

Hochschule Niederrhein  
Abteilung Mönchengladbach  
Fachbereich Oecotrophologie

**Modulhandbuch für den Bachelorstudiengang  
Catering und Hospitality Services (B. Sc.)  
PO 2016**



## **Kurzbeschreibung des Bachelorstudienganges Catering und Hospitality Services am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein**

Der sechssemestrige Bachelorstudiengang Catering und Hospitality Services soll die Studierenden auf der Grundlage aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse unter Einbeziehung anwendungsbezogener Inhalte für den ersten berufsqualifizierenden akademischen Abschluss im Berufsfeld Catering und Hospitality qualifizieren.

Er ist gegliedert in

**Spezifische Inhalte für Catering und Hospitality**, z.B. Formen und Qualitäten von Catering- und Verpflegungssystemen, zielgruppengerechte Angebotsgestaltung, Personalorganisation im Gastgewerbe, Organisation der nicht-medizinischen und nicht-pflegerischen Dienstleistungen im Sozial- und Gesundheitswesen (Pflegeheim, Krankenhaus), Marketing, Sozioökonomie und Fragen zu Demografie und Versorgung sowie

**Grundlagen** zur Vermittlung wesentlicher Kenntnisse und Fertigkeiten aus den Bereichen Ernährung und Lebensmittel, Naturwissenschaften und Technik, Projektmanagement und Managementsysteme, Wirtschaftswissenschaften, Psychologie, Soziologie, Kommunikation und Beratung.

Im Studienverlauf wird neben dem Pflichtanteil großer Wert auf eine individuelle Spezialisierung und das Projektstudium gelegt, in dem die Studierenden ihr bisheriges Wissen auf definierte Fragestellungen mit zunehmendem Komplexitätsniveau anwenden und im Prozess Aspekte wie Teamarbeit, Termintreue, Kreativität, wissenschaftliche Planung, Entscheidungsfindung und Evaluation erlernen.

Dazu können ab dem vierten Semester Projekte gewählt werden, die sich über ein Semester erstrecken. Im dritten Semester beginnt auch das Interdisziplinäre Langfristprojekt (ILP), in dem über drei Semester an einem Thema gearbeitet wird.

Das Spezialisierungsstudium bietet die Wahl verschiedener Module, die eine individuelle, fachspezifische Spezialisierung in Richtung Catering oder Hospitality ermöglichen.

Zudem kann fakultativ im Rahmen unseres siebensemestrigen Bachelorstudienganges ein Praxissemester (Betriebspraktikum) oder ein einsemestriges Auslandsstudium absolviert werden.

Die Bachelorarbeit inklusive eines Kolloquiums schließt das Studium ab.

Das Studium qualifiziert für Leitungsfunktionen in Betrieben, in denen Menschen Außer-Haus versorgt werden. Arbeitsplätze liegen insbesondere im mittleren Managementbereich von Catering-Betrieben (Care-, Business- und Education-Verpflegung), Versorgungseinrichtungen (Altenhilfeeinrichtungen, Krankenhäuser) und Gastgewerbe (Hotellerie). Arbeitsbereiche sind die Organisation des Übernachtungs- und Großküchenmanagements, aber auch begleitende Aufgaben wie zielgruppenspezifische Angebotsgestaltung, Erstellung von Raumkonzepten, Marketing oder Veranstaltungsmanagement.

## Inhaltsverzeichnis

### Katalog Pflichtstudium

Catering und Hospitality 1.....	5
Wirtschaftswissenschaften .....	7
Lebensmittelwissenschaften.....	9
Mathematik und Physik .....	11
Ernährungswissenschaften.....	13
Catering und Hospitality 2.....	15
Angewandte Gemeinschaftsverpflegung.....	17
Physik und Haushaltstechnik.....	19
Chemie und Mikrobiologie .....	21
Psychologie und Beratung 1.....	23
Catering und Hospitality 3.....	25
Dienstleistungsmarketing und Marktforschung.....	27
Integrierte Managementsysteme .....	29
Psychologie und Beratung 2.....	31
Projektmanagement 1 .....	33
Catering und Hospitality 4.....	35
Sozioökonomie.....	37
Praxis und Projekte 1 .....	39
Projektmanagement 2 .....	39
Praxis und Projekte 2 .....	41
Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie .....	42
Betriebliche Gesundheitsförderung .....	44
Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie.....	46
Lebensmittel-Kontaktmaterialien .....	48
Angebotsgestaltung im Cateringbereich.....	50
Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie (GG) managen .....	52
Lebensmittellogistik .....	54
Qualitätsmanagement in der Hotellerie.....	56
Versorgungsstrategien im demographischen Wandel .....	58
Schnittstellenmanagement in stationären Gesundheits- einrichtungen .....	60
Hospitalitymanagement I: Raumforschung und Events.....	62
Hospitalitymanagement II: Diversity Management und Housekeeping .....	64

