supplemente und Pflanzeninhaltsstoffe . . . . .	49
Pharmazeutische Chemie und Biotechnologie . . . . .	52
<b>Semester 5</b>	<b>55</b>
Praxissemester . . . . .	55
Soft Skills . . . . .	57
<b>Semester 6</b>	<b>59</b>
Advanced Biotechnology . . . . .	59
Applied Sensory & Consumer Sciences . . . . .	62
Ernährung 2 . . . . .	64
Immunologie und Zellbiologie . . . . .	66
Klinische Arzneimittelforschung und Diagnostik . . . . .	68
Pharmakologie und Vertiefung Mikrobiologie . . . . .	70
Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel . . . . .	72
Sterile Technology . . . . .	74
<b>Semester 7</b>	<b>77</b>
Bachelor-Thesis . . . . .	77
Bioinformatik . . . . .	79
Change Management, Entrepreneurship . . . . .	80
Computervalidierung . . . . .	82
Drug Discovery and Development . . . . .	84
Ernährungsmedizin . . . . .	86
Health and Nutrition Psychology . . . . .	88
Moderne Pharmaanalytik . . . . .	90
Praktikum Biotechnologie . . . . .	92
Projekt ANB . . . . .	95
QM Kosmetik und Medizinprodukte . . . . .	97
Verwandte Studiengänge . . . . .	99

# Qualifikationsziel-Modul-Matrix

**Studiengang: Angewandte Biologie - Food and Pharma**  
**StuPO-Version: 22.1**

Modulbezeichnung	QZ1	QZ2	QZ3	QZ4
Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences	1	1	2	2
Allgemeine und anorganische Chemie	2	1	0	2
Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 1	2	2	2	2
Grundlagen der Biologie und Physiologie	2	2	0	2
Arzneiformenlehre	2	2	2	2
Physik A: Mechanik und Fluidmechanik	1	1	2	2
Physik B: Thermodynamik, Optik, Wellenlehre	1	1	2	2
Organische Chemie	2	1	0	2
Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 2	2	2	2	2
Grundlagen BWL	2	1	1	2
Grundlagen Lebensmittel und Ernährung	2	2	0	2
Biochemie	2	2	2	2
Klinische Chemie	2	2	1	2
Bioanalytische Assays 1	2	2	0	2
Qualitätssicherung	2	2	1	2
Sensorik und Konumentenakzeptanz	2	2	2	2
Molekularbiologie	2	2	2	2
Marketing	2	1	1	2
Nährstoffe, Supplemente und Pflanzeninhaltsstoffe	2	2	2	2
Mikrobiologie der Lebensmittel 1	2	2	2	2
Angewandte Statistik	1	1	0	2
Lebensmittelchemie und -analytik	2	2	2	2
Pharmazeutische Chemie und Biotechnologie	2	2	0	2
Praxissemester	2	2	2	2
Soft Skills	0	1	2	2
Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel	2	2	1	2
Klinische Arzneimittelforschung und Diagnostik	2	2	1	2
Immunologie und Zellbiologie	2	2	2	2
Advanced Bionotechnology	2	2	2	2
Ernährung 2	2	2	2	2
Applied Sensory and Consumer Sciences (WPM)	2	2	2	2
Pharmakologie und Vertiefung Mikrobiologie (WPM)	2	2	2	2
Sterile Technology (WPM)	2	2	2	2
Projekt ANB	2	2	2	2
Bachelor-Thesis	2	2	2	2
Change Management, Entrepreneurship (WPM)	2	1	2	2
Bioinformatik, Big Data, KI (WPM)	1	1	1	2
Ernährungspsychologie (WPM)	2	2	2	2
Qualitätsmanagement Kosmetik und Medizinprodukte (WPM)	1	1	2	2
Moderne Pharmaanalytik (WPM)	2	2	1	2
Praktikum Biotechnologie (WPM)	2	2	2	2
Computervalidierung (WPM)	2	1	1	2
Drug Discovery and Development (WPM)	2	2	2	2

Unterstützung der Qualifikationsziele in den Modulen:  
 0=keine Unterstützung, 1=indirekte Unterstützung, 2=direkte Unterstützung

## Qualifikationsziel 1:

Die Absolventinnen und Absolventen des Studiengangs Angewandte Biologie - Food and Pharma verfügen über ein breites und integriertes (bio)chemisches und (molekular)biologisches Wissen, ergänzt durch fachspezifische anwendungsorientierte Kenntnisse in den Bereichen Ernährung, Pharmazeutika, Analytik und Qualitätsmanagement sowie Grundlagen wirtschaftlicher Kompetenzen.

## Qualifikationsziel 2:

Die Absolventinnen und Absolventen des Studiengangs Angewandte Biologie - Food and Pharma besitzen ein sehr breites Spektrum an naturwissenschaftlichen, methodischen und praktischen Fähigkeiten, um biologisch orientierte und daran angrenzende Fachthemen und Fragestellungen, besonders an der Schnittstelle Food/Ernährung & Pharmazeutika/Wirkstoffe, erfolgreich zu bearbeiten sowie neue Lösungen zu entwickeln und zu beurteilen.

## Qualifikationsziel 3:

Die Absolventinnen und Absolventen des Studiengangs Angewandte Biologie - Food and Pharma sind in der Lage unter Berücksichtigung wissenschaftlicher Maßstäbe eigenständig und selbstverantwortlich in Teams zu arbeiten, Arbeitsprozesse aktiv zu gestalten und zu reflektieren, mit komplexen fachbezogenen Problemen umzugehen sowie Arbeitsergebnisse und Lösungen adäquat zu präsentieren und gegenüber Fachleuten argumentativ zu vertreten.

## Qualifikationsziel 4:

Die Absolventinnen und Absolventen des Studiengangs Angewandte Biologie - Food and Pharma sind durch die interdisziplinäre, anwendungsorientierte und integrierte Ausrichtung der Studieninhalte sehr gut auf lebenslanges Lernen sowie den Einsatz und die persönliche Weiterentwicklung in den unterschiedlichen Berufsfeldern der Food- und Pharma-Branche sowie verwandter Bereiche, genauso wie den Erwerb einer höheren Qualifikation, vorbereitet.

# Semester 1

## Allgemeine und anorganische Chemie

Modul: Allgemeine und anorganische Chemie						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	1	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Allgemeine und anorganische Chemie		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung, Übung					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Studierenden verfügen über integriertes Fachwissen in den Grundlagen der anorganischen und organischen Chemie. Sie sind in der Lage die grundlegenden chemischen Prinzipien und Vorgänge zu verstehen. [Wissen, 5]</li> <li>Die Studierenden können den Aufbau, die Eigenschaft und Reaktionen von Stoffen darstellen und erklären. [Wissen, 5]</li> <li>Die Studierenden können ausgehend von unterschiedlichen Fragestellungen die Bedeutung der chemischen Eigenschaften für mögliche chemische Reaktionen beschreiben und bewerten. [Beurteilungsfähigkeit, 5]</li> <li>Die Studierenden sind in der Lage aufgrund der erlangten naturwissenschaftlichen Denkweise Diskussionen um wissenschaftsrelevanten Themen zu folgen. [Systemische Fertigkeiten, 5]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Allgemeine und Anorganische Chemie: Aufbau der Atome, Elektronenstruktur der Atome, periodisches System der Elemente, Stöchiometrie, Chemische Formeln, Reaktionsgleichungen, Energieumsatz bei chem. Reaktionen, Bindungsarten (Ionenbindung, Molekülbindung, metallische Bindung), Chemisches Gleichgewicht, Löslichkeit, Chemische Reaktionen: Säuren und Basen (-konzepte), Redoxreaktionen, Elektrochemie. Grundkenntnisse in organischer Chemie: Kohlenwasserstoffe, Aliphaten und Aromaten, Nomenklatur; Funktionelle Gruppen  Empfohlene Literaturangaben: „Chemie: Studieren kompakt“ Brown, LeMay, Bursten, Pearson-Verlag „Chemie: Das Basiswissen der Chemie“ Mortimer, Müller, Beck, Thieme-Verlag					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> keine					
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (120min)					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Prüfungsleistung					
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>					

<b>Modul:</b> Allgemeine und anorganische Chemie	
	ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik, Smart Building Engineering and Management
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Heindl, Philipp
10	<b>Optionale Informationen:</b> Teilweise englischsprachige Elemente.

## Arzneiformenlehre

Modul: Arzneiformenlehre						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	1	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Arzneiformenlehre		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung, Übung, Praktikum					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verstehen und Kenntnisse haben von: Entstehung eines Arzneimittels Vergleichen von Darreichungsformen Klassifizierung von Arzneimitteln Erinnern von grundlegenden Eigenschaften von festen, flüssigen und halbfesten Darreichungsformen [Wissen, 5]</li> <li>• Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung sind die Studierenden in der Lage über ein Spektrum von Herstellungs- und Qualitätskontrollmethoden von Arzneimitteln zu verfügen. [Wissen, 6]</li> <li>• Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung können Studierende Arbeitsergebnisse von Gruppen darstellen und vertreten sowie in dem genannten Themengebieten bereichsspezifische Diskussionen führen Niveaustufe 3 und 4</li> <li>• Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung können Studierende Ziele für Arbeitsprozesse definieren, reflektieren und bewerten und Lern- und Arbeitsprozesse eigenständig gestalten Niveaustufe 4</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Einführung in die Pharmaproduktion Physikalische Eigenschaften von Hilfsstoffen Eigenschaften, Herstellung und Prüfmethode von Semisolida: Salben, Gele, Cremes, Pasten Eigenschaften, Herstellung und Prüfmethode von Solida: Pulver, Granulate, Tabletten, Kapseln Grundlagen der Biopharmazie  Empfohlene Literaturangaben: A. Fahr: Voigt - Pharmazeutische Technologie, 12. Aufl. 2015, DAV A. Fahr; Voigt's Pharmaceutical Technology , 2018, Wiley Bauer, Frömming, Führer (Hrsg.) fortgeführt von Lippold, Müller, Goymann, Schubert: Pharmazeutische Technologie, 10. Aufl. 2017, WVG					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>					
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (60min), Hausarbeit					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Klausur und bestandene Hausarbeit					
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet im Studiengang Pharmatechnik					
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Müller, Ingrid					

<b>Modul:</b> Arzneiformenlehre	
10	<b>Optionale Informationen:</b>

## Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 1

Modul: Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 1						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	1	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> a. Praktikum Physik & Biologie/Physiologie b. Wissenschaftliches Arbeiten		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> a. Praktikum b. Vorlesung, Übung					
3	<p><b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden kennen sich mit der Formatierung, Benennung und Referenzierung von Zellen und Zellenbereichen aus und sie kennen den Unterschied zwischen den unterschiedlichen Datentypen, die dort auftreten können. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen das Konzept von Funktionen in Excel und können Funktionen zur Analyse von Daten anwenden. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden können Diagramme in Excel erstellen und mit Hilfe von Analysefunktionen bearbeiten. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen sich mit der grafischen Oberfläche von Microsoft Word aus und können das Programm nutzen, um eigene Texte zu verfassen. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden können ein Dokument in Abschnitte einteilen und sind in der Lage Zeichen, Absätze und Abschnitte zu formatieren. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden wissen wozu man in Dokumenten Kopf- und Fußzeilen verwendet und können diese in Word entsprechend formatieren. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen das Konzept von Variablen, Feldern und Feldfunktionen in Word und können diese in eigenen Dokumenten anwenden. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden können Dokumente mit Hilfe von Formatvorlagen formatieren und gliedern, sowie Formatvorlagen für eine bestimmte Problemstellung anpassen bzw. neu erstellen und anwenden. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden können Verweise in Dokumenten anwenden, um automatische Verzeichnisse (Inhaltsverzeichnis, Abbildungsverzeichnis, ...) erstellen zu lassen und können diese in ihrem Erscheinungsbild anpassen. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierende kennen die Bedeutung von Querverweisen auf Inhalte im selben Dokument sowie auf externe Quellen und können diese in eigenen Dokumenten einsetzen und externe Quellen mit Hilfe eines Quellenverzeichnisses und Verweisen in dieses belegen. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen den Formeleditor in Word und sind in der Lage damit eigenen Formeln darzustellen. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen die Vorgaben zur Anfertigung einer wissenschaftlichen Arbeit gemäß dem Leitfaden für schriftliche Arbeiten (siehe ILIAS). [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen grundlegende Sicherheitsvorschriften im Labor und halten sie beim eigenen Experimentieren ein. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, beliebige eigene Textdokumente mit Hilfe von Word zu erstellen und zu formatieren. [Instrumentelle Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen die Vorgaben für das Anfertigen von schriftlichen Arbeiten und können diese in Word und Excel korrekt und kompetent umsetzen. [Instrumentelle Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Die Studierenden beherrschen grundlegende Arbeitstechniken des naturwissenschaftlichen Arbeitens und der Physik, die sie im weiteren Verlauf ihres Studiums benötigen. [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> </ul>					



**Modul:** Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 1

- Die Studierenden können einfache wissenschaftliche Fragestellungen im Labor unter Anleitung und selbständig experimentell bearbeiten und kennen die Grundlagen der wissenschaftlichen Dokumentation. [Instrumentelle Fertigkeiten, 6]
- Die Studierenden können Messergebnisse hinsichtlich Genauigkeit und Fehler beurteilen. Sie kennen Fehlerquellen im Laboralltag und können Messgeräte richtig ablesen. [Beurteilungsfähigkeit, 6]
- Die Studierenden erlangen praktische und theoretische Kenntnisse zur, Physik sowie Physiologie und Biologie im Rahmen eigener Experimente und sind mit den Abläufen des naturwissenschaftlichen Arbeitens (Planung / Durchführung / Dokumentation und Bewertung von Experimenten) vertraut. [Systemische Fertigkeiten, 6]
- Im Rahmen von Gruppenarbeit erarbeiten die Studierenden Fähigkeiten des konstruktiven, zielorientierten und Aufgaben verteilenden Arbeitens im Team und erlangen kommunikative Sozialkompetenz. [Team-/Führungsfähigkeit, 6]
- Sie sammeln eigene Erfahrungen für das zielorientierte Arbeiten in Teams. [Kommunikation, 6]
- Die Studierenden sind in der Lage unter Anleitung Versuche im Praktikum durchzuführen und auszuwerten. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 3]

4

**Inhalte:**

Wissenschaftliches Arbeiten:

- Sicheres Arbeiten im Labor
- Beantworten (natur-)wissenschaftlicher Fragen durch eigenes experimentelles Arbeiten
- Umgang mit der Varianz von Messwerten / Statistische Beurteilung von Messergebnissen / Fehlerquellen beim Arbeiten im Labor (systematische Fehler/zufällige Abweichungen)
- Auswertung und Protokollieren von Experimenten und Ergebnissen
- Verfassen wissenschaftlicher Texte mit MS Word
- Auswertung und Darstellung von Daten mit MS Excel

Inhalte des Praktikumsteils:

- Grundausstattung des physikalischen Labors, physikalische Messtechnik
- Versuche zur Mechanik (Hydrostatik, Kinematik, Dynamik, Schwingungen/Wellen)
- Versuche zur Kalorik (Kalorische Zustandsgrößen, Wärmeausdehnung, Wärmetransport, Wärmekapazitäten, Phasenübergänge)
- Versuche zur Elektrik (Elektrostatik, elektrische Grundgrößen, elektrische Schaltungen)
- Versuche zum Elektromagnetismus (Magnetostatik, Induktion, Elektromotore, Wechselstrom)
- Versuche zur Optik (Reflexion, Brechung, Dispersion, optische Instrumente, Abbildungsfehler)
- Biologischer Versuch: Einführung in die Mikroskopie, Bildung und Struktur verschiedener Gewebe und Zellen (Histologie)

Empfohlene Literaturangaben:

Versuchsanleitungen

Lehrbücher der Physik (siehe Modul Grundlagen der Physik LS)

Lehrbücher der Biologie und Physiologie (siehe Modul Biologie und Physiologie)

Leitfaden zum Verfassen wissenschaftlicher Texte von Frau Prof. Dr. Winkler (auf ILIAS)

5

**Teilnahmevoraussetzungen**

6

**Prüfungsformen:**

- a. Praktische Arbeit
- b. Portfolio

<b>Modul:</b> Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 1	
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Prüfungsleistung
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Bioanalytik, Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Möller, Clemens
10	<b>Optionale Informationen:</b> Der praktische Teil des Moduls hat einen Zeitbedarf von 2 SWS. Die Bewertung geht entsprechend im Verhältnis 1:1 in die Gesamtnote des Moduls ein.

## Grundlagen Biologie und Physiologie

Modul: Grundlagen Biologie und Physiologie						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	1	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Grundlagen Biologie und Physiologie		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung / 4.0					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Entstehung des Lebens und der Aufbau von Viren, Prokaryonten und Eukaryonten können beschrieben werden. Wichtige Vertreter von Krankheitserregern und grundlegende Abwehrmechanismen gegen Krankheitserreger sind bekannt. Die wesentlichen Grundlagen der allgemeinen Biologie sowie Aufbau und Funktion der Zellen sind bekannt. Die zentrale Bedeutung der Zellbiologie kann innerhalb der Lebenswissenschaften eingeordnet werden. Die grundlegenden Mechanismen der Vermehrung und Expression der genetischen Information können beschrieben werden. Wichtige Grundprinzipien in Bau und Funktion des menschlichen Körpers sind bekannt und können auf Beispiele in den Bereichen Lebensmittel-Ernährung-Hygiene, Pharma-Biomedizin und Bioanalytik angewendet werden. [Wissen, 4]</li> <li>Die Studierenden haben Grundkenntnisse zum Verständnis des Phänomens Leben. Sie sind in der Lage zentrale Fragen zu den Strukturen, der Organisation und der Funktion humaner Zellen und Gewebe/Organe zu bearbeiten. Die Studierenden sind in der Lage aufgrund der erlangten naturwissenschaftlichen Denkweise Diskussionen um wissenschaftsrelevante Themen zu verfolgen. [Beurteilungsfähigkeit, 4]</li> <li>Die Studierenden sind in der Lage, die in der Vorlesung besprochenen Themen selbstständig vor- und nachzubereiten und Aufgaben zur Vorlesung vorzubereiten. [Lernkompetenz, 4]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Einführung in die allgemeine Biologie Ökologie, Ethologie, Evolution usw., Grundlagen der Zell- und Molekularbiologie, Struktur und Funktion von Biomolekülen, Diffusion und Osmose, Grundlagen: Energetik, Enzymkinetik und Funktion von ATP, Entstehung des Lebens und Entstehung der Eukaryonten, Evolution, Größenverhältnisse in der Biologie, Humane Zellen: Grundlagen des Katabolismus und der Biosynthese Einführung in die Struktur und Funktion der Zelle, Zellen-Gewebe-Organsysteme (Beispiel Haut) Einführung in die Virologie, Bakteriophagen und humanpathogene Viren, Einführung in die Immunologie Angeboren / Erworben, Zellulär / Humoral, Grundlagen der Abwehrreaktion Struktur und Funktion der Antikörper / Prokaryonten, Mikrobiologie – Antibiotika (Identifikation und Wirkungsweise)- Biotechnologie-Gentechnik-Molekulare Biotechnologie, Einführung in molekularbiologische Arbeitsweisen, Grundlagen der Genetik, Replikation, Transkription, Translation, Zellteilung Grundlagen der Physiologie: Zellen-Gewebe-Organ-Systeme, Einführung in die Organisation des menschlichen Körpers, Aufbau und Funktion wichtiger Organsysteme  Empfohlene Literaturangaben: Alle Lehrbücher der Biologie (z.B. Linder: Biologie), Molekularbiologie (z.B. Alberts: Lehrbuch der molekularen Zellbiologie) und Physiologie (z.B. Huch, R.:Mensch-Körper-Krankheit).					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>					
6	<b>Prüfungsformen:</b>					

<b>Modul:</b> Grundlagen Biologie und Physiologie	
	Klausur (120min)
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Prüfungsleistungen
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Bergemann, Jörg
10	<b>Optionale Informationen:</b>

## Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences

Modul: Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	300 h	PM	1	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 8.0 SWS / 120 h	<b>Selbststudium</b> 180 h	<b>Credits (ECTS)</b> 10.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung, Seminar					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden verfügen über ein integriertes Fachwissen in den unter Punkt 4 aufgeführten Inhalten. [Wissen, 5]</li> <li>• Die Studierende können sich selbständig kompetenzorientiert mathematische Inhalte erarbeiten, einen Erarbeitungsplan dafür generieren sowie diese für das mathematische Modellieren von Themen aus den Life Sciences auswählen, anwenden und bewerten. [Systemische Fertigkeiten, 5]</li> <li>• Die Studierenden können selbständig Daten in die unterschiedlichen Skalenniveaus einteilen und entscheiden, welche statistischen Verfahren für die Daten in Frage kommen. Die Studierenden kennen die wichtigsten Maßzahlen der Statistik, können diese korrekt in neuen Situationen anwenden und können selbständig Daten mit Hilfe von geeigneten Diagrammen und Maßzahlen beschreiben. Die Studierenden sind in der Lage, einfache Korrelationen darzustellen und mit geeigneten Parametern zu beschreiben und können eigenständig die Methode der linearen Regression in neuen Situationen anwenden. [Instrumentelle Fertigkeiten, 5]</li> <li>• Die Studierenden können eigene und fremd gesetzte Lern- und Arbeitsziele reflektieren, bewerten, selbstgesteuert verfolgen und verantworten sowie Konsequenzen für die eigenen Arbeitsprozesse und die Arbeitsprozesse im Team ziehen. [Reflexivität, 5][Lernkompetenz, 5][Eigenständigkeit/Verantwortung, 5]</li> <li>• Die Studierenden können beim mathematischen Modellieren in Gruppen ihre eigenen Stärken bewerten und diese zielführend in die Gruppenarbeit integrieren. Diesen Arbeitsprozess gestalten und planen sie – auch in heterogenen Gruppen – kooperativ und konstruktiv. [Team-/Führungsfähigkeit, 5][Mitgestaltung, 5]</li> <li>• Die Studierenden können fremde Statistiken im Bereich der deskriptiven Statistik bewerten und hinterfragen. [Beurteilungsfähigkeit, 5]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b>					

**Modul:** Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences

- Fachbegriffe und elementare Konzepte der deskriptiven Statistik (Skalenniveaus, ...)
- Grafische Darstellung von Daten (Kreis-, Balken- und Säulen-, Streudiagramm, ...)
- Beschreibung von Daten anhand geeigneter Maßzahlen (Mittelwerte, Quantile, Varianzen, IQR, ...)
- Einfache Korrelations- und Regressionsanalyse
- Ganzrationale, gebrochenrationale, Potenz-, Wurzel-, trigonometrische, Exponential- sowie Logarithmus-Gleichungen und Funktionen
- Ungleichungen
- Lineare Gleichungssysteme (Gaußsche Algorithmus, Matrizendarstellung, Determinanten)
- Darstellungsformen einer Funktion
- Funktionseigenschaften
- Vektoralgebra (Grundbegriffe, Vektorrechnung in der Ebene, Vektorrechnung im 3-dimensionalen Raum)
- Integralrechnung (Grundintegrale, Integrationsmethoden, numerische Integration, Flächeninhalte, Rotationsvolumen)
- Differentialrechnung (Ableitungen, Extremwertaufgaben, Kurvendiskussion, Fehlerrechnung)
- Gewöhnliche Differentialgleichungen
- Wachstumsmodelle

Empfohlene Literaturangaben:

Literatur und Arbeitsmaterial:

Oestreich M., Romberg O.: Keine Panik vor Statistik!, Vieweg + Teubner-Verlag.

