

2. Berufliche Fachrichtung Ernährungs-und Hauswirtschaftswissenschaft (insgesamt 106 Credits)

Pflichtmodule/-fächer

Nr.	Modulbezeichnung	Lehrform V Ü P S	Sem.	SWS	Credits	Prüfung- art	Prüfung- dauer	Unterrichts- sprache	Gewich- tung
2.1 (SG502 100)	Naturwissenschaftliche Grundlagen I/II (Mathematik/Physik)	V	1 – 6	4	6	Klausur	120-240 Min.	Deutsch	
2.2 (WZ81 27)	Mikrobiologie I/II	V + Ü + P (2 + 2)	1 – 6	4	5	Klausur + Labor- leistung (SL)	60-120 Min.	Deutsch	
2.3 (CH07 93)	Anorganische Chemie I	V + Ü + P (2 + 1 + 2)	1 – 6	5	6	Klausur + Laborleist ung (SL)	90 Min.	Deutsch	
2.4 (CH08 12)	Organische Chemie I	V + Ü + P (3 + 1 + 3)	1 – 6	7	9	Klausur + Labor- leistung (SL)	150 Min.	Deutsch	
2.5 (SP502 728)	Anatomie und Physiologie	V	1 – 6	4	6	Klausur	180-240 Min.	Deutsch	
2.6 (WI001 134)	Betriebswirtschaftslehre (für Lehramt Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft)	V + Ü (3 + 3)	1 – 6	46	69	Klausur	90 Min.	Deutsch	
2.8 (WZ81 24)	Ernährungslehre I	V	1 – 6	4	6	Klausur + Präsent. (SL)	90 Min.	Deutsch	
2.9 (WI000 709)	Sozialökonomik des Haushalts / Wirtschaftslehre des Großhaushalts	V	1 – 6	2	3	Klausur	60 Min.	Deutsch	
2.10 (WZ80 20)	Lebensmitteltechnologie I	V	1 – 6	4	6	Klausur	60 Min.	Deutsch	
2.11 (WZ80 21)	Lebensmitteltechnologie II	V	1 – 6	4	6	Klausur	60 Min.	Deutsch	
2.12 (WZ80 22)	Lebensmitteltechnologie III	P	1 – 6	4	5	mündl. Prüfung	60 Min.	Deutsch	
2.13 (WZ80 28)	Gerätetechnik	V + P (2 + 4)	1 – 6	6	5	Klausur + Labor- leistung (SL)	60 Min.	Deutsch	
2.14 (WZ81 25)	Ernährungslehre II	V + P (3,5 + 0,5)	1 – 6	4	6	Klausur + Mündl. Prüfung	90 Min. + 15 Min.	Deutsch	4:1

						oder Klausur	oder 30 Min.		
2.15 (WZ80 29)	Werkstoffkunde/ Verpackung	V	1 – 6	2	3	Klausur	60 Min.	Deutsch	
2.16 (CH08 67)	Lebensmittelchemie I	V + Ü (3 + 1)	1 – 6	4	5	Klausur	90 Min.	Deutsch	
2.17 (CH08 73)	Lebensmittelchemie II	V+ Ü + P (3 + 1 + 2)	1 – 6	6	8	Klausur + Labor- leistung	90 Min.	Deutsch	5:3 (einzeln zu bestehen)
2.18 (WZ80 30)	Reinigungs- und Desinfektionstechnologie	V	1 – 6	2	3	Klausur	60 Min.	Deutsch	

Wahlmodule/-fächer (aus folgender Liste sind 9 Credits zu erbringen)

Nr.	Modulbezeichnung	Lehrform V Ü P S	Sem.	SWS	Credits	Prüfungs- art	Prüfungs- dauer	Unterrichts- sprache	Gewich- tung
2.19 (WI001 059)	Buchführung und Rechnungswesen	V + Ü (2 + 2)	1 – 6	4	6	Klausur	120 Min.	Deutsch	
2.20 (WI000 219)	Investitions- und Finanzmanagement	V + Ü (2 + 2)	1 – 6	4	6	Klausur	120 Min.	Deutsch	
2.21 (ED00 87)	Ernährung, Innovation und Risiko	S	1 – 6	2	3	Präsent. + wiss. Ausar- beitung	60 Min.	Deutsch	1:1
2.22 (WZ80 31)	Reinigungs- und Desinfektions- technologie-Praktikum (in Freising)	P	1 – 6	3	3	Klausur	60 Min.	Deutsch	
2.23 (WZ80 23)	Lebensmittel- technologisches Praktikum	P	1 – 6	3	3	mündl. + Bericht	20 Min.	Deutsch	1:1
2.24 (WZ16 76)	Nachhaltige Landnutzung und Ernährung / Sustainable land use and nutrition	V + S (2,5 + 1,5)	1 – 6	4	6	Präsen- tation + Klausur	60-120 Min.	Englisch	1:1
2.25 (WI001 057)	Kostenrechnung	V + Ü (2 + 2)	1 – 6	4	6	Klausur	60 Min.	Deutsch	
2.26 (WI000 820)	Marketing und Innovation	V	1 – 6	4	6	Klausur	120 Min.	Englisch	
2.27 (WI001 056)	Volkswirtschaftslehre (Grundzüge der VWL)	V + Ü (2 + 2)	1 – 6	4	6	Klausur	120 Min.	Deutsch	
2.28 (WZ81 32)	Lebensmitteltechno- logische Übung (für Berufliche Bildung Ernährung / Hauswirt- schaft)	V + Ü (1 + 2)	1 – 6	3	3	mündl. + Bericht	20 Min.	Deutsch	1:1