Facility Management .....	66
Basiswissen Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie .....	68
Methodentraining für Gesprächsführung und Gruppenarbeit .....	70
Gerätetechnik – Standards und Tests .....	72
Verbraucherpolitik und Praxis der Verbraucherarbeit .....	73
Ökologie .....	75
Erweiterung der Fremdsprachenkompetenz.....	78
Methoden und Techniken für Öffentlichkeitsarbeit und Präsentation .....	80

<b>Modul: Catering und Hospitality 1</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
CH1.1	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>
Einführung in Catering und Hospitality			V	45	24	gesamtes Semester
Allgemeine Arbeitsmethoden - Seminar			SL	30	24	gesamtes Semester
Allgemeine Arbeitsmethoden - Praktikum			P	15	24	16 Studierende
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden - kennen grundlegende Techniken zur Organisation ihres Studiums und der eigenen Arbeitsweise im Studium und wenden diese auf konkrete Arbeitsweisen an. - haben erste Kenntnisse über Grundlagen des Catering- und Hospitalitybereiches erworben.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Einführung in Catering und Hospitality (Prof. Dr. Sennlaub, Prof. Dr. Wetterau, Dr. Pakula):</u> Bedeutung und Entwicklung des Cateringbereiches und der Hospitality; wichtige Trends und Organisationen im Cateringbereich; Gebiete/Sektoren, in denen Hospitality-Leistungen erbracht werden; Fachliteratur kennenlernen. <u>Allgemeine Arbeitsmethoden - Seminar (Hamacher, N.N.):</u> Einführung in die Nutzung der Lehrplattform Moodle; Methoden zur Selbstorganisation im Studium; Lerntechniken; Quellensuche und Umgang damit; fachpraktische Informationen. <u>Allgemeine Arbeitsmethoden - Praktikum (Dr. Pakula):</u> Die im Seminar erworbenen theoretischen Kenntnisse werden vertieft und zur Bearbeitung eines Fachthemas eingesetzt.						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Einführung in Catering und Hospitality:</b> Klausur; Code: 1110 <b>Allgemeine Arbeitsmethoden - Seminar:</b> Testat; Code: 1120 <b>Allgemeine Arbeitsmethoden - Praktikum:</b> Testat; Code: 1130						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Sennlaub
<b>Sonstige Informationen:</b> Code: 1100 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Wirtschaftswissenschaften</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
CH1.2	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre			V	45	36	gesamtes Semester
Grundlagen des Marketing			V	30	24	gesamtes Semester
Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge			V	15	12	gesamtes Semester
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden erwerben in Vorlesungen und im Selbststudium die grundlegende Fachkompetenz des ökonomischen Aufgabenfeldes und erhalten einen Überblick über ökonomische und wirtschaftliche Zusammenhänge.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>						
<u>Allgemeine Betriebswirtschaftslehre (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Grundbegriffe des Wirtschaftens, Bedeutung und Zusammenhänge einzelner Disziplinen der Betriebswirtschaftslehre, einfache finanzwirtschaftliche Ansätze, Grundlagen des Rechnungswesens, statische und dynamische Investitionsrechenmodelle.						
<u>Grundlagen des Marketing (Lehrbeauftragte/r):</u> Einführung in die Thematik des Marketing und Klärung grundlegender Begriffe (z.B. Marketing-Definitionen, Marketing-Ziele, Absatzmärkte, Kaufverhalten); Vorstellung von Marketinginstrumenten (Produkt- und Sortimentsmix, Preis-/Kontrahierungs-Mix, Distributions-Mix, Kommunikations-Mix).						
<u>Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge (Lehrbeauftragte/r):</u> Grundlagen der Mikro-, Makroökonomie und Wirtschaftspolitik. Einführung in grundlegende Zusammenhänge wirtschaftlicher Prozesse auf Ebene einer Volkswirtschaft. Einführung grundlegender Definitionen gesamtwirtschaftlicher Erfolgsfaktoren und ihrer Bewertung. Vorstellung einflussreicher Theorien und Modelle und Diskussionen.						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Allgemeine Betriebswirtschaftslehre:</b> Bestandteil der Modulklausur <b>Grundlagen des Marketing:</b> Bestandteil der Modulklausur <b>Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge:</b> Bestandteil der Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						