Griffiths, D. (2009): Statistik von Kopf bis Fuß, O'Reilly

Papula, Lothar (2014): Mathematik für Ingenieure und Naturwissenschaftler Band 1. 14., überarb. u. erw. Aufl. Wiesbaden: Springer Vieweg. Online als e-book verfügbar.

Papula, Lothar (2012): Mathematik für Ingenieure und Naturwissenschaftler Bd. 2. 13., durchges. Aufl. Wiesbaden: Vieweg + Teubner (Studium). Online als e-book verfügbar.

Papula, Lothar (2011c): Mathematik für Ingenieure und Naturwissenschaftler Bd. 3. 6., überarb. und erw. Auflage. Wiesbaden: Vieweg+Teubner Verlag / Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH Wiesbaden. Online als e-book verfügbar.

Vorlesungs- und Arbeitsscript (4-Stufen-Lehr-und-Lern-Prozess Mathematik) in Kombination mit einer MathematikApp.

**5 Teilnahmevoraussetzungen**

Um erfolgreich an dem Modul teilnehmen zu können, ist ein vertieftes Wissen folgender Inhalte erforderlich:

- Grundrechenarten (Vorzeichen- und Klammerregeln, Kommutativ-, Assoziativ- und Distributivgesetz, binomische Formeln, Prozentrechnung, Proportionalitäten)
- Bruchrechnen
- Potenzen, Wurzeln, Logarithmen
- Gleichungen (lineare und quadratische Gleichungen, Bruchgleichungen, lineare Gleichungssysteme mit 2 Unbekannten)
- Elementare Trigonometrie (Winkelmaße, trigonometrische Funktionen in einem rechtwinkligen Dreieck, Einheitskreis, allgemeine Sinus- und Kosinusfunktion)
- Grundlagen der anschaulichen Vektorgeometrie (Vektoren als Pfeilklassen, Addition und S-Multiplikation von Vektoren)

Die Inhalte können unter Verwendung eines Arbeitsscripts (4-Stufen-Lehr-und-Lern-Prozess Mathematik Vorkurs) in Kombination mit einer MathematikApp und einem abschließenden online-Test selbständig oder im Rahmen des 14tägigen Propädeutikums der Fakultät Life Sciences erarbeitet werden.

**6 Prüfungsformen:**

<b>Modul:</b> Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences	
	Portfolio
7	<p><b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b></p> <p>Benotete Leistungen zusammengestellt im E-Portfolio (Inhalte: Ergebnisse online-Tests, mathematisches Modellieren eines Themas aus den Life Sciences in Gruppenarbeit, Konzept selbständiges kompetenzorientiertes Erarbeiten eines mathematischen Inhalts und Erstellen einer Modellierungsaufgabe hierzu)</p>
8	<p><b>Verwendbarkeit des Moduls:</b></p> <p>ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik, Smart Building Engineering and Management</p>
9	<p><b>Modulverantwortliche(r):</b></p> <p>Pickhardt, Carola</p>
10	<p><b>Optionale Informationen:</b></p> <p>Englischsprachige Elemente: Bearbeitung eines mathematischen Inhaltes in englischer Sprache  Nachhaltigkeit: 4 Dimensionen universitärer Lehre für eine nachhaltige Zukunft finden Berücksichtigung, Modellieren als Grundlage zur Nutzung der Simulation dynamischer Systeme für nachhaltige Entscheidungsfindung, Einführung in Kennzeichnungssystem für Nachhaltigkeitsthemen.</p>

## Semester 2

### Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 2

Modul: Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 2						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	2	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> a. Praktikum Chemie & Biologie/Physiologie b. Präsentation		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontakt-zeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbst-studium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> a. Praktikum b. Vorlesung, Seminar, Übung					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Studierenden kennen die Sicherheitsvorschriften im Labor, die grundlegenden Laborgerätschaften (Glasgeräte, Pipette, Waage) und die GHS konforme Kennzeichnung von Chemikalien. [Wissen, 6]</li> <li>Sie kennen die Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens (Versuchsplanung, Versuchsdurchführung, Dokumentation der Ergebnisse, einfache statistische Auswertung, Zusammenfassung und Bewertung der Ergebnisse). Sie kennen die Gliederung wissenschaftlicher Arbeiten und den Aufbau einer wissenschaftlichen Fachpräsentation. [Wissen, 5]</li> <li>Die Studierenden beherrschen grundlegende Arbeitstechniken der chemischen Laboranalytik (Pipettieren, Titrieren, Wiegen) und können einfache physiologische Parameter (z.B. Blutdruck, Puls) erfassen. Sie beherrschen den sicheren Umgang mit Chemikalien und Laborgeräten. Sie beherrschen mindestens ein gängiges Präsentationsprogramm (z.B. PowerPoint) und kennen die Möglichkeiten zur Fachrecherche an der Hochschule. [Instrumentelle Fertigkeiten, 5]</li> <li>Die Studierenden können eine einfache Versuchsanleitung im chemischen Labor und zur Erfassung physiologischer Parameter praktisch umsetzen. Sie können ihre Experimente und Ergebnisse in einem Laborbuch dokumentieren und nach den Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens in einem Protokoll dokumentieren. Sie können sich Fachliteratur selbständig beschaffen und für eine fachspezifische Präsentation nutzen [Systemische Fertigkeiten, 4]</li> <li>Die Studierenden können ihre Ergebnisse nach den Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens statistisch auswerten, in einem Protokoll zusammenfassen und eine einfache Bewertung dazu abgeben. [Beurteilungsfähigkeit, 4]</li> <li>Die Studierenden können selbständig eine Fachpräsentation zu einem vorgegebenen wissenschaftlichen Thema erstellen und präsentieren. [Kommunikation, 5]</li> <li>Sie können im Team Aufgaben gemeinsam in einem vorgegebenen Zeitrahmen bearbeiten. [Team-/Führungsfähigkeit, 4]</li> <li>Die Studierenden können einfache wissenschaftliche Fachrecherche selbst erfolgreich durchführen und die Qualität der Ergebnisse beurteilen. [Lernkompetenz, 5]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b>					



**Modul:** Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 2

Chemisches Praktikum (Grundübungen + 4 Versuche)

- Sicheres Arbeiten im Labor (Laborsicherheit)
- Durchführen, Auswerten und Dokumentieren einfacher Experimente (Laborbuch, Protokoll)
- Wichtige Laborgeräte (Bechergläser, Bürette, Pipetten, Waage, elektronensensitive Elektroden, UV-Vis Photometer, etc)
- Titration Vitamin C Bestimmung, pH-Titration, Potentiometrie, UV/Vis Photometrie

Physiologisches Praktikum

- 1-2 Versuche zur Erfassung physiologischer Parameter (z.B. Blutdruck) mit statistischer Auswertung

Vorlesung / Seminar

- Vorlesung und Übungen zur Recherche von Fachinformationen über Internet, Fachdatenbanken, Mediotheken
- Vorlesung zum Schreiben wissenschaftlicher Texte mit Schwerpunkt auf formalen Kriterien (Aufbau, Gliederung, Tabellen, Abbildungen, etc.) und den Regeln des wissenschaftlichen Zitierens
- Seminar und Übungen mit einem Präsentationsprogramm
- Formale Kriterien für Präsentationen und Poster
- Erarbeitung einer Forschungsfrage zu einem vorgegebenen Thema
- Beantwortung der Forschungsfrage mittels systematischer Literaturrecherche
- Erstellen und Vortragen einer Präsentation

Empfohlene Literaturangaben:

- Lehrbücher der Chemie und Physiologie (Bachelor Niveau)
- Skripte & Versuchsanleitungen in ILIAS
- Samac, K; Prenner, M., Schwetz, H., Die Bachelorarbeit an Universität und Fachhochschule, 1. Aufl, Facultas Verlags- und Buchhandels AG, Wien, 2009
- Böhringer, J., Bühler, P., Schlaich, P., Präsentieren in Schule und Beruf, Springer Verlag, Heidelberg u.a. 2007
- 

5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Empfehlung: Abschluss des Moduls Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 1
6	<b>Prüfungsformen:</b> a. Laborarbeit b. Referat
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Prüfungsleistungen
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>

<b>Modul:</b> Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 2	
	ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Stoll, Dieter, Hempel, Corinna
10	<b>Optionale Informationen:</b> Die Präsentation wird nicht auf Basis eigener Experimente/Daten erstellt. Eine aktuelle Fragestellung wird im Rahmen der Vorlesung entwickelt und mithilfe einer intensiven Literaturrecherche beantwortet.

## Grundlagen BWL

Modul: Grundlagen BWL						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	2	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Grundlagen BWL		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontakt-zeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbst-studium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aus der Vielfalt betriebswirtschaftlicher Inhalte und Verfahren benötigen die Studierenden bei ihrer späteren Berufstätigkeit in der Lebensmittel- oder Pharmabranche grundlegende Kenntnisse betriebswirtschaftlicher Sachverhalte und Zusammenhänge. Die Studierenden kennen folgende Grundlagen in Theorie und praktischer Anwendung: - Das Unternehmen mit seinen internen Funktionsbereichen und seinen Wechselwirkungen mit externen Märkten, Systematik der Produktionsfaktoren, Sach- und Dienstleistungsproduktion, Wertschöpfungskette im Rahmen der Produktion, - Aufbau des Rechnungswesens (externes / internes Rechnungswesen; Finanzbuchführung / Betriebsbuchführung (Kosten- und Leistungsrechnung)) - Finanzbuchführung mit Inventar, Bilanz: Kapitalseite (-herkunft, -struktur), Vermögensseite (Kapitalverwendung, Sach-/Finanz- und Anlage-/Umlaufvermögen), - Unterschiede zwischen Produktions- und Absatzmengen [Wissen, 6]</li> <li>• Das betriebliche Rechnungswesen nimmt eine zentrale Informationsfunktion ein und bildet die Basis für die Analyse des vergangenen und die Planung des zukünftigen unternehmerischen Handelns. Anwendung der methodischen Werkzeuge des Rechnungswesens im Rahmen eigener Kalkulationen. Sachgerechte Beurteilung, Auswertung und Präsentation unternehmerischer Ergebnisrechnungen und Kennzahlen bei Ist- und Planbetrachtungen. [Beurteilungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Fähigkeit und Bereitschaft, das erworbene Wissen und die erarbeiteten Fertigkeiten fachübergreifend und teambezogen in Schnittstellen- und Führungspositionen zu nutzen und zu teilen. [Mitgestaltung, 6]</li> <li>• Eigenständiger und verantwortlicher Einsatz des Wissens und der Fertigkeiten in den betriebswirtschaftlichen / ökonomischen Grundlagen unter Berücksichtigung ethischer und ökologischer Zusammenhänge. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b>					

<b>Modul: Grundlagen BWL</b>	
	<p>Betriebswirtschaftliche Grundbegriffe und Zusammenhänge; Aufgaben der Unternehmenführung; strategische, taktische und operative Planung; organisatorischer Aufbau von Unternehmen; Grundlagen der Wirtschaftsinformatik; Kostenrechnung und Jahresabschluss; Grundbegriffe des Steuerrechts; Produktionstheorie;</p> <p>Empfohlene Literaturangaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BORNHOFEN, M.; BORNHOFEN, M. C.: Buchführung 1. Grundlagen der Buchführung für Industrie- und Handelsbetriebe. Aktuelle Auflage. Springer Gabler: Wiesbaden.</li> <li>• BORNHOFEN, M.; BORNHOFEN, M. C.: Buchführung 2 - Abschlüsse nach Handels- und Steuerrecht. Betriebswirtschaftliche Auswertung. Vergleich mit IFRS. Aktuelle Auflage. Springer Gabler: Wiesbaden.</li> <li>• OLFERT, K.: Kostenrechnung. Aktuelle Auflage. Kiehl: Ludwigshafen.</li> <li>• SCHNECK, O.: Lexikon der Betriebswirtschaft. Aktuelle Auflage. dtv: München.</li> <li>• WÖHE, G.: Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre. Aktuelle Auflage. Vahlen: München.</li> <li>• WÖHE, G., KAISER, H., DÖRING, U.: Übungsbuch zur Allgemeinen Betriebswirtschaftslehre. Aktuelle Auflage. Vahlen: München.</li> </ul>
5	<p><b>Teilnahmevoraussetzungen</b></p> <p>keine</p>
6	<p><b>Prüfungsformen:</b></p> <p>Klausur (120min)</p>
7	<p><b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b></p> <p>Bestandene Prüfungsleistungen</p>
8	<p><b>Verwendbarkeit des Moduls:</b></p> <p>ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik</p>
9	<p><b>Modulverantwortliche(r):</b></p> <p>Graf, Peter</p>
10	<p><b>Optionale Informationen:</b></p> <p>Begleitendes Tutorium</p>

## Grundlagen Lebensmittel und Ernährung

Modul: Grundlagen Lebensmittel und Ernährung						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	2	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> a. Grundlagen Ernährung b. Lebensmittellehre		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> a. Vorlesung / 2.0 b. Vorlesung / 2.0					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warenkundliche Kenntnisse über Lebensmittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs anwenden - Wissenschaftliche Grundlagen der Nährstofflehre abrufen [Wissen, 6]</li> <li>• Fachterminologie kennen und beherrschen [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Grundkenntnisse selbstständig vertiefen [Lernkompetenz, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ursprung, Zusammensetzung, Qualität, Sortiment, Grundlagen der Lagerung sowie der Herstellung und der Verarbeitung wichtiger pflanzlicher und tierischer Rohstoffe und Lebensmittel</li> <li>• Energie, Makro- und Mikronährstoffen sowie ausgewählte weitere Lebensmittelinhaltstoffe: Bedeutung, Referenzwerte und deren wissenschaftlicher Hintergrund sowie ernährungsphysiologische Beurteilung von Lebensmitteln</li> </ul> <p>Empfohlene Literaturangaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimbach G, Nagursky J, Erbersdobler HF: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger: Springer Spektrum, 2. Auflage 2015</li> <li>• Biesalsky KH, Grimm P, Nowitzky-Grimm S: Taschenatlas Ernährung: Thieme, 8. vollständig überarbeitete Auflage 2020</li> <li>• Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Loseblattsammlung. Neuer Umschau Buchverlag GmbH; 2. Aufl. 6. aktual. Ausgabe 2020</li> <li>• Pletschen R, Arens-Azevedo U, Schneider G.: Ernährungslehre zeitgemäß, praxisnah Bildungsverlag EINS 2018, 13. Auflage 2018</li> </ul>					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>					
6	<b>Prüfungsformen:</b> a. mündliche Prüfung (10min) b. mündliche Prüfung (10min)					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene mündliche Prüfung					
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene					
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b>					

<b>Modul:</b> Grundlagen Lebensmittel und Ernährung	
	Drissner, David, Schmid-Gallmetzer, Daniela
10	<p><b>Optionale Informationen:</b></p> <p>Englischsprachige Elemente: Gemeinsame Erarbeitung prüfungsrelevanter Miniwörterbücher mit englischen Bezeichnungen wichtiger Fachbegriffe aus den Bereichen Lebensmittel und Ernährung Nachhaltigkeit: Im Modul werden die UN-Nachhaltigkeitsziele 2 (kein Hunger), 3 (Gesundheit und Wohlergehen), 6 (Sauberes Wasser und Sanitäreinrichtungen), 9 (Industrie, Innovation und Infrastruktur), 12 (Nachhaltige/r Konsum und Produktion), 13 (Massnahmen zum Klimaschutz), 15 (Leben an Land) und 17 (Partnerschaften zur Erreichung der Ziele) adressiert. Gemeinschaftsverpflegung: Im Modul werden ausgewählte, modulspezifische Aspekte der Gemeinschaftsverpflegung thematisiert.</p>

## Organische Chemie

Modul: Organische Chemie						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	2	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Organische Chemie		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Übung, Vorlesung / 4.0					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Studierenden verfügen über grundsätzliches Wissen hinsichtlich der Chemie der Nahrungsmittel, Pharmazeutika, Werk- und Hilfsstoffen sowie körpereigener Naturstoffe, die in bei der industriellen Produktion, der analytischen Qualitätskontrolle und medizinisch-/diagnostischen Bioanalytik eine zentrale Rolle spielen. Durch das Modul Organische Chemie werden die Studierenden, aufbauend auf dem Modul Allgemeine und Anorganische Chemie, vertieft in die Materie der organischen Moleküle (Kohlenhydrate, Proteine und Lipide) eingeführt. Zur Vorbereitung auf die Naturstoffchemie verschaffen sich die Studierenden zunächst einen Überblick über organisch-chemische Reaktionen. Neben den o. g. Stoffklassen lernen die Studierenden Tenside, Farbstoffe und Kunststoffe kennen. [Wissen, 5]</li> <li>Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung sind die Studierenden in der Lage die chemische Natur wichtigsten chemischen Stoffklassen, Hilfs-, Verpackungs- und Werkzeugmaterialien zu benennen [Instrumentelle Fertigkeiten, 2]</li> <li>und von der chemischen Struktur einfache Rückschlüsse auf ihre (physik.-) chemischen Eigenschaften zu ziehen. [Systemische Fertigkeiten, 5]</li> <li>Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung können die Studierenden sowohl selbstständig als auch kooperativ zusammen zu arbeiten. [Team-/Führungsfähigkeit, 5]</li> <li>Eigene Arbeitsergebnisse können erstellt und kommuniziert werden. In den genannten Themengebieten können bereichsspezifische einfache Diskussionen geführt werden. [Kommunikation, 5]</li> <li>Nach der Teilnahme an der Modulveranstaltung können die Studierenden selbstständig Fragestellungen formulieren. Einfache Methoden können erklärt werden. In den genannten Themengebieten können grundlegende Diskussionen geführt werden. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 5]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Organische Chemie: Stoffklassen und Reaktionsmechanismen und die daraus ableitbaren physikochemischen Eigenschaften der Materie, Chemie der Kohlehydrate, Proteine und Lipide unter Berücksichtigung ihres industriellen Einsatzes, Makromoleküle, Tenside / Reinigungschemikalien, Farbstoffe, Kunststoffe. Gewinnung, Verbleib, Abfall und Entsorgung in unserem Lebensumfeld, (Öko-) Toxikologische Aspekte.  Empfohlene Literaturangaben: Empfohlene Literaturangaben Literatur: Harold Hart: Organische Chemie, Ein kurzes Lehrbuch, VCH, Wiley P.W. Atkins, J. A. Beran: Chemie einfach alles, VCH, Wiley Beyer / Walter: Organische Chemie, 25. Auflage, S. Hirzel Verlag, Stuttgart 2015 ISBN 3-7776-1673-7 <a href="http://www.chemgapedia.de/">http://www.chemgapedia.de/</a> Molekülbaukasten: <a href="http://www.wiley-vch.de/de/fachgebiete/naturwissenschaften/orbit-molekuelbaukasten-chemie-978-3-527-32661-7">http://www.wiley-vch.de/de/fachgebiete/naturwissenschaften/orbit-molekuelbaukasten-chemie-978-3-527-32661-7</a>					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>					

<b>Modul:</b> Organische Chemie	
	Allgemeine und Anorganische Chemie
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (120min)
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Prüfungsleistung
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Pickhardt, Carola
10	<b>Optionale Informationen:</b> Englischsprachige Elemente: Einzelne ausgewählte Aspekte der Organischen Chemie Nachhaltigkeit: SDG 12, 14 und 15



## Physik A: Mechanik und Fluidmechanik

Modul: Physik A: Mechanik und Fluidmechanik						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	2	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Mechanik & Fluidmechanik		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Übung, Vorlesung / 4.0					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Studierenden kennen die gesetzmäßigen Zusammenhänge und Formeln zur Beschreibung physikalischer Zusammenhänge und physikalischer Fragestellungen und ihrer Anwendung in der Technik. Sie können diese zur selbständigen Problemlösung anwenden. Sie sind in der Lage, die gewonnenen Kenntnisse in der Praxis anzuwenden, d. h. diese auf Problemstellungen in der Technik (Maschinen, Geräte, Anlagen u. a.) zu übertragen. [Instrumentelle Fertigkeiten, 6]</li> <li>Die Studierenden sind in der Lage, alleine und in Gruppen zielstrebig an der Lösung physikalischer Fragestellungen zu arbeiten [Kommunikation, 5]</li> <li>Die Studierenden sind in der Lage, alleine und in Gruppen zielstrebig und lösungsorientiert an der Lösung physikalischer Fragestellungen zu arbeiten und sich dabei neue Zusammenhänge zu erschließen [Lernkompetenz, 6]</li> <li>Die Studierenden haben Grundkenntnisse über Größen und physikalische Zusammenhänge der Festkörper- und Fluidmechanik [Wissen, 5]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Vorlesungsteil 1 (2 SWS): Mechanik Kinematik: Translation, Rotation Zusammengesetzte Bewegungen, Vektordarstellung (Schiefer Wurf) Dynamik: Newtonsche Axiome Kräfte der Mechanik (Gewichtskraft, Reibung, elastische Kräfte, Kräfte der Rotation) Erhaltungssätze: Energiebegriff, Energiesatz der Mechanik, Impuls, Impulssatz, zentraler Stoß Vorlesungsteil 2 (2 SWS): Fluidmechanik Fluidmechanik: Gemeinsamkeiten und Unterschiede von Flüssigkeiten und Gasen, Hydrostatik: Druck, Kolbendruck, Druckausbreitung, Kompressibilität, Kolbenpumpen, Prinzip, Schweredruck, Bodendruck, Druckmessung, Auftrieb, Archimedes, Dichtemessung Hydrodynamik: Grundlagen zur Strömung, stationär, instationär, Strombahnen, Ideale Strömung: Kontinuitätsgleichung, Bernoulligleichung, Reale Strömung: Newtonsche Reibungsgleichung, Viskosität, laminare und turbulente Strömung, Reynoldszahl, Hagen - Poiseuille - Gleichung, Grenzflächeneffekte: Adhäsion, Kohäsion, Oberflächenspannung, Binnendruck, Kapillarwirkung  Empfohlene Literaturangaben: HERR H.: Technische Physik, Band 1, Europa Lehrmittel ROMBERG O., HINRICHS, N.: Keine Panik vor Mechanik!, Vieweg + Teubner Verlag GERTHSEN C., MESCHÉDE D.: Gerthsen Physik. Springer Lehrbuch DOBRINSKI P.; Physik für Ingenieure, Teubner Verlag HAAS U.; Physik für Pharmazeuten u. Mediziner, Wiss. Verlag Stuttgart KUCHLING H.; Taschenbuch der Physik, Fachbuchverlag Leipzig HALLIDAY, RESNICK, WALKER: Physik. Wiley-VCH HAAS U.: Physik für Pharmazeuten und Mediziner, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart, KUCHLING H.: Taschenbuch der Physik, Fachbuchverlag Leipzig, LINDER H.: Physikalische Aufgaben, Fachbuchverlag Leipzig – Köln,					

<b>Modul:</b> Physik A: Mechanik und Fluidmechanik	
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (60min), Portfolio
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> bestandene Prüfungsleistung(en)
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik, Smart Building Engineering and Management
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Möller, Clemens
10	<b>Optionale Informationen:</b>

## Physik B: Thermodynamik, Optik, Wellenlehre

Modul: Physik B: Thermodynamik, Optik, Wellenlehre						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	2	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Thermodynamik, Optik, Wellenlehre		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Übung, Vorlesung / 4.0					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Studierenden haben Grundkenntnisse über Größen und physikalische Zusammenhänge der Schwingungs-, Wärme und Wellenlehre sowie der geometrischen Optik [Wissen, 5]</li> <li>Die Studierenden kennen die gesetzmäßigen Zusammenhänge und Formeln zur Beschreibung physikalischer Zusammenhänge und physikalischer Fragestellungen und ihrer Anwendung in der Technik. Sie können diese zur selbständigen Problemlösung anwenden. Sie sind in der Lage, die gewonnenen Kenntnisse in der Praxis anzuwenden, d. h. diese auf Problemstellungen in der Technik (Maschinen, Geräte, Anlagen u. a.) zu übertragen. [Instrumentelle Fertigkeiten, 6]</li> <li>Die Studierenden sind in der Lage, alleine und in Gruppen zielstrebig an der Lösung physikalischer Fragestellungen zu arbeiten. [Kommunikation, 5]</li> <li>Die Studierenden sind in der Lage, alleine und in Gruppen zielstrebig und lösungsorientiert an der Lösung physikalischer Fragestellungen zu arbeiten und sich dabei neue Zusammenhänge zu erschließen. [Lernkompetenz, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Vorlesungsteil 1 (2 SWS): Schwingungen, Wellen und geometrische Optik Schwingungen: harmonische Schwingung (frei/erzwungen, ungedämpft/gedämpft), Modelle und Anwendungen Wellen: Wellenausbreitung, Interferenz, Schallwellen, elektromagnetische Wellen (Polarisation, Reflexion, Brechung, Interferenz, Beugung) Geometrische Optik: Abbildungen (Spiegel, dünne Linsen), optische Instrumente (Auge, Lupe, Mikroskop) Vorlesungsteil 2 (2 SWS): Wärmelehre Wärmelehre: Temperatur, Längen- und Volumenausdehnung, Wärmeenergie, Wärmekapazität, Kalorimetrie, Schmelzen, Verdampfen, Wärmeleitung, Wärmeübergang, Wärmedurchgang, Strahlung, Zustandsgleichung der Gase, Druck, Dichte  Empfohlene Literaturangaben: ROMBERG O., HINRICHS, N.: Keine Panik vor Mechanik!, Vieweg + Teubner Verlag GERTHSEN C., MESCHEDE D.: Gerthsen Physik. Springer Lehrbuch DOBRINSKI P.; Physik für Ingenieure, Teubner Verlag HAAS U.; Physik für Pharmazeuten u. Mediziner, Wiss. Verlag Stuttgart KUCHLING H.; Taschenbuch der Physik, Fachbuchverlag Leipzig HALLIDAY, RESNICK, WALKER: Physik. Wiley-VCH HAAS U.: Physik für Pharmazeuten und Mediziner, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart, KUCHLING H.: Taschenbuch der Physik, Fachbuchverlag Leipzig, LINDER H.: Physikalische Aufgaben, Fachbuchverlag Leipzig – Köln, HERR H.: Technische Physik, Band 3, 3. Auflage, Europa Lehrmittel, Haan – Gruiten 2001					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>					
6	<b>Prüfungsformen:</b>					

<b>Modul:</b> Physik B: Thermodynamik, Optik, Wellenlehre	
	Klausur (120min), Hausarbeit
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Prüfungsleistungen
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Köhler, Karsten
10	<b>Optionale Informationen:</b>

## Semester 3

### Bioanalytische Assays 1

Modul: Bioanalytische Assays 1						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	3	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Bioanalytische Assays 1		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung, Übung					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Studierende verfügen über vertieftes allgemeines Wissen im Bereich der Protein- und Nukleinsäure-basierten Assays sowie erweitertes Fachwissen im Bereich Glykoanalytik. [Wissen, 5]</li> <li>• Studierende sind in der Lage ein breites Spektrum von Prozessen der Protein- und Nukleinsäure-Isolierung und -analytik zu erklären sowie deren Vor- und Nachteile gegeneinander abzuwägen. [Beurteilungsfähigkeit, 5]</li> <li>• Studierende können Bioassay Prinzipien miteinander kombinieren um eigenständige Lösungsstrategien für biologische Fragestellungen zu entwickeln. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Protein-basierte-Assays: Protein-Protein Interaktionsassays (wie Yeast-Two-Hybrid System, FRET, Fluoreszenzpolarisation, Native Gelelektrophorese, Quervernetzungen), Kovalente und nicht-kovalente Proteinmarkierungen (wie Proteinfärbemethoden, radioaktive Markierung), Immunoassays (ELISA, Antikörperscreening, Protein-Protein-Wechselwirkungen, homogene Immunoassays), Proteinexpressionassays (Western Blot, 2D PAGE, DIGE, Proteinarrays), Enzymassays und Enzymaktivität, Protein-Sequenzanalyse Nukleinsäure-basierte-Assays: DNA-Isolierung, DNA-Analytik: Blot und Hybridisierungstechniken, DNA-Klonierung, Sequenz- und Genanalyse, DNA-Chips, PCR-Techniken (Forensik, „Genetischer Fingerabdruck“, Erbkrankheiten, Genaktivitäten) Glyko-basierte-Assays: Glykomapping, Kompositionsanalyse, Lektin-basierte Analytik, HPAEC-PAD zur Glykoanalytik  Empfohlene Literaturangaben: Wird ausführlich beim ersten Vorlesungstermin besprochen					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>					
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (90min)					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Prüfungsleistung					
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet im Studiengang Bioanalytik					
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b>					

<b>Modul:</b> Bioanalytische Assays 1	
	Züchner, Thole
10	<b>Optionale Informationen:</b> Die Vorlesung berücksichtigt englischsprachige Fachartikel und z.T. englischsprachige Folieninhalte.

## Biochemie

Modul: Biochemie						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	3	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Biochemie		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung, Praktikum					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Studierenden haben ein grundlegendes Verständnis der Biochemie kennen insbesondere die Wechsel- und Regulationswirkungen zwischen Kohlenhydraten, Lipiden, Proteinen und Nukleinsäuren und verstehen die Struktur der Proteine und Nukleinsäuren und deren Bedeutung für den Informations-/ Energie- und Stoffaustausch in lebenden Systemen. [Wissen, 5]</li> <li>Die Studierenden sind in der Lage die chemische Natur der wichtigsten biochemischen Stoffklassen (Kohlenhydrate, Lipide, Proteine, Nukleinsäuren) zu benennen und Aussagen zu deren Metabolismus zu machen. [Systemische Fertigkeiten, 5]</li> <li>Die Studierenden können selbstständig und kooperativ zusammenarbeiten, eigene Arbeits-ergebnisse erstellen und diese kommunizieren, sowie einfache Diskussionen zu den vermittelten Lehrinhalten führen. [Kommunikation, 5]</li> <li>Die Studierenden können selbstständig Fragestellungen formulieren, einfache Methoden erklären und zu den vermittelten Lehrinhalten Diskussionen führen. [Reflexivität, 5]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Vorlesung: Stoffwechsel, Regulationsprinzipien, Proteinstruktur und -funktion, Glykolyse, Citratzyklus, Atmungskette, Lipidklassen und -funktionen Nukleinsäureaufbau - und funktion, Enzymaufbau und -kinetik, Aminosäurestoffwechsel, Fettstoffwechsel, Lipoproteine, Proteinsynthese Praktikum: Enzymatische Reaktionen und deren Kinetik. Michaelis-Menten und Lineweaver-Burk – Auswertungen., Proteinsynthese und Reinigung von Proteinen mittels FPLC. Quantitative Bestimmung von Proteinen, Enzymaktivitäten. Berechnung der Ausbeute der spezifischen Aktivität und Visualisierung von Reinigungsprozessen.  Empfohlene Literaturangaben: Wird ausführlich beim ersten Vorlesungstermin besprochen					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Die Biochemie baut auf den Modulen des Grundstudiums auf, diese sollten daher erfolgreich abgeschlossen sein.					
6	<b>Prüfungsformen:</b> Laborarbeit, Klausur (60min)					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Prüfungsleistungen					
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik					

<b>Modul:</b> Biochemie	
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Züchner, Thole
10	<b>Optionale Informationen:</b> Lehrende: Prof. Dr. Stoll (Praktikum), Prof. Dr. Züchner (Vorlesung) Lehrinhalte werden teilweise mit englischsprachigen Elementen verknüpft.



## Klinische Chemie

<b>Modul:</b> Klinische Chemie						
<b>Kennnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Modulart</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Dauer</b>	<b>Häufigkeit</b>	
	150 h	PM	3	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Klinische Chemie		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontakt-zeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbst-studium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung, Übung					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden kennen die wichtigsten Methoden zur Bestimmung von Analyten in der Klinischen Chemie sowie die dazu gehörigen Referenzwerte und mögliche Erkrankungen des menschlichen Organismus. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, die Möglichkeiten und Bewertung von Analysenergebnissen zu diskutieren ebenso können sie Qualitätsbeurteilung Laborergebnissen vornehmen. [Beurteilungsfähigkeit, 4]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, in heterogenen Gruppen mitzuwirken und andere anzuleiten um zu einem gemeinsamen Ergebnis zu kommen [Team-/Führungsfähigkeit, 4]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, selbständig Methoden zur Untersuchung von Analyten in der Klinischen Chemie auszuwählen und deren Eignung zu beurteilen.[Eigenständigkeit/Verantwortung,4 [Eigenständigkeit/Verantwortung, 4]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeine klinische Chemie (Präanalytik, Analysetechniken, Postanalytik)</li> <li>• Molekularbiologische Diagnostik (Nukleinsäure, Nukleotide, Harnsäure)</li> <li>• Proteine und Enzyme (Enzymdiagnostik)</li> <li>• Kohlenhydratstoffwechsel (Diabetes, Glucose)</li> <li>• Fettstoffwechsel (Cholesterin)</li> <li>• Salz-Wasser- und Säure-Basen-Haushalt</li> <li>• Hormone</li> <li>• Hämatologie</li> <li>• Entzündungen</li> <li>• Klinisch-toxikologische Analytik</li> </ul> <p>Empfohlene Literaturangaben: Wird ausführlich beim ersten Vorlesungstermin besprochen</p>					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>					
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (90min)					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Prüfungsleistung					

<b>Modul:</b> Klinische Chemie	
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> siehe Modulart
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Schildknecht, Stefan
10	<b>Optionale Informationen:</b>

## Molekularbiologie

Modul: Molekularbiologie						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	3	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Molekularbiologie		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung, Praktikum					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Studierenden beherrschen wichtige Grundlagen molekularbiologischer Techniken, der Gentechnik und der Bioinformatik. Im Bereich der Zellkulturtechniken haben sie einen Einblick in grundsätzliche Arbeitsmethoden gewonnen. [Wissen, 6]</li> <li>Die Studierenden können experimentell im Bereich der Molekularbiologie arbeiten. Sie können selbstständig wissenschaftliche Literatur im Internet recherchieren. Aufbauend auf ihr Wissen können sich die Studierenden weitere Themen aus dem Gebiet der Molekularbiologie selbstständig erarbeiten [Beurteilungsfähigkeit, 5]</li> <li>Die Studierenden können in kleinen Teams (Labor-) Projekte zielorientiert planen, Lösungsansätze erarbeiten und gemeinsam umsetzen. Sie können komplexe Sachverhalte aus dem Bereich Molekularbiologie strukturiert darstellen und adressatenbezogen präsentieren. [Team-/Führungsfähigkeit, 5]</li> <li>Die Studierenden sind in der Lage sich neue Konzepte und Techniken der Molekularbiologie, aufbauend auf den vermittelten Themen, selbstständig zu erschließen und anzuwenden. [Lernkompetenz, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Sicherheit im molekularbiologischen Labor, Gentechnikgesetz, VL: Molekulare Grundlagen der Replikation, Transkription und Translation, Grundlagen der Nukleinsäure- und Proteinanalytik, Bioanalytik, PCR, DNA-Chips, DNA-Schäden und Reparatur, Gentechnik, molekularbiologische Grundlagen moderner diagnostischer und therapeutischer Verfahren, Einführung in die Bioinformatik, Datenbanken, Alignments, Literaturrecherche usw. P: Einführung in das molekularbiologische Labor, Isolierung und Charakterisierung von Nukleinsäuren und Proteinen, Restriktion, Ligation, Transformation, Selektion, Elektrophorese, PCR, Immundetektion usw. Einführung in die Zellkultur: Zelllinien-auftauen-mikroskopisch beurteilen-kultivieren-einfrieren usw.  Empfohlene Literaturangaben: Alle Lehrbücher der Molekularbiologie (z.B. Alberts, B.: Lehrbuch der molekularen Zellbiologie. 3. Auflage Wiley-VCH 2005 oder Mülhardt: Der Experimentator/Molekularbiologie Spektrum 2009) und Bioinformatik (z.B. Lesk, M.: Bioinformatik. Spektrum 2002) Umfangreiches Skript zum Praktikum.					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> keine					
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (120min), Referat, Laborarbeit					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b>					

<b>Modul:</b> Molekularbiologie	
	Bestandene Prüfungsleistungen
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Bergemann, Jörg
10	<b>Optionale Informationen:</b>

## Qualitätssicherung

Modul: Qualitätssicherung						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	3	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> a. Grundlagen Qualitätsmanagement b. Qualifizierung und Validierung		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontakt-zeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbst-studium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> a. Vorlesung b. Übung, Vorlesung / 2.0					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden verfügen über ein integriertes Fachwissen in den Grundlagen des Qualitätsmanagements. Sie sind in der Lage den Aufbau sowie die Bedeutung eines Qualitätsmanagementsystems nach ISO DIN EN 9001 für eine Organisation zu beschreiben. Sie können zudem die Grundzüge der Organisationslehre sowie des Prozessmanagements erklären. [Wissen, 5]</li> <li>• Die Studierenden verfügen über breites, anwendungsorientiertes Fachwissen im Bereich Qualifizierung und Validierung, besonders im Bereich der Validierung analytischer Methoden. Sie erweitern und vertiefen ihre theoretischen Kenntnisse durch Übungen und die praktische Umsetzung. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage die Prozessabläufe in einer Organisation zu beschreiben, darzustellen und in Bezug auf Qualität zu bewerten. Sie können die Anforderungen der ISO 9001 auf einen Prozess einer Organisation anwenden und beurteilen. [Systemische Fertigkeiten, 5]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage ihr erworbenes Fachwissen im Bereich Validierung analytischer Methoden auf umfassende praktische Problemstellungen zu übertragen und Lösungen zu erarbeiten. Die Studierenden werden in die Lage versetzt, Geräte und Anlagen, Einrichtungen und Räumlichkeiten einschließlich der Computersysteme nach den gültigen regulatorischen Vorgaben sowie nach dem Stand von wissenschaft und Technik zu qualifizieren. [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage in heterogenen Gruppen mitzuwirken und andere anzuleiten sowie zu unterstützen um zu einen gemeinsamen Ergebnis zu kommen. [Team-/Führungsfähigkeit, 5]</li> <li>• Die Studierenden können anhand der ISO DIN EN 9001 eigenständig Auszüge eines Qualitätsmanagementsystems anwenden und auch vergleichen. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 5]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b>					

<b>Modul: Qualitätssicherung</b>	
	<p>LV Grundlagen Qualitätsmanagement: Aufbau- und Ablauforganisation eines Unternehmens, Prozessorganisation und Prozessmanagement, Qualitätsmanagement und Qualitätsmanagementsysteme, Normenreihe ISO DIN EN ISO 9000ff, Dokumentation und Aufbau eines QM-Systems</p> <p>LV Qualifizierung und Validierung: Vorlesung: Begriffsdefinitionen (Validierung, Qualifizierung, Verifizierung, Kalibrierung, Überprüfung, u.w.). Bedeutung von "Qualifizierung und Validierung" im Qualitätswesen (angelehnt an die internationalen Normen ISO 9001 und ISO 17025) und im Bereich GxP (GLP, GMP) nach EMA und ICH Guidelines. Praxisbeispiele einer Validierung (Reinigungsvalidierung, analytische Methodenvalidierung unter verschiedenen Qualitätssystemen z.B. ISO 17025, GxP). Spezifikation (inkl. OOS/OOE/OOT), Methodenvalidierung und Stabilitätsuntersuchung am Beispiel DNA-/RNA-Vakzin</p> <p>Übungen: Validierung von analytischen Messmethoden, Erstellung einer Produktspezifikation, Auswahl von Stabilitätsparametern und Interpretation von Stabilitätsdaten eines Wirkstoffs</p> <p>Empfohlene Literaturangaben:  LV Grundlagen Qualitätsmanagement: – Qualitätsmanagement von A bis Z, Kamiske, Hanser Verlag – Qualitätsmanagement für Ingenieure, Linß, Fachbuchverlag Leipzig – Praxisbuch ISO 9001:2015, Koubek, Hanser Verlag – Grundlagen der Organisation, Frese, Graumann, Theuvsen, Gabler Verlag  LV Qualifizierung und Validierung: - EU-GMP-Leitfaden mit den dazugehörigen Richtlinien (<a href="https://ec.europa.eu/health/documents/eudralex/vol-4_en">https://ec.europa.eu/health/documents/eudralex/vol-4_en</a>) - Veröffentlichungen der EMA und ICH zu Validierung und Qualifizierung - Maas A., Peither T. (Hrsg.): Regelwerke zur Qualifizierung und Validierung - Deutscher Inspektionsleitfaden Aide Memoire - PIC/S – Dokumente - Schmid, A. (2017) Considerations for Producing mRNA Vaccines for Clinical Trials. In Kramps, T. &amp; Elbers, K. (Hrsg.): RNA Vaccines. Methods Mol Biol. 1499:237-251  Weitere Literatur siehe ILIAS</p>
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>
6	<b>Prüfungsformen:</b> a. Hausarbeit b. Klausur (60min)
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Klausur, bestandene Hausarbeit
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> siehe Modulart
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Heindl, Philipp
10	<b>Optionale Informationen:</b> Lehrende LV Qualifizierung und Validierung: Prof. Dr. Philipp Heindl, Prof. Dr. Andreas Schmid, Prof. Dr. Dieter Stoll Englischsprachige Begleitmaterialien: Gesetztestexte, Guidelines, Veröffentlichungen z. T. in englischer Sprache