<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium Bachelor of Science Ernährungswissenschaften, Katalog Pflichtstudium Bachelor of Science Lebensmittelwissenschaften, Katalog Pflichtstudium
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Heidbüchel
<b>Sonstige Informationen:</b> Code: 1200 Literaturvorschläge (die jeweils aktuelle Auflage): - Thommen, Jean-Paul, Achleitner; Ann-Kristin: 'Allgemeine Betriebswirtschaftslehre', Gabler; - Schierenbeck, Henner: 'Grundzüge der Betriebswirtschaftslehre', Oldenbourg; - Wöhe, Günter; Döring, Ulrich: 'Einführung in die allgemeine Betriebswirtschaftslehre', Vahlen  Weitere Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.



<b>Modul: Lebensmittelwissenschaften</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
CH1.3	135 h	5	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Landwirtschaftliche Produktion		V	30	24	gesamtes Semester	2
Lebensmittelkunde		V	30	24	gesamtes Semester	2
Rechtskunde		V	15	12	gesamtes Semester	1
<p><b>Lehrformen:</b>                      V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt</p>						
<p><b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b>                      Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- erwerben bzw. vertiefen in Vorlesungen und im Selbststudium an aktuellen und wichtigen Themen Grundkenntnisse über die Produktionsverfahren und-bedingungen in der Landwirtschaft,</li> <li>- erwerben Grundkenntnisse über die Zusammensetzung der Lebensmittel, grundlegende Möglichkeiten ihrer Verarbeitung und über Einwirkungen während der Verarbeitung.</li> <li>- erwerben grundlegende Kompetenzen im Hinblick auf den Aufbau und die Systematik von rechtlichen Anforderungen und den Umgang damit. Dadurch werden sie befähigt, rechtliche Fragestellungen zu erkennen und zu formulieren sowie Lösungsansätze zu verstehen.</li> </ul>						
<p><b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b></p> <p><u>Landwirtschaftliche Produktion (Lehrbeauftragte Dr. Hambitzer):</u>                      Eckdaten und Grundlagen der Landwirtschaft; ausgewählte Kulturen und Tierhaltung; Vergleich von Anbau- und Haltungsformen; Pflanzenschutz, Rückstände, Gentechnik; aktuelle Fragen und Problemsituationen.</p> <p><u>Lebensmittelkunde (N.N.):</u>                      Hauptinhaltsstoffe in Lebensmitteln; Herkunft und stoffliche Zusammensetzung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel; Lebensmittelgruppen und ihr Verhalten bei unterschiedlichen Zubereitungsbedingungen.</p> <p><u>Rechtskunde (Lehrbeauftragte/r):</u>                      Grundlagen der verschiedenen Rechtsgebiete (Öffentliches Recht, Straf- und Ordnungsrecht (bezogen auf relevante Vorschriften), Zivilrecht).</p>						
<p><b>Prüfungsformen:</b>                      Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p><b>Landwirtschaftliche Produktion:</b> Bestandteil der Modulklausur  <b>Lebensmittelkunde:</b> Bestandteil der Modulklausur  <b>Rechtskunde:</b> Bestandteil der Modulklausur</p>						

<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Wetterau
<b>Sonstige Informationen:</b> Code: 1300 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Mathematik und Physik</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>	
CH1.4	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Mathematik / Statistische Grundlagen			V	30	24	gesamtes Semester	2
Physik 1			V	15	12	gesamtes Semester	1
Integriertes Praktikum Mathematik / Physik / EDV 1			P	30	24	16/32 Studierende	2
Informationstechnische Grundbildung			Ü	15	12	24 Studierende	1
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden erwerben in Vorlesungen und im Selbststudium die Fachkompetenz des mathematisch-physikalischen Aufgabenfeldes. Sie vertiefen dieses theoretische Wissen und erwerben die Methoden der Grundlagenfächer eigenständig in ausgewählten Versuchen und praktischen Übungen. Zudem erwerben die Studierenden im Rahmen der informationstechnischen Grundbildung Fertigkeiten im Umgang mit Standardsoftware.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>							
<u>Mathematik / Statistische Grundlagen (Prof. Dr. Menzel):</u> Ausgewählte Kapitel der angewandten Mathematik, beschreibende Statistik, Grundzüge der schließenden Statistik.							
<u>Physik 1 (Prof. Dr. Großmann):</u> Ausgewählte Kapitel aus den Bereichen Mechanik, technische Mechanik, Wärme- und Strömungslehre.							
<u>Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV 1 (Prof. Dr. Großmann, Prof. Dr. Menzel):</u> Versuche und vertiefende Übungen zu den Themen der Lehrveranstaltungen Physik und Mathematik/Statistische Grundlagen unter Einbeziehung von Standardsoftware.							
<u>Informationstechnische Grundbildung (Prof. Dr. Menzel):</u> Einführung in und Übung von grundlegenden Fertigkeiten im Umgang mit Standardsoftware.							
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).							
<b>Mathematik / Statistische Grundlagen:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 1410							
<b>Physik 1:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 1410							
<b>Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV 1:</b> Testat; Code: 1420							
<b>Informationstechnische Grundbildung:</b> Testat; Code: 1430							