## Sensorik und Konsumentenakzeptanz

<b>Modul:</b> Sensorik und Konsumentenakzeptanz						
<b>Kennnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Modulart</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Dauer</b>	<b>Häufigkeit</b>	
	150 h	PM	3	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Sensorik und Konsumentenakzeptanz		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontakt-zeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbst-studium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung / 2.0, Praktikum / 2.0					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, die wichtigsten diskriminativen und deskriptiven Methoden und statistischen Werkzeuge der sensorischen Analytik von Lebens- und Genussmitteln zu beschreiben. [Wissen, 5]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, die Rekrutierung und Schulung von Prüfpersonen zu erläutern. Sie können Schulungsaufgaben beschreiben und durchführen. [Wissen, 5]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, diskriminative und deskriptive Produkttests unter Anleitung zu konzipieren und statistisch auszuwerten. [Instrumentelle Fertigkeiten, 5]</li> <li>• Die Studierenden verfügen über einfaches Problemlöseverhalten. Sie können theoretische Inhalte auf praktische Beispiele anwenden. [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, Projekte in heterogenen Teams zu planen, durchzuführen und die Ergebnisse ziel- und adressatenbezogen zu präsentieren. [Team-/Führungsfähigkeit, 5]</li> <li>• Die Studierenden können die Einsatzbereiche einfacher sensorischer Prüfverfahren und Konsumententests erläutern und gegenüberstellen. [Beurteilungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Die Studierenden können zwischen qualitativen und quantitativen Methoden der Konsumentenforschung unterscheiden. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden können die fünf Sinne beschreiben und die Sinneswahrnehmung erklären. [Wissen, 5]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b>					

<b>Modul:</b> Sensorik und Konsumentenakzeptanz	
	<p>Vorlesungsinhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einführung in die Sensorik und Konsumentenforschung</li> <li>- Sinnesorgane und ihre Bedeutung in der Sensorik</li> <li>- Rekrutierung, Vorauswahl und Schulung von Prüfpersonen</li> <li>- Sensorische Prüfverfahren und Testmethoden (diskriminative, deskriptive Testverfahren, Test zur Qualitätssicherung)</li> <li>- nach DIN/ISO vorgeschriebene Inhalte der Prüfverfahren und spezifische Begriffe</li> <li>- Anforderungen an die Probenvorbereitung und Neutralisation</li> <li>- Einsatzgebiete sensorischer Prüfungen und Konsumentenforschung in den Bereichen Konzept- und Produktentwicklung, Prozessoptimierung, Marktforschung sowie der Qualitätskontrolle</li> <li>- Erster Einblick in statistische Auswertungsmethoden</li> </ul> <p>Praktikum und Seminar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundschulung nach DIN EN ISO 8586</li> <li>- Eigenständige Vorbereitung und Durchführung eines sensorischen Prüfverfahrens</li> <li>- Statistische Auswertung der Daten mit Unterstützung</li> <li>- Präsentation der Ergebnisse in einem Referat</li> </ul> <p>Empfohlene Literaturangaben:</p> <p>Derndorfer, E. (2023): Praxiswissen Lebensmittelsensorik - Das Übungsbuch für fundierte Sensorik-Kompetenzen in Studium und Beruf. Verlag Springer. DOI: <a href="https://doi.org/10.1007/978-3-662-66507-7">https://doi.org/10.1007/978-3-662-66507-7</a></p> <p>Lawless, H. (2010): Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices. Food Science Text Series, 2. Aufl., Verlag Springer.</p> <p>Weitere themenspezifische Literaturempfehlungen werden während der Vorlesung gegeben.</p>
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>
6	<b>Prüfungsformen:</b> Laborarbeit, mündliche Prüfung (15min), Referat
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Teilnahme am Laborpraktikum
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Hempel, Corinna
10	<b>Optionale Informationen:</b> Das Laborpraktikum wird von Kara Heidtmann durchgeführt.



# Semester 4

## Angewandte Statistik

Modul: Angewandte Statistik						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	4	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Angewandte Statistik		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung, Übung					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden kennen die wichtigsten Methoden zur Repräsentation von Daten und können diese anwenden. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden können Wahrscheinlichkeiten anhand von Formeln und Wahrscheinlichkeitstabellen bestimmen. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen das Konzept einer Wahrscheinlichkeitsverteilung, können eine solche aufstellen sowie grafisch darstellen. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind mit kumulierten und nicht kumulierten Wahrscheinlichkeiten vertraut und können mit diesen umgehen und rechnen. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen bedingte Wahrscheinlichkeiten und können diese anhand von Baumdiagrammen und/oder Formeln bestimmen. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden wissen was ein Hypothesentest ist, wozu er verwendet wird und sie können selbst Hypothesentests anhand von Testanleitungen durchführen. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen die verschiedenen Fehlerarten (1. Art und 2. Art), die bei Hypothesentests auftreten können. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden beherrschen die Methode der einfachen linearen Regression. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen die Vorgehensweise bei der statistischen Auswertung mit Statistiksoftware. [Wissen, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wahrscheinlichkeitsrechnung (Kombinatorik, Rechnen mit Wahrscheinlichkeiten)</li> <li>• Konzepte von Wahrscheinlichkeitsverteilungen (diskret, kontinuierlich, Bestimmung, Tabellen, Erwartungswert &amp; Varianz, ...)</li> <li>• spezielle, in der Praxis häufig verwendeten Verteilungen (Binomial-, Hypergeometrische, Poisson-, Normal-, und t-Verteilung)</li> <li>• Parameterschätzungen (Punkt- und Intervallschätzer für Mittelwert, Wahrscheinlichkeit und Varianz)</li> <li>• Hypothesentests (Vorgehensweise, p-Wert, Ablehnungsbereich, Fehler 1. und 2. Art, t-Tests)</li> <li>• Anwendung der induktiven Statistik in fachspezifischen Computerübungen</li> </ul> <p>Empfohlene Literaturangaben:            Griffiths, D., Statistik von Kopf bis Fuß, O'Reilly            Oestreich, M., Romberg, O., Keine Panik vor Statistik, Vieweg+Teubner            (Für weitere grundlegende und weiterführende Literatur siehe ILIAS)</p>					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>					

<b>Modul:</b> Angewandte Statistik	
	Die Inhalte des Moduls Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences werden vorausgesetzt.
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (120min)
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Klausur
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Gauges, Ralph
10	<b>Optionale Informationen:</b> Englische Fachbegriffe werden zusammen mit den entsprechenden deutschen Begriffen vermittelt.

## Lebensmittelchemie und -analytik

Modul: Lebensmittelchemie und -analytik						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	4	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Lebensmittelchemie und -analytik		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung / 2.0, Praktikum / 2.0					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Studierenden können die Reaktionen von Lebensmittelinhaltsstoffen untereinander und miteinander erklären und beurteilen. Die Studierenden verfügen über integriertes Fachwissen zu chemischen, physikalischen und enzymatischen Vorgängen bei der Gewinnung, Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln und Lebensmittelrohstoffen. [Wissen, 5]</li> <li>Die Studierenden besitzen ein breites Spektrum an chemisch-analytischen Untersuchungsmethoden zur Beurteilung der Qualität (und Sicherheit) von Lebensmitteln und Rohstoffen. Die Studierenden sind in der Lage die Vorgehensweise zur Untersuchung von Lebensmitteln zu beschreiben, auszuführen und zu überprüfen. [Wissen, 5]</li> <li>Die Studierenden sind in der Lage die erhaltenen Analysenresultate zu bewerten sowie die angewandte Methode zu beurteilen. [Beurteilungsfähigkeit, 5]</li> <li>Die Studierende können sich in Teams organisieren. [Team-/Führungsfähigkeit, 4]</li> <li>Die Studierenden können selbständig die Durchführung einer Laboruntersuchung planen, durchführen und auch bewerten. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 5]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chemische, physikalisch und enzymatische Vorgänge in Lebensmitteln • Chemie und Analytik der Kohlenhydrate • Chemie und Analytik der Aminosäuren und Proteine • Chemie und Analytik der Fettsäuren und Lipide • Chemie und Analytik der Vitamine und Mineralien • Unerwünschte Stoffe, Kontaminanten und Rückstände in Lebensmitteln</li> </ul> Empfohlene Literaturangaben: Lebensmittelchemie, Balthes, Matissek, Springer-Verlag Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Belitz, Grosch, Springer-Verlag Lebensmittelanalytik, Matissek, Steiner, Springer-Verlag Analytische Chemie, Schwedt, Wiley-VCH Verlag					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Es wird empfohlen, die Module „Allgemeine und Anorganische Chemie“, „Organische Chemie“ und „Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten“ abgeschlossen zu haben.					
6	<b>Prüfungsformen:</b> Laborarbeit, Klausur (90min)					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> bestandene Prüfungsleistung(en)					
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene					

<b>Modul:</b> Lebensmittelchemie und -analytik	
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Heindl, Philipp
10	<b>Optionale Informationen:</b> Durchführung von 4 Pflichtversuchen und 2 Wahlpflichtversuchen im Praktikum. Praktikumsbetreuung durch Dipl.-Ing. Martin Hartmann und Dipl.-Ing- Karin Dreher-Muscheler LV Vorlesung: Teilweise englischsprachige Elemente

## Marketing

Modul: Marketing						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	4	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Marketing		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Breite Kenntnisse der Aufgaben, Inhalte, Ziele und methodischen Instrumente des Marketings. Wissen und Verständnis über die Zusammenhänge und Wechselwirkungen der verschiedenen Elemente und Ebenen des Marketings im Hinblick auf die Optimierung des Marketing Mix. [Wissen, 6]</li> <li>• Fähigkeit zur Anwendung, Beurteilung, Auswertung und Präsentation der strategischen und operativen Marketinginstrumente zur Lösung spezifischer Fragestellungen der marktorientierten Unternehmensführung. [Beurteilungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Fähigkeit und Bereitschaft, das erworbene Wissen und die erarbeiteten Fertigkeiten fachübergreifend und teambezogen in Schnittstellen- und Führungspositionen, z.B. im Produktmanagement, zu nutzen und zu teilen. [Mitgestaltung, 6]</li> <li>• Fähigkeit zur selbstständigen Bearbeitung von qualitativen / quantitativen Problemstellungen des integrierten Marketings. Dabei eigenständiger und verantwortlicher Einsatz des Wissens und der Fertigkeiten in den Instrumenten des Marketings und zum Marketing Mix. Berücksichtigung ethischer und ökologischer Zusammenhänge. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Grundlagen des Marketings, strategisches Marketing, Instrumente des Marketings: Produktpolitik, Preispolitik, Distributionspolitik (Vertriebspolitik), Kommunikationspolitik; Unterscheidung von Sach- und Dienstleistungsmarketing; Konzepte des Online-Marketing; Unterscheidung von B2C- und B2B-Marketing;  Empfohlene Literaturangaben: HOMBURG, C.; KROHMER, H.: Marketingmanagement. Studienausgabe: Strategie – Instrumente – Umsetzung – Unternehmensführung. Aktuelle Auflage. Springer Gabler: Wiesbaden. HOMBURG, C.; KUESTER, S., KROHMER, H.: Marketing Management: A Contemporary Perspective. Aktuelle Auflage. Mcgraw-Hill Education Ltd. KOTLER P.; KELLER, K.; BLIEMEL F.: Marketing-Management. Strategien für wertschaffendes Handeln. Aktuelle Auflage. Pearson Studium: München. MEFFERT H.; BURMANN, C.; KIRCHGEORG, M.: Marketing: Grundlagen marktorientierter Unternehmensführung. Konzepte - Instrumente - Praxisbeispiele. Aktuelle Auflage. Springer Gabler: Wiesbaden. Fachzeitschrift: Absatzwirtschaft – Zeitschrift für Marketing					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> keine					
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (120min)					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b>					

<b>Modul:</b> Marketing	
	Bestandene Prüfungsleistung
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik, Smart Building Engineering and Management
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Graf, Peter
10	<b>Optionale Informationen:</b> Integration begleitender englischsprachiger Literatur.

# Mikrobiologie der Lebensmittel 1

Modul: Mikrobiologie der Lebensmittel 1						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	4	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Mikrobiologie der Lebensmittel 1		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung, Praktikum					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden kennen die wesentlichen Eigenschaften von Mikroorganismen und ihre Bedeutung für Umwelt, Hygiene, Lebensmittel [Wissen, 5]</li> <li>• Die Studierenden können beurteilen, wie sich Mikroorganismen hinsichtlich Wachstum und Absterben verhalten [Wissen, 5]</li> <li>• Die Studierenden besitzen ein breites Spektrum an mikrobiologischen Untersuchungsmethoden [Wissen, 5]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage die erhaltenen Analysenresultate zu bewerten sowie die angewandte Methode zu beurteilen [Beurteilungsfähigkeit, 5]</li> <li>• Die Studierenden können Mikroorganismen anzüchten, identifizieren und weiter differenzieren<sup>5</sup>Die Studierenden kennen die Anforderungen für das Arbeiten mit Krankheitserregern und die wesentlichen mikrobiologischen Arbeitstechniken.<sup>5</sup></li> <li>• Die Studierenden können Ergebnisse von Versuchen im Team kritisch reflektieren und diskutieren [Team-/Führungsfähigkeit, 5]</li> <li>• Die Studierenden können selbständig die Durchführung einer Laboruntersuchung planen, durchführen und auch bewerten. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 5]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Systematik der Mikroorganismen, Morphologie und Zellbiologie von Bakterien, Pilzen und Viren, Wachstum, Abtötung, Genetik, Stoffwechsel, Überblick über die Rolle der Mikroorganismen in der Natur, der Hygiene und den Lebensmitteln. Aspekte der Nachhaltigkeit werden bei spezifischen Themen beleuchtet. Praktikum zu Arbeiten mit Krankheitserregern, mikrobiologische Techniken, Mikroskopieren, Anzucht, Koloniezählbestimmung, Hygienekontrollen, Differenzierung, PCR.  Empfohlene Literaturangaben: MADIGAN, M.T. et al.: Brock Biology of Microorganisms, aktuelle Auflage. FUCHS, G.: Allgemeine Mikrobiologie, Thieme, aktuelle Ausgabe. FRITSCH W.: Mikrobiologie, Springer Spektrum, aktuelle Ausgabe. KRÄMER, J., PRANGE, A.: Lebensmittel-Mikrobiologie. Eugen Ulmer: Stuttgart, aktuelle Auflage. BAST, E.: Mikrobiologische Methoden, Spektrum Akademischer Verlag, aktuelle Ausgabe. ALEXANDER S.K., STRETE D. Mikrobiologisches Grundpraktikum. Pearson Studium, aktuelle Ausgabe.					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Biologie und Physiologie					
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (90min), Laborarbeit					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b>					

<b>Modul:</b> Mikrobiologie der Lebensmittel 1	
	Korrekte Durchführung der vorgegebenen Laborversuche und bestandene Prüfungsleistungen.
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Drissner, David
10	<b>Optionale Informationen:</b>



## Nährstoffe, Supplemente und Pflanzeninhaltsstoffe

<b>Modul:</b> Nährstoffe, Supplemente und Pflanzeninhaltsstoffe						
<b>Kennnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Modulart</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Dauer</b>	<b>Häufigkeit</b>	
	150 h	PM	4	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> a. Ernährung 1 b. Phytopharmaka und Pharmazeutische Biologie		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontakt-zeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbst-studium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> a. Vorlesung / 3.0 b. Vorlesung / 1.0					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>wissenschaftliche Grundlagen der Nährstoff- und Ernährungslehre abrufen - wissenschaftlich fundierte Standards und Leitlinien zur bedarfsgerechten Ernährung in verschiedenen Lebensphasen und bei verschiedenen Indikationen handhaben [Wissen, 6]</li> <li>Fachterminologie beherrschen und korrekt anwenden [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>Fachbezogene Kurzpräsentationen zielgruppengerecht vorbereiten und durchführen [Kommunikation, 6]</li> <li>fachsprachlich korrekt argumentieren [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b>					

**Modul: Nährstoffe, Supplemente und Pflanzeninhaltsstoffe**

- Energie, Makro- und Mikronährstoffen sowie ausgewählte weitere Lebensmittelinhaltsstoffe: Bedeutung, Referenzwerte und deren wissenschaftlicher Hintergrund sowie ernährungsphysiologische Beurteilung von Lebensmitteln (Wiederholung, Vertiefung)
- Aktuelle Ernährungssituation und wissenschaftlich fundierte Empfehlungen zur präventiv wirksamen Ernährung in verschiedenen Lebensabschnitten und -situationen
- Leitlinie zur Ernährungstherapie (ausgewählte, häufige Indikationen)
- Anerkannte und ausgewählte unkonventionelle alternative Kostformen
- Nachhaltige Ernährung
- Pflanzeninhaltsstoffe (primäre, sekundäre), kurz-orientierend deren Biosynthese und ihre Bedeutung für Pharmaka, Nahrungsergänzungsmittel und Novel Food, Abgrenzungsfragen
- Klinische Studienlage und molekulare Wirkmechanismen an ausgewählten Beispielen (z.B. Ginkgo, Lavendel, sowie Eibe als Beispiel eines hochwirksamen Onkologikums)
- Grundlegendes zur Gewinnung von Pflanzeninhaltsstoffen: Extrakte, Extraktionsverfahren, Gewinnung von Ölen sowie deren Verarbeitung zu Anwenderpräparaten
- Vorstellung der wichtigsten Arzneipflanzen: Inhaltsstoffe, Wirkung, Anwendungsgebiete (klinische Aspekte); im Sommersemester Exkursion in die heimische Flora und Fauna

**Empfohlene Literaturangaben:**

- Biesalsky KH, Grimm P, Nowitzky-Grimm S: Taschenatlas Ernährung: Thieme, 8. vollständig überarbeitete Auflage 2020
- Hauner H. et al: Leitfaden Ernährungstherapie in Klinik und Praxis (LEKuP), 2019
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, Loseblattsammlung. Neuer Umschau Buchverlag GmbH; 2. Aufl. 6. aktual. Ausgabe 2020
- Bestimmungsbücher Heilpflanzen (Exkursion; z.B. Kosmos-Verlag: Welche Heilpflanze ist das?)
- Wichtl, M, Blaschek, W.: Teedrogen und Phytopharmaka, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart, 6. Auflage 2016
- Reinhard: Pharmazeutische Biologie, fortgeführt von Dingermann, T., Kreis, W. et al., Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart, 8. Auflage 2016
- Kadereit, J.W., Körner, C. et al: Strasburger - Lehrbuch der Pflanzenwissenschaften; 38. Auflage 2021, Springer Verlag Heidelberg

5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>
6	<b>Prüfungsformen:</b> a. Klausur (60min) b. Referat
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> bestandene Prüfungsleistung(en)
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> siehe Modulart
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Schmid-Gallmetzer, Daniela
10	<b>Optionale Informationen:</b>

**Modul:** Nährstoffe, Supplemente und Pflanzeninhaltsstoffe

Englischsprachige Elemente: Ernährung 1: Erarbeitung der englischen Bezeichnungen wichtiger Fachbegriffe im Bereich Ernährung und ausgewählte englischsprachige Vorlesungsunterlagen

## Pharmazeutische Chemie und Biotechnologie

<b>Modul:</b> Pharmazeutische Chemie und Biotechnologie						
<b>Kennnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Modulart</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Dauer</b>	<b>Häufigkeit</b>	
	150 h	PM	4	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Pharmazeutische Chemie und Biotechnologie		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontakt-zeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbst-studium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung / 4.0					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden kennen anhand der wichtigsten Arzneistoffgruppen die Grundprinzipien der Pharmazeutischen Chemie. Sie verfügen über integriertes Fachwissen im Bereich Biotechnologie (besonders Pharmazeutische Biotechnologie). Sie können zudem mit den zentralen Begrifflichkeiten sicher umgehen und haben die grundlegenden biotechnologischen Arbeitsprozesse verinnerlicht. [Wissen, 5]</li> <li>• Die Studierenden haben die Prinzipien der Pharmazeutischen Chemie verstanden und können Struktur-Wirkungsbeziehungen erkennen und analysieren. Die Studierenden sind in der Lage ihr erworbenes Fachwissen im Bereich Biotechnologie auf praktische Problemstellungen zu übertragen. [Instrumentelle Fertigkeiten, 5]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b>					

**Modul: Pharmazeutische Chemie und Biotechnologie**

## Pharmazeutische Chemie:

- Schwache, mittelstarke und starke Analgetika
- Antibiotika
- Arzneistoffe mit Wirkung auf das Nervensystem: Neuroleptika und Antidepressiva
- Arzneistoffe mit Wirkung auf das Herz-Kreislaufsystem: Antihypertonika
- Arzneistoffe mit Wirkung gegen Morbus Parkinson
- Zytostatika

## Biotechnologie:

- Bereiche der Biotechnologie, Überblick über biotechnologisch hergestellte Moleküle / Produkte, Organismen, Gentechnik, Grundlagen Upstream Processing, Bioreaktoren, Wachstum, Grundlagen Downstream Processing, ausgewählte Beispielprodukte/-prozesse

## Empfohlene Literaturangaben:

## Pharmazeutische Chemie:

- Steinhilber, D., Schubert-Zsilavec, M., Roth, H. (2017). Medizinische Chemie (eBook) Targets, Arzneistoffe, Chemische Biologie. eBook (2. Aufl.). Stuttgart: Deutscher Apotheker Verlag.
- Miertzsch, M. (2020). Pharmazeutische/Medizinische Chemie: 300 Karteikarten mit Aufgaben und Lösungen. Stuttgart: Wiss. Verl.-Ges.

## Biotechnologie:

- Bechthold, A. (2013). Pharmazeutische Biotechnologie kompakt. Reihe Kompakt-Lehrbuch. Stuttgart: Wiss. Verl.-Ges.
- Chmiel, H., Takors, R., & Weuster-Botz, D. (Eds.). (2018). Bioprozesstechnik (4. Auflage). Berlin: Springer Spektrum.
- Dingermann, T., Winckler, T., & Zündorf, I. (2011). Gentechnik, Biotechnik: Grundlagen und Wirkstoffe; mit 111 Tabellen (2. Auflage). Stuttgart: Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft.
- Krämer, I., & Jelkmann, W. (2008). Rekombinante Arzneimittel: Medizinischer Fortschritt durch Biotechnologie. Heidelberg: Springer.
- Renneberg, R., Süßbier, D., Berkling, V., & Loroach, V. (2018). Biotechnologie für Einsteiger (5. Auflage). Berlin: Springer Spektrum. R
- Schmid, R. D. (2016). Taschenatlas der Biotechnologie und Gentechnik (3. Aufl.). s.l.: Wiley-VCH.

5 **Teilnahmevoraussetzungen**6 **Prüfungsformen:**

Klausur (90min)

7 **Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:**

bestandene Prüfungsleistung(en)

8 **Verwendbarkeit des Moduls:**

<b>Modul:</b> Pharmazeutische Chemie und Biotechnologie	
	ebenfalls verwendet in den Studiengängen Bioanalytik, Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Müller, Ingrid, Schmid, Andreas
10	<b>Optionale Informationen:</b> zum Teil englischsprachige Begleitmaterialien

# Semester 5

## Praxissemester

Modul: Praxissemester						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	780 h	PM	5	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> a. Praxis und Bericht b. Reflexion des Praxissemesters		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 2.0 SWS / 30.0 h	<b>Selbststudium</b> 750.0 h	<b>Credits (ECTS)</b> 26.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> a. IPS b. Seminar					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden besitzen neues bzw. erweitertes Fachwissen, das sie sich im Rahmen ihrer praktischen Tätigkeiten aneignen. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden können die bisher im Studium erworbenen Kenntnisse in der Praxis anwenden und die daraus entstehenden Auswirkungen beurteilen [Beurteilungsfähigkeit, 5]</li> <li>• Die Studierenden können die Praxisinhalte im Rahmen des IPS mit geeigneten wissenschaftlichen Methoden analysieren und reflektieren [Beurteilungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Die Studierenden können ihre Praxisstelle präsentieren [Instrumentelle Fertigkeiten, 5]</li> <li>• Die Studierenden können ihre Projekte und Erkenntnisse aus dem IPS zusammenfassend vorstellen [Instrumentelle Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Die Studierenden können sich in einem Betrieb in ein Team integrieren und mitarbeiten [Team-/Führungsfähigkeit, 5]</li> <li>• Die Studierenden können konstruktive Beiträge und Vorschläge zur Lösung von praktischen Problemen liefern [Mitgestaltung, 5]</li> <li>• Die Studierenden können ihre Ideen und Vorschläge fachlich kompetent und verständlich formulieren und vermitteln [Kommunikation, 5]</li> <li>• Die Studierenden können konkrete, fachspezifische Aufgaben weitestgehend selbständig bearbeiten [Eigenständigkeit/Verantwortung, 5]</li> <li>• Die Studierenden können über Erfahrungen und Erlebnisse aus dem Praxissemester reflektieren und diese zur Weiterentwicklung ihrer Persönlichkeit und ihres Werdegangs nutzen [Reflexivität, 5]</li> <li>• Die Studierenden können Rückschlüsse über ihr Studium und ihre weitere berufliche Entwicklung in Bezug auf das IPS ziehen [Reflexivität, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Präsenztage im Betrieb: Weitestgehend selbstständige Bearbeitung von Aufgaben oder Projekten, betriebsabhängig mit Bezug auf die gewählte Vertiefungsrichtung. Anwendung und Umsetzung von theoretischen Kenntnissen und Zusammenhängen in praktischen Aufgaben und Projekten sowohl im technisch-naturwissenschaftlichen als auch im betriebswirtschaftlichen Bereich. Vertiefung der Kenntnisse durch praktische Anwendung. Während der Präsenztage im Betrieb, also im Modulteil Praxis und Bericht, ist neben der praktischen Tätigkeit der Bericht zu erstellen. Reflexion des Praxissemesters: Darstellung eigener Projekte in Form eines Referates, Präsentation von Ergebnissen der Projekte und Diskussion.  Empfohlene Literaturangaben: keine					

<b>Modul:</b> Praxissemester	
5	<p><b>Teilnahmevoraussetzungen</b></p> <p>Es gelten die im allgemeinen Teil der StuPO festgelegten Regelungen</p>
6	<p><b>Prüfungsformen:</b></p> <p>a. Praxisbericht b. Referat</p>
7	<p><b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anerkennung der Ausbildung in der Praxis als erfolgreich abgeleistet und Bericht und Referat mit 4,0 oder besser bewertet</li> <li>- Anwesenheit bei den Terminen zur Reflektion des Praxissemesters</li> </ul>
8	<p><b>Verwendbarkeit des Moduls:</b></p> <p>ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik, Smart Building Engineering and Management</p>
9	<p><b>Modulverantwortliche(r):</b></p> <p>Gauges, Ralph, alle, Praktikantenamtsleiter</p>
10	<p><b>Optionale Informationen:</b></p>



## Soft Skills

Modul: Soft Skills						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	120 h	PM	5	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> a. Peer-to-Peer-Betreuung b. Soft Skills Kolloquium		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 48 h	<b>Selbststudium</b> 72 h	<b>Credits (ECTS)</b> 4.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> a. Seminar, Übung b. Seminar, Übung					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden verfügen über vertieftes fachtheoretisches Wissen in den Bereichen Soft Skills und Projektmanagement. [Wissen, 5]</li> <li>• Die Studierenden verfügen über ein sehr breites Spektrum an praktischen Fertigkeiten im Bereich Soft Skills. [Instrumentelle Fertigkeiten, 5]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, die erworbenen praktischen Fertigkeiten im Rahmen ihres IPS und der Peer-to-Peer-Betreuung umfassend einzusetzen. [Systemische Fertigkeiten, 5]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, Dokumente hinsichtlich der Erfüllung wissenschaftlicher Standards zu beurteilen und zu überprüfen. [Beurteilungsfähigkeit, 5]</li> <li>• Die Studierenden können Peer-to-Peer-Gruppen verantwortlich leiten sowie organisieren. [Team-/Führungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind innerhalb der Peer-to-Peer-Betreuung in der Lage, Sachverhalte zielgerichtet darzustellen und den Bedarf der Mentees dabei vorausschauend zu berücksichtigen. [Kommunikation, 6]</li> <li>• Die Studierenden gestalten die Betreuungsprozesse im Rahmen der Peer-to-Peer-Betreuung eigenständig und nachhaltig und reflektieren diese. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6][Reflexivität, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b>					

**Modul:** Soft Skills

Soft Skills Kolloquium: Das Soft Skills Kolloquium teilt sich in dreieinhalb Seminartage vor dem IPS (nach Prüfungszeitraum 4. Studiensemester) und einen Seminartag nach dem IPS (vor Beginn des 6. Studiensemesters) auf.

Seminartage vor dem IPS zur Vorbereitung auf das IPS

- Kommunikation / Gesprächsführung / Resilienz / Selbstmanagement (2 Tage)
- Projektmanagement: Grundlagen und Begriffe / Projektziele / Risiken / Phasenplanung und Meilensteine / Projektstruktur / Ablauf- und Terminplanung / Kosten- und Ressourcenplanung / Kreativität und Problemlösung / Projektsteuerung / Projektstart und Projektende (1 Tag)
- Übungen zum Wiss. Arbeiten (1/2 Tag)

Seminartag nach dem IPS zur Reflexion der Erfahrungen aus dem IPS

Peer-to-Peer-Betreuung:

Studierende des 7. Studiensemesters (= Mentoren) betreuen die Studienanfänger der Bachelorstudiengänge der Fakultät Life Sciences während des ersten Studiensemesters. Die ersten sieben Wochen des Semesters face-to-face, das restliche Semester blended. Drei Mentoren betreuen jeweils gemeinsam 5-6 Studienanfänger, interdisziplinäre Zusammensetzung über Studiengänge hinweg, Zuteilung über Zulosung.

- Seminar zur Vorbereitung auf Mentorenaufgabe, 3 x 90 min, vor Beginn 7. Sem
- Erstes Zusammentreffen von Mentoren und Mentees am ersten Tag der Vorlesungszeit
- Bis zu Semesterwoche 7 ein fester Termin pro Woche im Stundenplan für Mentoren (7. Sem.) und Mentees (1. Sem.). Mind. 4 Betreuungstreffen Mentoren/Mentees in dieser Zeit.
- Betreuung ab Semesterwoche 8 (Startphase der Bachelorarbeit) über Telekommunikationswege.
- Evaluation der Mentoren durch die Mentees.
- Begleitende Reflexion der Mentorenaufgabe und der Evaluation in einem Lernportfolio.

Empfohlene Literaturangaben:

Bekanntgabe in der Lehrveranstaltung

**5 Teilnahmevoraussetzungen**

keine

**6 Prüfungsformen:**

a. Portfolio

b. Referat, Praktische Arbeit

**7 Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Bestandenes Referate, bestandene praktische Arbeit, bestandenes Lernportfolio

Anwesenheit bei den Seminarteilen

**8 Verwendbarkeit des Moduls:**

ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik, Smart Building Engineering and Management

**9 Modulverantwortliche(r):**

Gauges, Ralph, Schmid, Andreas

**10 Optionale Informationen:**

## Semester 6

### Advanced Biotechnology

Module: Advanced Biotechnology						
Identification number	Workload	Type of module	Study semester	Duration	Frequency	
	150 h	PM	6	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Course(s)</b> Advanced Biotechnology		<b>Language</b> english	<b>Contact -hours</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Self -study hours</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Type of lessons / hours per week during each semester</b> lecture, seminar					
3	<p><b>Learning outcomes / competencies:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The students have relevant, broad specialist knowledge in the field of upstream and downstream processing. They are familiar with the technical processes, kinetics and process control and know the characteristics and areas of application of different bioreactor types. The requirements for the industrial production of proteins from fermentation approaches or natural products can be specified by the students. Principles, areas of application, advantages and disadvantages of important technical processes for the downstream processing of biological agents such as cell disruption, filtration, centrifugation and the important chromatographic methods are mastered by the students. [knowledge, 6]</li> <li>• Students are able to justify the sequence of individual purification processes in downstream processing on the basis of throughput, separation efficiency, costs and procedural requirements, or evaluate different downstream processes comparatively. They can justify why the regulatory requirements for biologics differ from those for small drug molecules. [assessment skills, 5]</li> <li>• They are able to plan the sequence of different procedures in the downstream process and to perform a rough estimation of total yields and costs based on information about these procedures. [instrumental skills, 5]</li> <li>• They are able to develop basic concepts for the biotechnological production of selected products for use in specific applications. [systemic skills, 6]</li> <li>• As part of the design of an e-poster on the biotechnological production of selected products, students work together in small groups in a cooperative and coordinated manner [teamwork/leadership training, 5][participation, 5]</li> <li>• The students are able to argue concepts for the biotechnological production of selected products for use in specific applications. They are able to understand English-language technical literature from the subject area of technical biology / biotechnology, summarize its central statements and present them in a structured and appropriate manner. [communication, 6]</li> <li>• Students independently pursue work goals set by others. They reflect on and evaluate the results of their work. [reflexivity, 6]</li> </ul>					

4

**Content:**

Lecture

- Properties (structure, stability, therapeutic effect..) of biological agents (RNA, proteins, viruses, ..) (partly repetition of known knowledge)
- Biopharmaceuticals / the biopharmaceutical process based on antibody production
- Upstream processing: expression systems, process control, equipment, calculation fundamentals, case studies
- Requirements for the DSP of protein drugs
- Schematic sequence of DSP. Discussion of the sequence of major purification processes and purification methods based on throughput, separation efficiency, yield and cost.
- Preparative methods for cell disruption, isolation (filtration, centrifugation) , coarse and fine purification of proteins at production scale. Emphasis is placed on applications of tangential flow filtration and important chromatographic methods for preparative chromatographic protein purification (including IEX, SEC, AC, HIC).
- Basic principles of preparative chromatography. Discussion of the different requirements for methods of analytical and preparative chromatography.

Journal Club

- Summarize important contents of an original English language publication in the fields of biotechnology, DSP, biochromatography. Oral presentation in a short paper (5-10 min, with discussion and questions, in English).

E-poster with presentation

- Creation, presentation and reflection of an English-language e-poster on a biopharmaceutical product and its biotechnological production.

Recommended References:

Downstream Processing:

- Jungbauer, A. and Carta, D., Protein Chromatography - Process Development and Scale-Up, Wiley-VCH, Weinheim, 2010. ISBN-13: 978-3-527-31819-3
- Desai, Mohamed A. (Hg.) (2000), Downstream Processing of Proteins. Methods and Protocols. Totowa, NJ: Humana Press (Methods in Biotechnology, 9). Online verfügbar unter <http://dx.doi.org/10.1007/978-1-59259-027-8>.
- Labrou, Nikolaos E. (2014): Protein Downstream Processing. Totowa, NJ: Humana Press (1129). ISBN: 978-1-62703-976-5
- Lottspeich, F., und Engels, J. W., (Eds.) (2006) Bioanalytik, 2. Auflage, Spektrum Akademischer Verlag (Elsevier GmbH), München. ISBN-13: 978-3-827-41520-2

Upstream Processing / Fermentation:

- Todaro, C. M., & Vogel, H. C. (2014). Fermentation and Biochemical Engineering Handbook (3. Aufl.). s.l.: Elsevier Reference Monographs. Retrieved from <https://app.knovel.com/kn/resources/kpF-BEHPP0M/toc>
- Verma, P. (2022). Industrial Microbiology and Biotechnology. Singapore: Springer Singapore. <https://doi.org/10.1007/978-981-16-5214-1>
- Hass, V. C., & Pörtner, R. (2011). Praxis der Bioprozesstechnik: Mit virtuellem Praktikum (2. Aufl.). Heidelberg: Spektrum Akad. Verl.
- Chmiel, H., Takors, R., & Weuster-Botz, D. (Eds.) (2018). Bioprozesstechnik (4., [überarbeitete und aktualisierte] Auflage). Berlin: Springer Spektrum. Abgerufen von <http://www.springer.com/>.

<b>Module:</b> Advanced Biotechnology	
5	<b>Participation requirements</b> None, but the module builds on previous knowledge of biotechnology (4th semester).
6	<b>Type of exam:</b> written exam (60min), seminar paper + presentation
7	<b>Requirements for granting credit points:</b> passed written exam, term paper/presentation
8	<b>Usability of the module:</b> also used in Bioanalytik, Pharmatechnik
9	<b>Name of person in charge of the module:</b> Stoll, Dieter, Schmid, Andreas
10	<b>Optional information:</b>

## Applied Sensory & Consumer Sciences

Modul: Applied Sensory & Consumer Sciences						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	WPM	6	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Applied Sensory & Consumer Sciences		<b>Sprache</b> Englisch	<b>Kontakt-zeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbst-studium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung / 2.0, Praktikum / 2.0					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden verfügen über vertiefte Kenntnisse der wichtigsten diskriminativen und deskriptiven Methoden sowie statistischen Werkzeuge der sensorischen Analytik von Lebensmitteln, Bedarfsgegenständen und Genussmitteln. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden können angewandte Forschungstechniken der sensorischen Analytik und Konsumentenforschung entlang des Produktentwicklungsprozesses nennen. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, diskriminative und deskriptive Produkttests sowie einfache Konsumententests zielbezogen im Rahmen von Fallstudien zu konzipieren und selbständig mittels aktueller Sensoriksoftware durchzuführen und statistisch auszuwerten. [Instrumentelle Fertigkeiten, 5]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, eine wissenschaftliche Fragestellung zu formulieren und durch das Anwenden von theoretischem Wissen zu beantworten. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 5]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, geschulte Panels sowie Konsument:innen in sensorische Prüfaufgaben einzuführen, die Panelisten bzgl. der Prüfaufgabe anzuleiten und Rückfragen adressatenbezogen zu beantworten. [Team-/Führungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen qualitative und quantitative Methoden der Konsumentenforschung und sind in der Lage, diese unter Anleitung anzuwenden. [Instrumentelle Fertigkeiten, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b>					

<b>Modul:</b> Applied Sensory & Consumer Sciences	
	<p>Vorlesung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einsatzgebiete sensorischer Prüfungen und Konsumentenforschung in der Lebensmittel-, Genussmittel- und Bedarfsgegenständeindustrie (Schwerpunkt auf Lebensmittel)</li> <li>- Unterschiede in der analytischen und hedonischen Sensorik</li> <li>- Neue sensorische und hedonische Prüfverfahren zur Produkt-Optimierung, Innovation und Akzeptanzmessung (z.B.: CATA, Sorting, neue Akzeptanztests)</li> <li>- Grundlagen des Konsumentenverhaltens (Wahrnehmung und Präferenzen)</li> <li>- Qualitative und quantitative Methoden der Konsumentenforschung</li> <li>- Fragebogengestaltung und Einsatz von Skalen</li> <li>- Einführung in die qualitative Inhaltsanalyse</li> <li>- Statistische Auswertung ausgewählter Prüfverfahren</li> <li>- Best Practices in Sensorik und Konsumentenforschung im Zeitalter der Digitalisierung</li> </ul> <p>Praktikum und Seminar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Einführung in die Software CompuSense sowie selbständige Anwendung</li> <li>- Eigenständige Vorbereitung, Durchführung und Auswertung eines sensorischen Prüfverfahrens</li> <li>- Interpretation der Ergebnisse und Erstellung eines Posters</li> <li>- Präsentation des Posters und Diskussion der Schlussfolgerungen</li> </ul> <p>Empfohlene Literaturangaben:</p> <p>MEILGAARD, M.; CIVILL, G.V.; CARR, B.T.: Sensory Evaluation Techniques. CRC Press, 2016.  LAWLESS, H.; HEYMANN, H.: Sensory Evaluation of Food. Springer, 1998.  O'MAHONY, M.: Sensory Evaluation of Food: Statistical Methods and Procedures. Food Science and Technology, 2017.  NAES, T.; BROCKHOFF, P.B.; TOMIC, O.: Statistics for Sensory and Consumer Science, 2010.  SAINT-DENIS, C.Y.: Consumer and Sensory Evaluation Techniques - How to Sense Successful Products, 2018.</p>
5	<p><b>Teilnahmevoraussetzungen</b></p> <p>Es ist empfohlen, die Module "Grundlagen Lebensmittel und Ernährung", „Sensorik und Konsumentenakzeptanz“ und "Angewandte Statistik" bereits absolviert zu haben.</p>
6	<p><b>Prüfungsformen:</b></p> <p>Referat, mündliche Prüfung (15min)</p>
7	<p><b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b></p> <p>Bestandene Prüfungsleistung</p>
8	<p><b>Verwendbarkeit des Moduls:</b></p> <p>ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene</p>
9	<p><b>Modulverantwortliche(r):</b></p> <p>Hempel, Corinna</p>
10	<p><b>Optionale Informationen:</b></p> <p>Englischsprachiges Modul: Englische Originalliteratur, Erstellung eines englischsprachigen Posters  Nachhaltigkeit: Im Modul werden die UN-Nachhaltigkeitsziele 3 (Gesundheit und Wohlergehen), 9 (Industrie, Innovation und Infrastruktur) und 12 (Nachhaltige/r Konsum und Produktion) adressiert.  Das Laborpraktikum wird von Cornelia Gieringer und Kara Heidtmann durchgeführt.</p>

## Ernährung 2

Modul: Ernährung 2						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	6	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Ernährung 2		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontakt-zeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbst-studium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung / 4.0					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, Wissen im Bereich Ernährung eigenständig zu erarbeiten. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> <li>• Die Studierenden können eine Erhebung zu einer ernährungsrelevanten Fragestellung planen, durchführen und auswerten. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage zu erklären, was sich hinter den Konzepten One Health und Planetary Health Diet verbirgt. [Beurteilungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Die Studierenden können die Multidisziplinarität der Ernährungswissenschaft erläutern. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, die Ziele ernährungspolitischer Maßnahmen zu erläutern und die Ernährungsstrategie Deutschlands wiederzugeben. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden können die Begriffe Ernährungssicherheit und Ernährungsarmut erklären und die aktuelle Situation in Deutschland reflektieren. [Reflexivität, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, das Prinzip der Zirkularität zu erläutern es im Zusammenhang mit Food Waste und Upcycling zu diskutieren. [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage über die Zukunft des Ernährungssystems zu reflektieren und die Vor- und Nachteile verschiedener Alternativen zu diskutieren. [Wissen, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b>					



<b>Modul: Ernährung 2</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung in die Ernährungspolitik</li> <li>• Ernährungsstrategie Deutschlands</li> <li>• Grundlagen der nachhaltigen Ernährung</li> <li>• Außer-Haus-Gastronomie</li> <li>• One Health und Planetary Health Diet</li> <li>• Zirkularität (sowie Food Waste and Upcycling)</li> <li>• Interdisziplinarität der Ernährungswissenschaften</li> <li>• Zukunft des Ernährungssystems</li> <li>• wechselndes, aktuelles Semesterschwerpunkthema (Organisation einer Veranstaltung oder Durchführung einer Erhebung im Rahmen eines Seminars)</li> </ul> <p>Empfohlene Literaturangaben: In der Vorlesung und den themenspezifischen Lernbriefen werden relevante Quellen benannt.</p>
5	<p><b>Teilnahmevoraussetzungen</b></p> <p>Die Vorlesungen „Grundlagen Ernährung“ und „Ernährung 1“ sollten erfolgreich absolviert sein.</p>
6	<p><b>Prüfungsformen:</b></p> <p>mündliche Prüfung (10min)</p>
7	<p><b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b></p> <p>Positive Beurteilung des abgegebenen Portfolios. Teilnahme an der Exkursion (falls angeboten).</p>
8	<p><b>Verwendbarkeit des Moduls:</b></p> <p>ebenfalls verwendet im Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene</p>
9	<p><b>Modulverantwortliche(r):</b></p> <p>Hempel, Corinna</p>
10	<p><b>Optionale Informationen:</b></p> <p>Englischsprachige Elemente: Bearbeitung und Diskussion englischsprachiger Fachliteratur in der Vorlesung Ernährung 2, englischsprachige Film- und Vortragssequenzen.</p> <p>Nachhaltigkeit: Im Modul werden die UN-Nachhaltigkeitsziele 2 (kein Hunger), 3 (Gesundheit und Wohlergehen), 12 (Nachhaltige/r Konsum und Produktion adressiert).</p> <p>Es findet voraussichtlich eine eintägige Exkursion statt (Teilnahmepflicht).</p>

## Immunologie und Zellbiologie

Modul: Immunologie und Zellbiologie						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	6	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Immunologie und Zellbiologie		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung, Praktikum					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Studierenden kennen die theoretischen und praktischen Grundlagen der angewandten Zellbiologie und Immunologie. Sie können zellbiologische und immunologische Fragestellungen anhand von Originalliteratur bearbeiten. [Wissen, 6]</li> <li>Die Studierenden können grundlegende Aufgaben im zellbiologischen und immunologischen Labor bearbeiten und moderne diagnostische Verfahren anwenden. Sie sind in der Lage animale/humane Zellen zu isolieren, zu kultivieren und immunologische Methoden anzuwenden. [Beurteilungsfähigkeit, 5]</li> <li>Die Studierenden können in kleinen Teams (Labor-) Projekte zielorientiert planen, Lösungsansätze erarbeiten und gemeinsam umsetzen. Sie können komplexe Sachverhalte aus den Bereichen Immunologie und Zellbiologie strukturiert darstellen und adressatenbezogen präsentieren. [Team-/Führungsfähigkeit, 5]</li> <li>Die Studierenden sind in der Lage sich neue Konzepte und Techniken der Immunologie und Zellbiologie, aufbauend auf den vermittelten Themen, selbstständig zu erschließen und anzuwenden. [Lernkompetenz, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Vorlesung: Cytologie: Struktur und Funktion der menschlichen Zelle, Grundlagen der Pharmazeutischen Biologie; Einführung in die ECM, Signaltransduktion, Zellzyklusregulation, Stammzellen. Arbeiten im zellbiologischen Labor, Grundlagen der Isolierung und Kultivierung animaler und humaner Zellen, Grundlagen therapeutischer und diagnostischer Zellsysteme (Alternativmethoden), Toxikologische Untersuchungen Grundlagen der Cytotoxizität. Immunologie: Grundlagen der Immunologie, das Immunsystem, zelluläre und humorale Immunität, Antikörper/Antikörpertechniken, Grundlagen der immunologischen Arbeitsmethoden, Molekulare Grundlagen der Entzündung, allergene Reaktionen, Wechselwirkungen des Immunsystems mit Pathogenen, Viren, Protozoen, Grundlagen moderner immunologischer Nachweisverfahren und therapeutische Anwendungen. Praktikum: Vertiefte Grundlagen des zellbiologischen Arbeitens, Mikroskopie, Isolierung und Kultivierung primärer Zellen, Wachstumskurven, Untersuchungen zur Toxizität. Grundlegende Arbeitsmethoden zum Wirknachweis/Bioverträglichkeit (RBC), immunologische Arbeitsmethoden (z.B. Hämatologie: Differentialblutbild, Blutgruppen), immunologische Diagnostik (z.B. Antikörpertiterbestimmung Bordetella pertussis)  Empfohlene Literaturangaben: Alberts, B.: Lehrbuch der molekularen Zellbiologie. 4. Auflage Wiley-VCH 2012 Schütt, C.: Grundwissen Immunologie 3. Auflage Elsevier 2011 Umfangreiches Skript zum Praktikum					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> keine					

<b>Modul:</b> Immunologie und Zellbiologie	
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (120min), Referat, Laborarbeit
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Prüfungsleistungen
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Bergemann, Jörg
10	<b>Optionale Informationen:</b>

## Klinische Arzneimittelforschung und Diagnostik

Modul: Klinische Arzneimittelforschung und Diagnostik						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	6	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Klinische Arzneimittelforschung und Diagnostik		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung / 3.0, Praktikum / 1.0					
3	<p><b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Modul gibt einen Überblick über die zentralen Schritte in der Entwicklung neuer Medikamente. Ein Schwerpunkt liegt auf der gezielten chemischen Synthese neuer Wirksubstanzen und auf der chemischen Modifikation bereits bekannter Lead-Substanzen. In enger Verzahnung von theoretischem Hintergrund und praktischer Durchführung werden im Modul die zentralen, vom Gesetzgeber vorgegebenen Anforderungen, an Analytik und Qualitätssicherung im pharmazeutischen Umfeld behandelt. Es werden hierzu eine Reihe, in der pharmazeutischen Industrie relevanten Analysemethoden, sowie deren Auswertung und Interpretation behandelt. Die vorgestellten Analysemethoden spielen nicht nur in der präklinischen Entwicklungsphase eines Medikamentes, sondern auch in der anschließenden klinischen Phase, sowie in der Produktion von Pharmaka eine Rolle. Ein weiterer Aspekt befasst sich mit der Definition, Analyse und Auswertung von Biomarkern. Biomarker können von unterschiedlichen Ebenen der zellulären Organisation entstammen (z.B. mRNA Expression, Proteinexpression, Metabolite) und stellen ein zentrales Element der modernen pharmakologischen und toxikologischen Forschung dar. Es werden verschiedene Konzepte zur Analyse und Auswertung von Biomarkern im Rahmen der modernen Medikamentenentwicklung vorgestellt. [Wissen, 6]</li> <li>• Das Modul vermittelt einen Überblick über die Anforderungen an Analyseverfahren in unterschiedlichen Stadien der Medikamentenentwicklung. Die Studierenden überschauen die theoretischen Grundlagen einiger ausgesuchter analytischer Verfahren und können diese praktisch anwenden. Sie werden in die Lage versetzt, Testkonzepte zu Fragestellungen, die im Rahmen der Entwicklung von neuen Medikamenten auftreten, zu formulieren, die praktische Analyse durchzuführen und die dabei gewonnenen Daten auszuwerten. Aus diesen quantitativen Analysen sollen am Ende qualitative Aussagen gewonnen werden. [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Themenspezifische Arbeitsergebnisse werden vor der Gruppe präsentiert und diskutiert. [Team-/Führungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Die Studierenden erwerben die Fähigkeit, komplexe Fragestellungen im Bereich der Medikamentenentwicklung zu erkennen, zu bearbeiten und im Rahmen eines Referates verständlich zusammenzufassen. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> </ul>					
4	<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Die Vorlesung vermittelt Grundlagen in den Bereichen: drug discover process; analytical methods in drug discovery; pharmacokinetics, pharmacodynamics, medicinal chemistry; introduction to clinical trials; biomarkers; case studies in drug discovery; optical analytical methods; spectroscopic methods; chromatography;</p> <p>Empfohlene Literaturangaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mutschler Arzneimittelwirkungen (Ernst Mutschler, Gerd Geisslinger, Heyo K. Kroemer, Sabine Menzel, Peter Ruth)</li> <li>• Pharmakologie und Toxikologie (Heinz Lüllmann, Klaus Mohr, Lutz Hein)</li> <li>• Allgemeine und spezielle Pharmakologie und Toxikologie (W. Forth, D. Henschler, W. Rummel)</li> </ul>					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>					

<b>Modul:</b> Klinische Arzneimittelforschung und Diagnostik	
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (90min), Laborarbeit
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> bestandene Prüfungsleistung(en)
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Bioanalytik, Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Möller, Clemens
10	<b>Optionale Informationen:</b> Aufführung englischsprachige Elemente: Veröffentlichungen in englischer Sprache

## Pharmakologie und Vertiefung Mikrobiologie

Modul: Pharmakologie und Vertiefung Mikrobiologie						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	WPM	6	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Pharmakologie und Vertiefung Mikrobiologie		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung / 4.0					
3	<p><b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden beherrschen die pharmakologischen Grundlagen, die für das Verständnis der Fragestellungen und der Konzepte der Wirkstoffentwicklung in der pharmazeutischen Industrie und in Biotech-Unternehmen erforderlich sind. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen die Eigenschaften von erwünschten und unerwünschten Mikroorganismen und ihr Verhalten sowie ihre Bedeutung für die Herstellung, Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen die wichtigsten Antibiotikaklassen sowie Antibiotikaresistenzen und deren Mechanismen, wie auch relevante Wirksamkeits- und Empfindlichkeitsprüfungen. [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind vertraut mit der Mikrobiologie ausgewählter tierischer und pflanzlicher Lebensmittel mit Schwerpunkt auf fermentierten Lebensmitteln [Wissen, 6] Die Studierenden besitzen ein vertieftes Spektrum an mikrobiologisch-diagnostischen Untersuchungsmethoden [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen die Biologie und Infektionsmechanismen der wichtigsten Krankheitserreger, die über Lebensmittel übertragen werden [Wissen, 6]</li> <li>• Die Studierenden können komplexe pharmakologische Fragestellungen einschätzen und beurteilen [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Die Studierenden besitzen ein vertieftes Spektrum an mikrobiologisch-diagnostischen Untersuchungsmethoden [Instrumentelle Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Die Studierenden kennen die Anforderungen für das Arbeiten mit Krankheitserregern [Instrumentelle Fertigkeiten, 5]</li> <li>• Die Studierenden sind befähigt in Kleingruppen pharmakologische Fragestellungen zielorientiert und verantwortungsbewusst zu bearbeiten und gegenüber Fachleuten darzulegen [Team-/Führungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Die Studierenden können selbstständig im Team die Inhalte einer wissenschaftlichen Publikation erarbeiten und wiedergeben sowie die Ergebnisse und Schlussfolgerungen kritisch diskutieren. [Team-/Führungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Die Studierenden haben die Fähigkeit komplexe pharmakologische Fragestellungen aus der Originalliteratur zu selbstständig zu erfassen und im Rahmen eines Referates verständlich zusammenzufassen. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b>					

<b>Modul:</b> Pharmakologie und Vertiefung Mikrobiologie	
	<p>Modulteil Pharmakologie: Die Vorlesung vermittelt Grundlagen der Pharmakokinetik und Pharmakodynamik. Pharmakologische und physiologische Grundlagen werden anhand von ausgewählten Beispielen aus unterschiedlichen Wirkstoffklassen (z.B. Hormone, Narkotika, Antibiotika...) erläutert und im Rahmen von Referaten vertieft.</p> <p>Modulteil Mikrobiologie der Lebensmittel 2: Einleitung Mikrobiologie, mikrobieller Verderb von Lebensmitteln, Krankheitserreger in Lebensmitteln, Antibiotika und Antibiotikaresistenzen, Wirksamkeits- und Empfindlichkeitsprüfung, Antibiotika in Lebensmitteln. Mikrobiologie und mikrobiologische Untersuchung ausgewählter tierischer und pflanzlicher Lebensmittel.</p> <p>Empfohlene Literaturangaben: Modulteil Pharmakologie: - Mutschler Arzneimittelwirkungen (Ernst Mutschler, Gerd Geisslinger, Heyo K. Kroemer, Sabine Menzel, Peter Ruth) - Pharmakologie und Toxikologie (Heinz Lüllmann, Klaus Mohr, Lutz Hein) - Allgemeine und spezielle Pharmakologie und Toxikologie (W. Forth, D. Henschler, W. Rummel Modulteil Mikrobiologie der Lebensmittel 2: - MADIGAN, M.T. et al.: Brock Biology of Microorganisms, aktuelle Auflage. - FUCHS, G.: Allgemeine Mikrobiologie, Thieme, aktuelle Ausgabe. - FRITSCH W.: Mikrobiologie, Springer Spektrum, aktuelle Ausgabe. - KRÄMER, J., PRANGE, A.: Lebensmittel-Mikrobiologie. Eugen Ulmer: Stuttgart, aktuelle Auflage.</p>
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (60min), Referat
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Klausur, beständenes Referat
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> siehe Modulart
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Drissner, David
10	<b>Optionale Informationen:</b> Aufführung englischsprachige Elemente: Veröffentlichungen in englischer Sprache

## Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel

Modul: Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	6	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> a. Lebensmittelrecht b. Qualitätsmanagement Lebensmittel		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> a. Vorlesung / 2.0 b. Vorlesung / 2.0					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden verfügen über integriertes Fachwissen zu dem Managementkonzept TQM. Sie können zudem die Bedeutung von TQM werten. [Wissen, 5]</li> <li>• Die Studierenden besitzen ein integriertes Fachwissen über die rechtlichen Rahmenbedingungen auf europäischer und nationaler Ebene. [Wissen, 5]</li> <li>• Die Studierenden verfügen über ein sehr breites Spektrum an Methoden zur Problemlösung im Qualitätsmanagement. Sie sind in der Lage verschiedene Qualitätstechniken und -werkzeuge (QM-Tools) zu erklären und auch anzuwenden [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage den rechtlichen Status eines Lebensmittels zu bewerten. [Beurteilungsfähigkeit, 5]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage neue Lösungen zu erarbeiten und diese auch hinsichtlich des Ergebnisses zu beurteilen [Beurteilungsfähigkeit, 5]</li> <li>• Die Studierenden können eigenständig und nachhaltig eigene Lern- und Arbeitsprozesse gestalten. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> LV Qualitätsmanagement Lebensmittel: - Total Quality Management - Problemlösungsmodelle im Qualitätsmanagement (PDCA, DMAIC) - Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements – Q7, M7 und weitere Techniken LV Lebensmittelrecht - Struktur der europäischen Lebensmittelrechts - ausgewählte Inhalte des Lebensmittelrechts und der angrenzenden Rechtsgebiete in der EU und in Deutschland (Lebensmittelrecht, Verbraucherschutz)  Empfohlene Literaturangaben: MEYER A.H.: Lebensmittelrecht : [LMR]; EG-Lebensmittel-Basisverordnung, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch mit den wichtigsten Durchführungsvorschriften, München: Deutscher Taschenbuch-Verl., 2013 Deutsche Lebensmittel Rundschau, aktuelle Zeitschriftenhefte in der Bibliothek Campus Sigmaringen SCHMITT R., Pfeifer T.: Qualitätsmanagement : Strategien, Methoden, Techniken. München, Hanser, 2010					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>					
6	<b>Prüfungsformen:</b> a. Klausur (60min) b. Referat					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandenes Referat Bestande Klausur					
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>					



<b>Modul:</b> Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel	
	ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Heindl, Philipp
10	<b>Optionale Informationen:</b> Im Modul Lehrende: Qualitätsmanagement Lebensmittel: Prof. Dr. Philipp Heindl Lebensmittelrecht: Frau Lilla Brugger

## Sterile Technology

Module: Sterile Technology						
Identification number	Workload	Type of module	Study semester	Duration	Frequency	
	150 h	WPM	6	1 Sem.	WS und SS	
1	Course(s)	Language	Contact -hours	Self -study hours	Credits (ECTS)	
	Sterile Technology	english	4.0 SWS / 60 h	90 h	5.0	
2	Type of lessons / hours per week during each semester					
	lecture, exercises, practical course					
3	Learning outcomes / competencies:					
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The participants have a broad knowledge about sterilization and actual methods, validation of sterilization processes, aseptic processing conditions and the associated technologies, aseptic transfer and filling, and hygienic design of facilities and machinery. [knowledge, 6]</li> <li>• The participants are able to apply their knowledge about sterilization and aseptic processing to solve a wide range of practical tasks. [systemic skills, 5]</li> <li>• The participants are able to evaluate plants and components with regard to their hygienic design. [assessment skills, 5]</li> <li>• The participants are able to work responsibly in teams and can proactively deal with problems. [teamwork/leadership training, 6][participation, 6]</li> <li>• The participants are able to carry out processes (e.g. validation of an aseptic process) independently and to draw consequences for work processes in a team. [independency/responsibility, 5]</li> </ul>					

**Module:** Sterile Technology

4

**Content:**

Sterilization (approximately 45%):

- Basics
- Technical aspects of sterilization procedures: steam, heat, radiation, plasma sterilization, sterile filtration, chemical sterilization
- Validation of sterilization processes

Aseptic Processing (approximately 45%):

- basics, environmental requirements / cleanrooms,
- class A technologies (isolators, RABS etc.), preparation / washing, CIP / SIP, transfer, sterile
- filling and packaging (fill & finish), validation / media fill, quality control / inspection

Hygienic design / sterile design (about 10%):

- Materials, surfaces, components
- Sterile design using the bioreactor as an example

Recommended References:

Central guidelines on the subject of sterile technology:

- European Commission, EU Guidelines to Good Manufacturing Practice Medicinal Products for Human and Veterinary Use - Annex 1: Manufacture of Sterile Medicinal Products, Aug 2022
- EMA, Guideline on the sterilisation of the medicinal product, active substance, excipient and primary container, 2019
- European Pharmacopoeia (Ph. Eur.) - Ph. Eur. 5.1.1: Methods of preparation of sterile products
- FDA, Guidance for Industry Sterile Drug Products Produced by Aseptic Processing — Current Good Manufacturing Practice, 2004
- DIN EN ISO 13408 Aseptische Herstellung von Produkten für die Gesundheitsfürsorge (aseptic processing of health-care products)

Sterilization:

- Mc Donnell, Antisepsis, Disinfection and Sterilization: Types, Action, and Resistance, 2007, ASM Press
- Chapter 5&6 of Kramer und Assadian, Wallhäußers Praxis der Sterilisation, Desinfektion, Antiseptik und Konservierung, 2008, Georg Thieme Verlag (German book)

Aseptic Processing:

- Agalloco und Akers, Advanced Aseptic Processing Technology, 2010, Informa Healthcare
- Büssel & Lehmann, Containment Technology: Progress in the Pharmaceutical and Food Processing Industry, 2013, Springer Verlag
- Gail, Gommel, Hortig (2018) Reinraumtechnik, 4th edition, Springer, Heidelberg

Hygienic design / sterile design:

- Holah & Lelieveld, Hygienic Design of Food Factories, 2011, Elsevier
- Hauser, Hygienegerechte Apparate und Anlagen, 2008, Wiley-VCH (German book)
- Chapter 8 of Chmiel, Bioprozesstechnik, 2018, Spektrum Akademischer Verlag (German book)

<b>Module:</b> Sterile Technology	
5	<b>Participation requirements</b> passed written exam, oral presentation and practical training
6	<b>Type of exam:</b> written exam (90min), presentation, practical assignment
7	<b>Requirements for granting credit points:</b> passed written exam, oral presentation and practical training
8	<b>Usability of the module:</b> also used in Pharmatechnik
9	<b>Name of person in charge of the module:</b> Schmid, Andreas
10	<b>Optional information:</b> Practical training deals with visual inspection and media fill

# Semester 7

## Bachelor-Thesis

Modul: Bachelor-Thesis						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	450 h	PM	7	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> a. Bachelor-Thesis b. Verteidigung Bachelor-Thesis		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 0.4 SWS / 6.0 h	<b>Selbststudium</b> 444.0 h	<b>Credits (ECTS)</b> 15.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> a. (keine) b. (keine)					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Studierenden sind in der Lage mittels vernetzter Verwendung von Kenntnissen und Methoden ihres bisherigen Studiums eine komplexe, studienfachbezogene und ggf. neue bzw. innovative Aufgabenstellung im fachlichen und ggf. sozialen Kontext zu analysieren und eigenständig zu lösen. Dabei erwerben sie ein vertieftes fachliches Wissen in dem bearbeiteten Fachgebiet. [Wissen, 6]</li> <li>Die Studierenden sind in der Lage eine komplexe, studienfachbezogene Aufgabenstellung wissenschaftlich zu bearbeiten, geeignete Methoden auszuwählen und ihre Ergebnisse zu strukturieren, wissenschaftlich adäquat darzustellen, zu bewerten, zu präsentieren und in einem wissenschaftlichen Fachgespräch zu verteidigen. [Beurteilungsfähigkeit, 6]</li> <li>Die Studierenden erkennen die Bedeutung von interpersonalem und interdisziplinärem Austausch für das Lösen komplexer Aufgaben und arbeiten ggf. in kleinen Teams bzw. im betrieblichen Umfeld zielorientiert und konstruktiv zusammen. [Team-/Führungsfähigkeit, 6]</li> <li>Die Studierenden planen und organisieren eigene Arbeitsabläufe selbstständig und eigenverantwortlich unter fachlichen und zeitökonomischen Gesichtspunkten. Eigenständigkeit/Verantwortung,6] [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Die Bachelorthesis ist fachlich mit einem oder mehreren Modulen des Studiengangs verknüpft. Die Aufgabenstellung für die Bachelorthesis ist abgegrenzt und ergibt sich vorzugsweise aus den Arbeitsschwerpunkten eines oder mehrerer Dozenten und/oder aus einer Aufgabenstellung eines einschlägigen Betriebs. Die Problemstellung ist üblicherweise typisch für eine Aufgabenstellung der künftigen beruflichen Arbeit.					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Alle Pflicht- und Wahlpflichtmodule der ersten 5 Semester müssen bestanden sein Vorgehensweise: Themen für die Bachelor-Thesis werden kontinuierlich über Aushänge und im Intranet bekannt gemacht. Studierenden können sich bei der Suche nach Themen an alle Dozenten wenden oder sich bei einschlägigen Betrieben um eine externe Bachelor-Thesis bemühen. Themenstellung, Inhalt und Umfang einer externen Bachelor-Thesis muss von einem Professor der Hochschule Albstadt-Sigmaringen, der dann als interner Betreuer und erster Prüfer zur Verfügung steht, genehmigt werden.					
6	<b>Prüfungsformen:</b> a. Bachelor-Thesis b. Bachelor-Thesis					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> bestandene Bachelor-Thesis, bestandene Verteidigung der Bachelor-Thesis: Vortrag und Fachdiskussion (mind. 30 Min.)					
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>					

<b>Modul:</b> Bachelor-Thesis	
	ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik, Smart Building Engineering and Management
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> jeweiliger, Studiendekan / -in
10	<b>Optionale Informationen:</b> Ein englischsprachiges Abstract als Bestandteil der Bachelorthesis ist verpflichtend. Die Prüfungsleistungen Bachelor-Thesis und Verteidigung der Bachelor-Thesis können ggf. in englischer Sprache erbracht werden. Der "Leitfaden für Hausarbeiten, Praxisberichte sowie Bachelor-Thesis und Master-Thesis in der Fakultät Life Sciences" sollte beachtet werden.

## Bioinformatik

Modul: Bioinformatik						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	WPM	7	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Bioinformatik		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung / 4.0					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Studierende verstehen die Grundlagen zu Big Data Analyse, KI und können deren Bedeutung für die Bioanalytik und Laborautomation erklären. [Wissen, 5]</li> <li>• Studierende können die Eignung von verschiedenen bioinformatischen Softwareanwendungen kritisch beurteilen und für komplexe Analysen anwenden. [Beurteilungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Studierende können die Möglichkeiten der Bioinformatik für die Auswertung großer bzw. komplexer biowissenschaftlicher Datensätze einschätzen und anwendungsbezogene Lösungsansätze vorschlagen. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Vorlesungsteil: Überblick zu Datenbanken, Grundlagen der Big Data Analyse, Grundlagen der (3D)-Bildererkennung, Methoden der KI, Prinzipien des maschinellen Lernens, Anwendung von KI für Datenbankanalysen, Bildererkennung Übungsteil: Sequenzalignments von DNA und Proteinsequenzen, Homologie-Suchen, Vorhersagen von RNA-Strukturen  Empfohlene Literaturangaben: Wird ausführlich beim ersten Vorlesungstermin besprochen					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>					
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (90min)					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> bestandene Prüfungsleistung(en)					
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet im Studiengang Bioanalytik					
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Züchner, Thole					
10	<b>Optionale Informationen:</b>					

## Change Management, Entrepreneurship

Modul: Change Management, Entrepreneurship						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	WPM	7	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Change Management, Entrepreneurship		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontakt-zeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbst-studium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung, Projektarbeit					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden verfügen über fachtheoretisches Wissen im Bereich Entrepreneurship und Innovation. [Wissen, 5]</li> <li>• Die Studierenden sind am Ende der Veranstaltung in der Lage, den Gründungsprozess mit Hilfe von neuesten betriebswirtschaftlichen Methoden (Design Thinking, Business Model Canvas, Startup Navigator, Gamification) zu initiieren und zu gestalten, Ideen und Geschäftsmodelle zu entwickeln, und die erarbeitenden Konzepte zu präsentieren. [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Die Studierenden haben gelernt ihren Projekt- bzw. Gruppenarbeitsprozess zu strukturieren und ihre persönlichen sowie fachlich-methodischen Fähigkeiten problemadäquat einzubringen. [Team-/Führungsfähigkeit, 6][Mitgestaltung, 6][Kommunikation, 6]</li> <li>• Sie haben gelernt ihren Projekt- bzw. Gruppenarbeitsprozess selbständig zu strukturieren, sie gestalten die einzelnen Workshops nachhaltig und sind in der Lage ihr Verhalten zu reflektieren. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6][Reflexivität, 6][Lernkompetenz, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b>					



**Modul:** Change Management, Entrepreneurship

- Einführung in Entrepreneurship, Gründungsprozess und Business Development
- Teamarbeit und Management von Aufgaben, Zielen, Ressourcen innerhalb eines Gründungsprojektes, der Projektorganisation (Planung und Durchführung von Meetings, Fortschrittskontrolle) und der Projektdokumentation (Anfertigen eines Konzept, Protokolle, Analyseergebnisse, Zwischenberichte, etc.)
- Umfassende Analyse sowie Entwicklung eines Lösungskonzeptes mit Handlungsempfehlungen
- Aufbau von analogen und digitalen Geschäftsmodellen mit Hilfe von konkreten Fällen aus der betrieblichen Praxis (Briefing durch ausgewählte Startups, Corporate Entrepreneure oder Social Entrepreneurs)
- Vorstellung und Anwendung neuester Methoden: Lean Startup Prozess, Design Thinking, Value Proposition Design, Business Modell Canvas, Startup Navigator, agile Methoden, Gamification, etc.
- Projektpräsentation vor dem „Auftraggeber“

## Empfohlene Literaturangaben:

Aulet, Bill: Startup mit System, O´Reilly

Dorf, Bob/Blank, Steve: Das Handbuch für Startups, O´Reilly

Grichnik, Dietmar: Startup Navigator – das Handbuch, FAZ

Kollmann, Tobias: E-Entrepreneurship, Springer Gabler

Osterwalder, Alexander/Pigneur, Yves: Business Model Generation, Wiley

Osterwalder, Alexander/Pigneur, Yves: Value Proposition Design, Campus

Uebornickel/Brenner/Pukall/Naef/Schindlholzer: Design Thinking, Frankfurter Allgemeine Buch

Vogelsang/Fink/Baumann: Existenzgründung und Businessplan, Erich Schmidt Verlag

Wirtz, Bernd W.: Business Model Management, Gabler

BMW, [www.existenzgruender.de](http://www.existenzgruender.de)

IHK, Existenzgründung und Unternehmensförderung, weitere unterstützende Materialien je nach Themenstellung und Praxisbeispiel

5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Bereitschaft zur Teamarbeit, aktive/effektive Partizipation
6	<b>Prüfungsformen:</b> Referat, Praktische Arbeit, Hausarbeit
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Prüfungsleistung
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Sachse, Uwe
10	<b>Optionale Informationen:</b>

## Computervalidierung

Modul: Computervalidierung						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	75 h	WPM	7	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Computervalidierung		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 2.0 SWS / 30 h	<b>Selbststudium</b> 45 h	<b>Credits (ECTS)</b> 2.5
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Studierenden erhalten Kenntnisse in der praktischen Anwendung der Validierung computergestützter Systeme. [Wissen, 6]</li> <li>Die Studierenden werden befähigt, dokumentiert aufzuzeigen, dass das (Computer)-System mit einer hohen Wahrscheinlichkeit reproduzierbar so funktioniert, wie es funktionieren sollte [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>Die Studierenden können komplexe Sachverhalte im Bereich Computervalidierung strukturiert und zielgerichtet darstellen und vermitteln, andere anleiten und in Gruppen mitwirken. [Team-/Führungsfähigkeit, 6]</li> <li>Die Studierenden sind befähigt, mit Veränderungen in dem schnell wachsenden Umfeld der IT im Pharmabereich umzugehen, aus Erfahrungen zu lernen und kritisch zu denken und zu handeln. [Reflexivität, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Grundlagen / rechtliche Vorgaben <ul style="list-style-type: none"> <li>Einführung ISPE GAMP 5</li> <li>Prozesse mappen</li> <li>Projektmanagement / Validierungsplanung</li> <li>Risikomanagement – am Beispiel eines Prozesses</li> <li>„eValidation“ – Validierung mit Tools (wie MS TFS oder Confluence/JIRA etc.)</li> </ul> Klassisches und agiles Software Engineering <ul style="list-style-type: none"> <li>Sichere Softwaresysteme, darunter auch biometrische Identifikation</li> <li>Industrie 4.0, Technologien, Veränderung von Fertigungen, Veränderungen für die Mitarbeiter</li> </ul> Empfohlene Literaturangaben: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Arzneimittel- und Wirkstoffherstellungsverordnung (AMWHV)</li> <li>o EU-GMP-Leitfaden, Anhang 11</li> <li>o EU-GMP-Leitfaden</li> <li>o 21 CFR (Code of Federal Regulations) Part 11</li> <li>o PIC/S Dokument PI-011</li> <li>o APV-Empfehlung: elektronische Signaturen</li> <li>o ISPE GAMP S und anwendbare GAMP Good Practice Guide</li> </ul>					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Keine					

<b>Modul:</b> Computervalidierung	
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (60min)
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Klausur
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Schröder, Christa
10	<b>Optionale Informationen:</b> Aufführung englischsprachige Elemente <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesetzestexte in englischer Sprache</li> <li>• Guidelines in englischer Sprache</li> <li>• Veröffentlichungen in englischer Sprache</li> </ul>

## Drug Discovery and Development

Modul: Drug Discovery and Development						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	75 h	WPM	7	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Drug Discovery and Development		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 2.0 SWS / 30 h	<b>Selbststudium</b> 45 h	<b>Credits (ECTS)</b> 2.5
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung / 2.0					
3	<p><b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Das Modul behandelt die unterschiedlichen Schritte in der Entwicklung neuer Medikamente. Es werden relevante Aspekte der präklinischen, sowie der klinischen Phase der Medikamentenentwicklung behandelt. Im Rahmen der präklinischen Phase werden Konzepte vorgestellt, welche zur Wirkstoffidentifikation (high-throughput Verfahren) eingesetzt werden. Daran anschließend wird die Entwicklung und Anwendung von in vitro Testmethoden behandelt, mit deren Hilfe neue Lead-Substanzen identifiziert werden. Neben der Vorstellung aktueller in vitro Testmodelle (Enzym- und Zell-basiert) wird die Wirkstofftestung in Tiermodellen diskutiert. Die Studierenden sollen hierbei einen Überblick darüber bekommen, welches Testmodell für welche Fragestellung bei minimalem Ressourceneinsatz zu belastbaren und für den Menschen relevanten Daten zu Wirkung und Nebenwirkung liefern kann. Im Rahmen der Testung von Wirkstoffen im Tiermodell bzw. im Menschen werden Fragen zu Applikation, Metabolisierung und Exkretion (ADME) behandelt und anhand konkreter Beispiele vertieft. Schließlich werden Aspekte diskutiert, die das Design und die Auswertung klinischer Studien umfasst. Fokus liegt hierbei auf der Erfassung der erwünschten pharmakologischen Effekte, sowie der unerwünschten (toxikologischen) Nebenwirkungen. [Wissen, 6]</li> <li>Das Modul vermittelt ein Verständnis über die einzelnen Stadien im Entwicklungszyklus eines neuen pharmakologischen Wirkstoffes, ausgehend von dessen initialer Identifikation bis zu seiner Anwendung im Menschen. Dabei werden Kompetenzen vermittelt, die eine kritische Bewertung der unterschiedlichen Stadien in der präklinischen Phase erlauben. [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>Themenspezifische Arbeitsergebnisse werden vor der Gruppe präsentiert und diskutiert. [Team-/Führungsfähigkeit, 6]</li> <li>Die Studierenden erwerben die Fähigkeit, komplexe Fragestellungen im Bereich der Medikamentenentwicklung zu erkennen und zu bearbeiten. Sie werden in die Lage versetzt, einzelne Aspekte in den Gesamtzusammenhang des Prozesses der Medikamentenentwicklung einordnen zu können. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> </ul>					
4	<p><b>Inhalte:</b> Die Vorlesung vermittelt Grundlagen in den Bereichen: drug discovery + development; targets in drug discovery; animal models in drug development; alternatives to animal experiments; novel in vitro test models in drug discovery, model development; in vitro safety assessment, benchmark concentrations, toxicity assays; introduction to clinical trials; stress response pathways, case studies in drug discovery</p> <p>Empfohlene Literaturangaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mutschler Arzneimittelwirkungen (Ernst Mutschler, Gerd Geisslinger, Heyo K. Kroemer, Sabine Menzel, Peter Ruth)</li> <li>Pharmakologie und Toxikologie (Heinz Lüllmann, Klaus Mohr, Lutz Hein)</li> <li>Allgemeine und spezielle Pharmakologie und Toxikologie (W. Forth, D. Henschler, W. Rummel)</li> </ul>					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>					

<b>Modul:</b> Drug Discovery and Development	
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (60min)
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Klausur
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Bioanalytik, Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Schildknecht, Stefan
10	<b>Optionale Informationen:</b>

## Ernährungsmedizin

<b>Modul:</b> Ernährungsmedizin						
<b>Kennnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Modulart</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Dauer</b>	<b>Häufigkeit</b>	
	75 h	WPM	7	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Ernährungsmedizin		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 2.0 SWS / 30 h	<b>Selbststudium</b> 45 h	<b>Credits (ECTS)</b> 2.5
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung, Seminar					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - Ernährungspräventive und ernährungstherapeutische Maßnahmen ausgewählter ernährungsbedingter Erkrankungen planen und umsetzen</li> <li>- Interventionsmaßnahmen zielgruppenbezogen planen, organisieren, durchführen und bewerten [Wissen, 6][Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>• - In interdisziplinären Teams in den Bereichen Gesundheitsförderung und Ernährungstherapie arbeiten [Team-/Führungsfähigkeit, 6]</li> <li>• - Fachveranstaltungen für Gruppen zielgruppenbezogen planen, organisieren und durchführen [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6][Lernkompetenz, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungspräventive und -therapeutische Maßnahmen bei ausgewählten häufigen und praxisrelevanten ernährungsbedingten Erkrankungen</li> <li>• Ernährungsmedizinische und -therapeutische Fallstudien</li> <li>• Planung, Organisation, Durchführung und Evaluation zielgruppenspezifischer Fachveranstaltungen und Interventionsmaßnahmen</li> </ul> <p>Empfohlene Literaturangaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hans Konrad Biesalski, Matthias Pirlich, Stephan C. Bischoff, Arved Weimann (Hrsg): Ernährungsmedizin. 5., vollständig überarbeitete und erweiterte Auflage Thieme Verlag 2017</li> <li>• Rufener A, Jent S (Hrsg): Der Ernährungstherapeutische Prozess. Hogrefe Verlag, Bern 2016</li> </ul>					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Die Module Ernährung 1 und Ernährung 2 sollten erfolgreich absolviert sein.					
6	<b>Prüfungsformen:</b> Klausur (60min)					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Klausur					
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet im Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene					
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Schmid-Gallmetzer, Daniela					
10	<b>Optionale Informationen:</b> Englischsprachige Elemente: Bearbeitung und Diskussion ausgewählter englischsprachiger Fachartikel (z. B. Kasuistiken der Ernährungstherapie) in der Vorlesung Nachhaltigkeit: Im Modul wird das UN-Nachhaltigkeitsziel 3 (Gesundheit und Wohlergehen adressiert.					



## Health and Nutrition Psychology

Modul: Health and Nutrition Psychology						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	75 h	WPM	7	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Health and Nutrition Psychology		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 2.0 SWS / 30 h	<b>Selbststudium</b> 45 h	<b>Credits (ECTS)</b> 2.5
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung / 2.0					
3	<p><b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Wechselwirkungen zwischen Körper, Psyche und sozio-kulturellen Faktoren sowie ganzheitliche ernährungspräventive und -therapeutische Maßnahmen bei ausgewählten häufigen und praxisrelevanten gesundheitsförderlichen (Ess-)Verhalten verstehen [Wissen, 6]</li> <li>• Psychologische Theorien und Forschungsergebnisse zum Ernährungsverhalten und Methoden der Prävention, und Intervention und Pädagogik erfassen [Wissen, 6]</li> <li>• Die Wechselwirkungen zwischen Körper, Psyche und sozio-kulturellen Faktoren mit wissenschaftlich fundierten Ansätzen verstehen und umsetzen [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Gesundheitspräventive und psychologische Wirkfaktoren ausgewählter ernährungsbedingter Erkrankungen planen und umsetzen [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Ernährungspädagogische Interventionsmaßnahmen zielgruppenbezogen planen, organisieren, durchführen und bewerten [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>• In interdisziplinären Teams in den Bereichen Gesundheitsförderung, Ernährungstherapie und Ernährungspädagogik arbeiten [Team-/Führungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage im Rahmen eines konkreten Fallbeispiels einen geeigneten ernährungspsychologischen Analyseansatzes (Coaching-Beziehungen) im Kleinteam zu erarbeiten und abzustimmen, die Umsetzung zu planen, durchzuführen und die Ergebnisse ziel- und adressatenbezogen zu präsentieren. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> </ul>					
4	<p><b>Inhalte:</b></p> <p>Die Wechselwirkungen zwischen Körper, Psyche und sozio-kulturellen Faktoren mit Hilfe von wissenschaftlich fundierten Ansätzen verstehen: Wie beeinflussen psychische Faktoren das Essverhalten? Wie entstehen Essstörungen, wie lassen sie sich verhindern bzw. heilen? Wie kann man Menschen zu einem gesunden Essverhalten anleiten und damit ernährungsbedingte Krankheiten vermeiden?</p> <p>- Das Erleben und Verhalten des Menschen in Bezug auf dessen Gesundheit und Ernährung vertiefen und deren Einflussfaktoren verstehen. - Vermittlung des psychologischen Verständnisses von menschlicher Wahrnehmung, Kognition, Emotion sowie der sozialen Interaktion auf die Prägung des Essverhaltens (intuitive eating, emotional eating, ...). - Gesundheit- und ernährungspsychologische Fallstudien - Analyse gesellschaftlicher Normen und Werte zum Essverhalten. Diese Persektivenerweiterung soll massgeblich in die Beratung einfließen, speziell in den Bereichen auffälliges Ernährungsverhalten. - Ernährungspädagogik als essentieller Teil der Gesundheits- und Ernährungspsychologie. - Planung, Organisation, Durchführung und Evaluation zielgruppenspezifischer, ernährungspädagogischer Interventionsmaßnahmen.</p> <p>Empfohlene Literaturangaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klotter, C.: Einführung in die Ernährungspsychologie, 4. Auflage, utb GmbH, 2020</li> <li>• Pudal, V., Wesstenhöfer J.: Ernährungspsychologie: Eine Einführung. Hogrefe Verlag, 2003</li> <li>• Rufener A, Jent S (Hrsg): Der Ernährungstherapeutische Prozess. Hogrefe Verlag, Bern 2016</li> <li>• Capaldi, E. D. (Ed.): Why we eat what we eat: The psychology of eating. American Psychological Association. 1996</li> </ul>					



<b>Modul:</b> Health and Nutrition Psychology	
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Die Module Ernährung 1 und Ernährung 2 sollten erfolgreich absolviert sein.
6	<b>Prüfungsformen:</b> mündliche Prüfung (15min)
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandene Prüfungsleistung
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Maier-Nöth, Andrea
10	<b>Optionale Informationen:</b> Englischsprachiges Modul: Bearbeitung und Diskussion ausgewählter englischsprachiger Bücher und Fachartikel in der Vorlesung. Journal Club. Nachhaltigkeit: Im Modul wird das UN-Nachhaltigkeitsziel 3 (Gesundheit und Wohlergehen) adressiert.

## Moderne Pharmaanalytik

Modul: Moderne Pharmaanalytik						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	75 h	WPM	7	1 Sem.	SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Moderne Pharmaanalytik		<b>Sprache</b> Deutsch & Englisch	<b>Kontaktzeit</b> 2.0 SWS / 30 h	<b>Selbststudium</b> 45 h	<b>Credits (ECTS)</b> 2.5
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Vorlesung, Übung					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden kennen die grundsätzlichen Einsatzbereiche der instrumentellen und biochemischen Analytik auf den unterschiedlichen Stufen der Entwicklungs- und Wertschöpfungskette pharmazeutischer Produkte und deren Nutzen für die Entwicklung von Medikamenten. Die Studierenden kennen die grundlegenden Schritte der Probengewinnung für die Analytik und die Systematik der Einteilung der verschiedenen Analysemethoden.. [Wissen, 5]</li> <li>• Die Studierenden kennen aktuelle Methoden der HPLC und der schnellen Chromatographie U(H)PLC. Sie kennen die wichtigsten Säulenmaterialien für die pharmazeutische Analytik und die wichtigsten Detektoren der HPLC. Sie kennen die Technologischen Grundlagen und wichtige Anwendungen des ESI-MS(MS) Detektors in der Bioanalytik. Die Studierenden kennen die Grundbegriffe der analytischen Methodenvalidierung in der pharmazeutischen Anwendung [Wissen, 7]</li> <li>• Die Studierenden den Aufbau von HPLC-Systemen und die verschiedenen Detektoren beschreiben. Sie können die verschiedenen Experimente, die mit Tandem Massenspektrometrie möglich sind und deren Nutzen beschreiben. [Instrumentelle Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Die Studierenden können HPLC-Trennphasen anhand von Selektivitätsdiagrammen vergleichen und Säulen für bestimmte Fragestellungen auswählen. Sie können geeignet HPLC-Detektoren für unterschiedliche Fragestellungen der Pharmaanalytik auswählen und ihre Auswahl begründen. [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Die Studierenden können den Validierungsaufwand für Fragestellungen aus der Pharmaanalytik anhand von vorgegebenen Schemata zuordnen und bewerten [Beurteilungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Bei Übungen in Gruppenarbeit müssen die Studierenden die Arbeiten selbständig aufteilen und organisieren [Team-/Führungsfähigkeit, 5]</li> <li>• Die Studierenden lernen im Rahmen der Übungen zur Methodenvalidierung ihre Wissensgrundlagen für valide Entscheidungen einzusetzen und damit Prozesse zu beurteilen [Eigenständigkeit/Verantwortung, 5]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b>					

**Modul:** Moderne Pharmaanalytik

Übersicht zu analytischen Anwendungen in der Pharmaindustrie  
Analytische Methodvalidierung in der pharmazeutischen Chemie (Grundlagen, Übungen)  
Grundbegriffe der Probenvorbereitung  
Einführung in die Kapillarelektrophorese  
Detaillierte Einführung in die HPLC und U(H)PLC mit theoretischen Grundlagen (Kinetische Theorie, Van Deemter Kurve)  
Wichtige HPLC Detektoren: UV/Vis, Diodenarray UV/Vis, Fluoreszenz, Brechungsindex, Streulicht, etc.  
Einführung in HPLC MS Methoden für die Bioanalytik. Analysenmodi: Full Scan, Parent-Ion Scan, Fragment-Ion Scan, Neutral Loss Scan, MRM, SRM

**Empfohlene Literaturangaben:**

1. Lottspeich, F., Engels, J.W., 2012. Bioanalytik. Springer Spektrum. Berlin [u.a.], Berlin [u.a.]. oder neuere Auflagen
2. Dominik, A., Steinhilber, D., 2002. Instrumentelle Analytik. Kurzlehrbuch und kommentierte Originalfragen für Pharmazeuten. Deutscher Apotheker Verl. Stuttgart oder neuere Auflagen
3. Rücker, G., Neugebauer, M., Willems, G.G., 2008. Instrumentelle Analytik für Pharmazeuten. Lehrbuch zu spektroskopischen, chromatografischen, elektrochemischen und thermischen Analysemethoden. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft. Stuttgart.
4. Renneberg, R., Süßbier, D., 2009. Bioanalytik für Einsteiger. Spektrum Akademischer Verlag. Heidelberg.

Originalliteratur - ICH und EMA guidelines zum Themenbereich - Swartz, M., 2010. HPLC DETECTORS. A BRIEF REVIEW. Journal of Liquid Chromatography & Related Technologies. 33:1130-1150.

**5 Teilnahmevoraussetzungen**

Keine. Kenntnisse der Grundlagen der Chromatographie aus anderen Modulen sind hilfreich

**6 Prüfungsformen:**

mündliche Prüfung (15min)

**7 Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Bestandene Prüfungsleistung

**8 Verwendbarkeit des Moduls:**

ebenfalls verwendet in den Studiengängen Bioanalytik, Pharmatechnik

**9 Modulverantwortliche(r):**

Stoll, Dieter

**10 Optionale Informationen:**

Englischsprachige Elemente: ICH und EMA Guidelines, Originalliteratur

## Praktikum Biotechnologie

Modul: Praktikum Biotechnologie						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	75 h	WPM	7	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Praktikum Biotechnologie		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontakt-zeit</b> 2.0 SWS / 30 h	<b>Selbst-studium</b> 45 h	<b>Credits (ECTS)</b> 2.5
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Praktikum					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Studierenden erwerben vertieftes, einschlägiges Wissen für die praktische Durchführung biotechnologischer Produktionsabläufe. [Wissen, 5]</li> <li>• Sie kennen wichtige Verfahren zur Qualitätskontrolle und Analytik von Biologics. [Wissen, 4]</li> <li>• Die Studierenden verfügen über spezialisierte praktische Fertigkeiten in der Aufreinigung und Qualitätskontrolle rekombinanter Proteine im Labormaßstab sowie in der Planung und Steuerung von Fermentationsprozessen mit Hilfe eines Simulationstools. [Instrumentelle Fertigkeiten, 5]</li> <li>• Die Studierenden können auf Basis ihres Wissens und ihrer Recherchen einzelne Prozesse eines biotechnologischen Herstellungsverfahrens planen und diese Planung praktisch im Labormaßstab umsetzen. [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>• Sie können die Ergebnisse ihrer Experimente bewerten und für die Planung neuer Experimente nutzen. [Beurteilungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Die Studierenden können verantwortungsvoll in Teams arbeiten und proaktiv auf Probleme eingehen. [Team-/Führungsfähigkeit, 6]</li> <li>• Die Studierenden sind in der Lage, isolierte praxisnahe Fragestellungen in den Bereichen Upstream und Downstream Processing eigenständig zu bearbeiten. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b>					

**Modul:** Praktikum Biotechnologie

## Praktikum

- Steuerung und Simulation von Fermentationsprozessen mittels Simulationssoftware
- Planung und Durchführung von Wachstumsexperimenten mit GFP-exprimierenden *E. coli*: Bestimmung zentraler Wachstumsparameter, Induktion und Optimierung der GFP-Expression
- Aufreinigung eines rekombinant hergestellten Proteins im Labormaßstab
- Qualitätskontrolle des gereinigten Proteins (Elektrophorese, ESI- / MALDI-MS (Peptide Mass Fingerprint, MSMS basierte Peptidsequenzierung, genaue Proteinmassenbestimmung, Aggregatbildung, Abbauprodukte)
- Bearbeitung von Fragestellungen im Bereich Downstream Processing (z.B. Auswahl von Chromatographiemedien und Filtern)
- Protokollierung und Auswertung der Experimente
- Abschließende mündliche Vorstellung der bearbeiteten Aufgabenstellungen

## Empfohlene Literaturangaben:

- Todaro, C. M., & Vogel, H. C. (2014). Fermentation and Biochemical Engineering Handbook (3. Aufl.). s.l.: Elsevier Reference Monographs. Retrieved from <https://app.knovel.com/kn/resources/kpF-BEHP0M/toc>
- Verma, P. (2022). Industrial Microbiology and Biotechnology. Singapore: Springer Singapore. <https://doi.org/10.1007/978-981-16-5214-1>
- Hass, V. C., & Pörtner, R. (2011). Praxis der Bioprozesstechnik: Mit virtuellem Praktikum (2. Aufl.). Heidelberg: Spektrum Akad. Verl.
- Chmiel, H., Takors, R., & Weuster-Botz, D. (Eds.) (2018). Bioprozesstechnik (4., [überarbeitete und aktualisierte] Auflage). Berlin: Springer Spektrum.
- Jungbauer, A. and Carta, D., Protein Chromatography - Process Development and Scale-Up, Wiley-VCH, Weinheim, 2010. ISBN-13: 978-3-527-31819-3
- Lottspeich, F., and Engels, J. W., (Eds.) (2006) Bioanalytik, 2. Auflage, Spektrum Akademischer Verlag (Elsevier GmbH), München. ISBN-13: 978-3-827-41520-2
- Renneberg, R. (2009) Bioanalytik für Einsteiger, Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg. ISBN-13: 978-3-827-42045-9
- Westermeier, R. (2005) Electrophoresis in Practice, 4th Ed., Wiley-VCH, Weinheim. ISBN-13: 978-3-527-31181-1

5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>
6	<b>Prüfungsformen:</b> Referat, Laborarbeit
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> bestandene Laborarbeit, bestandenes Referat
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet im Studiengang Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Stoll, Dieter, Schmid, Andreas
10	<b>Optionale Informationen:</b>

**Modul:** Praktikum Biotechnologie

Englischsprachige Elemente: teils englischsprachige, begleitende Unterlagen

## Projekt ANB

Modul: Projekt ANB						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	PM	7	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Projekt Angewandte Biologie - Food and Pharma		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 0.4 SWS / 6.0 h	<b>Selbststudium</b> 144.0 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Projektarbeit					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Studierenden sind in der Lage mittels vernetzter Verwendung von Kenntnissen und Methoden ihres bisherigen Studiums eine komplexe, studienfachbezogene Aufgabenstellung im fachlichen und ggf. sozialen Kontext zu analysieren und zu lösen. Dabei erwerben sie ein vertieftes fachliches Wissen in dem bearbeiteten Fachgebiet. [Wissen, 6]</li> <li>Die Studierenden sind in der Lage eine komplexe, studienfachbezogene Aufgabenstellung wissenschaftlich zu bearbeiten und ihre Projektergebnisse zu strukturieren, darzustellen, zu bewerten und zu präsentieren. [Beurteilungsfähigkeit, 6]</li> <li>Die Studierenden erkennen die Bedeutung von interpersonalem und interdisziplinärem Austausch für das Lösen komplexer Aufgaben und arbeiten ggf. in kleinen Teams bzw. im betrieblichen Umfeld zielorientiert und konstruktiv zusammen. [Team-/Führungsfähigkeit, 6]</li> <li>Die Studierenden planen und organisieren eigene Arbeitsabläufe selbstständig und eigenverantwortlich unter fachlichen und zeitökonomischen Gesichtspunkten. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Die Projektarbeit ist fachlich mit einem oder mehreren Modulen des Studiengangs verknüpft. Die Aufgabenstellung für die Projektarbeit ist klar abgegrenzt und ergibt sich vorzugsweise aus den Arbeitsschwerpunkten eines oder mehrerer Dozenten und/oder aus einer Aufgabenstellung eines einschlägigen Betriebs. Die Problemstellung ist überlicherweise typisch für eine Aufgabenstellung der künftigen beruflichen Arbeit. Die Projektarbeit ist Vorübung für die umfangreichere Bachelorthesis.  Empfohlene Literaturangaben: <ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Möglichst erfolgreich abgeschlossenes Praxissemester IPS Vorgehensweise: Themen für die Projektarbeiten können von allen Dozenten sowie vom Studierenden selbst vorgeschlagen werden. Die Studierenden vereinbaren mit den jeweiligen Dozenten die Betreuung der Projektarbeit. Die Projektarbeit kann auch von einem Mitarbeiter eines einschlägigen Betriebs vorgeschlagen und betreut werden. In allen Fällen muss ein Professor der Hochschule Albstadt-Sigmaringen die Projektarbeit hinsichtlich Themenstellung, Umfang und Inhalt genehmigen und als Prüfer zur Verfügung stehen. Die Projektarbeit kann auch im Team bearbeitet werden. Der Inhalt der Projektarbeit muss inhaltlich deutlich vom Inhalt des Praxissemesterberichts abgegrenzt sein.					
6	<b>Prüfungsformen:</b> Hausarbeit + Praktische Arbeit + Referat					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b>					

<b>Modul:</b> Projekt ANB	
	anerkannte praktische Arbeit, anerkannte Hausarbeit, anerkanntes Referat
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> siehe Modulart
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> jeweiliger, Studiendekan / -in
10	<b>Optionale Informationen:</b> Ein englischsprachiges Abstract als Bestandteil der schriftlichen Projektarbeit ist anzustreben. Die Prüfungsleistungen Hausarbeit und/oder Präsentation können ggf. in englischer Sprache erbracht werden. Der "Leitfaden für Hausarbeiten, Praxisberichte sowie Bachelor-Thesis und Master-Thesis in der Fakultät Life Sciences" sollte beachtet werden.



## QM Kosmetik und Medizinprodukte

Modul: QM Kosmetik und Medizinprodukte						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	75 h	WPM	7	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> QM Kosmetik und Medizinprodukte		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 2.0 SWS / 30 h	<b>Selbststudium</b> 45 h	<b>Credits (ECTS)</b> 2.5
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> Seminar					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Studierenden werden befähigt, eine Thematik aus dem Gebiet der Qualitätssicherung, der Zulassung bzw. der für die Herstellung von Kosmetika und Medizinprodukten maßgeblichen Regelwerke selbständig zu bearbeiten. Sie werden befähigt, eine strukturierte Quellenrecherche zu betreiben. Gemäß dem regulatorisch vorgegebenen Anspruch, ein Produkt nach dem Stand von Wissenschaft und Technik herzustellen und nach vorgegebenen Qualitätsstandards zu prüfen, erlernen sie den Stand der Wissenschaft und Technik an Hand von Originalarbeiten zu beschreiben. [Wissen, 6]</li> <li>Die Studierenden werden befähigt, Problemstellungen klar herauszuarbeiten, die geeignete Vorgehensweise zur Problembearbeitung auszuwählen und die Auswahl zu begründen, die Daten nach strukturierten, qualitätsgesicherten Prinzipien zu sammeln, zu verdichten und zu analysieren sowie zu diskutieren. Sie erlernen die Erstellung einer Zusammenfassung und die Erarbeitung von Literaturverzeichnissen. [Systemische Fertigkeiten, 6]</li> <li>Die Thematik wird im Team bearbeitet und das erarbeitete Ergebnis präsentiert und diskutiert. [Team-/Führungsfähigkeit, 6]</li> <li>Die Studierenden im Bereich QM für Kosmetik und Medizinprodukte planen und organisieren eigene Arbeitsabläufe selbständig und eigenverantwortlich unter fachlichen und zeitökonomischen Gesichtspunkten. [Eigenständigkeit/Verantwortung, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Nationale und europäische Gesetzestexte, Leitlinien, aktuelle Vorschriften und Themen, Entwicklung und Zulassung von Medizinprodukten und Kosmetika. Schwerpunkte sind die Klassifizierung von Medizinprodukten und deren Zulassung über eine benannte Stelle (Erlangung des CE Kennzeichens) Dazu gehören die klinische Bewertung von Medizinprodukten und die Erstellung der technischen Dokumentation. Besonderheiten bei sterilen Medizinprodukten werden erarbeitet.  Empfohlene Literaturangaben: Kosmetik VO ISO 13485: Qualitätsmanagement für Medizinprodukte ISO 14971: Risikomanagement für Medizinprodukte MPG und Verordnungen Neue europäische MDR (Medical Device Regulation) 21 CFR Part 820					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b> Keine					
6	<b>Prüfungsformen:</b> Referat					

<b>Modul:</b> QM Kosmetik und Medizinprodukte	
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandenes Referat
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet im Studiengang Pharmatechnik
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Schröder, Christa
10	<b>Optionale Informationen:</b> Aufführung englischsprachige Elemente Veröffentlichungen in englischer Sprache Gesetze und Leitlinien in englischer Sprache

## Verwandte Studiengänge

Modul: Verwandte Studiengänge						
Kennnummer	Workload	Modulart	Studiensemester	Dauer	Häufigkeit	
	150 h	WPM	7	1 Sem.	WS und SS	
1	<b>Lehrveranstaltung(en)</b> Verwandte Studiengänge		<b>Sprache</b> Deutsch	<b>Kontaktzeit</b> 4.0 SWS / 60 h	<b>Selbststudium</b> 90 h	<b>Credits (ECTS)</b> 5.0
2	<b>Lehrform(en) / SWS</b> (keine)					
3	<b>Lernergebnisse (learning outcomes), Kompetenzen:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Das zur Anerkennung eingereichte Modul muss eine ausreichende Anzahl an Kompetenzen auf Niveaustufe 6 abdecken, welche für die Tätigkeit eines Absolventen des Studiengangs relevant sind. Es ist jedoch nicht notwendig, alle aufgeführten Kompetenzen abzudecken. [Wissen, 6][Instrumentelle Fertigkeiten, 6][Systemische Fertigkeiten, 6][Beurteilungsfähigkeit, 6][Team-/Führungsfähigkeit, 6][Mitgestaltung, 6][Kommunikation, 6][Eigenständigkeit/Verantwortung, 6][Reflexivität, 6][Lernkompetenz, 6]</li> </ul>					
4	<b>Inhalte:</b> Jedes weitere Modul mit geeignetem Qualifikationsniveau kann gewählt werden. Zur Anerkennung der Prüfungsleistung ist ein formloser Antrag beim Prüfungsamt zu stellen. Die Überprüfung der zur Anerkennung gestellten Prüfungsleistung erfolgt durch den Studiendekan.					
5	<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>					
6	<b>Prüfungsformen:</b> abhängig vom gewählten Modul					
7	<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> bestandene Prüfungsleistung(en)					
8	<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> ebenfalls verwendet in den Studiengängen Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften, Bioanalytik, Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, Pharmatechnik					
9	<b>Modulverantwortliche(r):</b> Schildknecht, Stefan					
10	<b>Optionale Informationen:</b>					

# Studiengangs-Kompetenzmatrix

Studiengang: Angewandte Biologie - Food and Pharma  
 StuPO-Version: 22.1

	Fachkompetenz				Personale Kompetenz				
	Wissen	Fertigkeiten		Beurteilungsfähigkeit	Sozialkompetenz			Selbständigkeit	
	Instrumentelle Fertigkeiten	systemische Fertigkeiten			Team-/Führungsfähigkeit	Mitgestaltung	Kommunikation	Eigenständigkeit/Verantwortung	Reflexivität
Allgemeine und anorganische Chemie	5		5	5					
Arzneiformenlehre	6					4	4		
Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 1	6	6	6	6	6	6	3		
Grundlagen der Biologie und Physiologie	4			4					4
Mathematische Grundlagen und mathematisches Modellieren in den Life Sciences	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Einführung ins naturwissenschaftliche Arbeiten 2	6	5	4	4	4	5			5
Grundlagen BWL	6			6			6		
Grundlagen Lebensmittel und Ernährung	6		6						6
Organische Chemie	5	2	5		5	5	5		
Physik A: Mechanik und Fluidmechanik	5	6				5			6
Physik B: Thermodynamik, Optik, Wellenlehre	5	6				5			6
Bioanalytische Assays 1	5			5			6		
Biochemie	5		5			5		5	
Klinische Chemie	6			4	4		4		
Molekularbiologie	6			5	5				6
Qualitätssicherung	6		6		5		4		
Sensorik und Konsumentenakzeptanz	5	5	6	5	5				
Angewandte Statistik	6								
Lebensmittelchemie und -analytik	5			5	4		5		
Marketing	6			6		6	6		
Mikrobiologie der Lebensmittel 1	5			5	5		5		
Nährstoffe, Supplemente und Pflanzeninhaltsstoffe	6		6			6	6		
Pharmazeutische Chemie und Biotechnologie	5	5							
Praxissemester	6	6		6	5	5	5	6	
Soft Skills	5	5	5	5	6	6	6	6	
Advanced Biotechnology	6	5	6		5	5	6	6	
Applied Sensory and Consumer Sciences	6	6	6		6		5		
Ernährung 2	6		6	6		6	6	6	
Immunologie und Zellbiologie	6			5					6
Klinische Arzneimittelforschung und Diagnostik	6		6		6		6		
Pharmakologie und Vertiefung Mikrobiologie	6	6	6		6		6		
Qualitätsmanagement und Recht Lebensmittel	5		6	5			6		
Sterile Technology	6		5	5		6	5		
Bachelor-Thesis	5			6			6		
Bioinformatik	5			6					
Change Management, Entrepreneurship	5		6		6	6	6	6	6
Computervalidierung	6		6		6			6	
Drug Discovery and Development	6		6		6		6		
Health and Nutrition Psychology	6		6		6		6		
Moderne Pharmaanalytik	7	6	6		5		5		
Praktikum Biotechnologie	5	5	6	6	6		6		
Projekt ANB	6			6	6		6		
QM Kosmetik und Medizinprodukte	6		6		6		6		