<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Menzel
<b>Sonstige Informationen:</b> Code: 1400 Literaturvorschläge: - Gerthsen, Helmut; Meschede, Christian; Vogel, Dieter. Physik. 23. Auflage, Springer, Berlin, 2006; - Kuchling, Horst. Taschenbuch der Physik. 18. neu bearb. Auflage, Fachbuchverlag Leipzig im Carl Hanser Verlag, München, Wien, 2004; - Halliday, Jearl; Resnick, David; Walker, Robert. Physik. Wiley-VCH, Weinheim, 2003;  Weitere Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Ernährungswissenschaften</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
CH1.5	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>
Anatomie und Physiologie			V	30	24	gesamtes Semester
Ernährungslehre			V	30	24	gesamtes Semester
Konsum und Verbrauch			V	30	24	gesamtes Semester
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>- kennen und verstehen Zusammensetzung, Aufbau und Funktion des menschlichen Körpers,</li> <li>- haben vertiefte Kenntnisse zu Funktion und Bedeutung von Gastrointestinaltrakt und Herz-Kreislaufsystem,</li> <li>- kennen und verstehen Verdauung und Physiologie von Nahrung und deren Inhaltsstoffen,</li> <li>- kennen und verstehen Funktion, Bedeutung und Bedarf von Nährstoffen,</li> <li>- kennen und verstehen verbraucherpolitische und konsumsoziologische Betrachtungsweisen von Konsum und Verbrauch</li> <li>- haben Grundkenntnisse über Konsummuster privater Haushalte</li> </ul>						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Anatomie und Physiologie (Prof. Dr. Ludwig):</u> Grundkenntnisse der Anatomie und Physiologie des Menschen unter besonderer Berücksichtigung der Herz-Kreislauforgane und des Gastrointestinaltraktes. <u>Ernährungslehre (Prof. Dr. Ellinger, Prof. Dr. Rademacher):</u> Überblick zur Ernährungssituation und aktuellen Ernährungsproblemen, ernährungsphysiologische Grundlagen, Makronährstoffe und Mikronährstoffe, weitere nutritiv relevante Substanzen. <u>Konsum und Verbrauch (Prof. Dr. Bödeker):</u> Grundkenntnisse über Konsummuster privater Haushalte und relevanter Einflussfaktoren auf Basis der amtlichen Statistik, ausgewählte Betrachtungsweisen von Konsum- und Verbraucherverhalten aus verbraucherpolitischer Sicht.						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Anatomie &amp; Physiologie</b> : Bestandteil der Modulklausur <b>Ernährungslehre</b> : Bestandteil der Modulklausur <b>Konsum und Verbrauch</b> : Bestandteil der Modulklausur						

<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Ludwig
<b>Sonstige Informationen:</b> Code: 1500 Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Catering und Hospitality 2</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>	
CH2.1	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Catering Industries			V	15	12	gesamtes Semester	1
Social Catering			V	15	12	gesamtes Semester	1
Hospitality Industries			V	15	12	gesamtes Semester	1
Social Hospitality			V	15	12	gesamtes Semester	1
Fachpraxis 1			SL	30	24	gesamtes Semester	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden bekommen differenzierte Grundlagen aus Catering und Hospitality vermittelt und lernen, Zusammenhänge zu sehen und zu verstehen. Einzelne Aspekte werden kritisch diskutiert. Die Studierenden werden für Trends in den Bereichen „Social und Industrie“ von Hospitality und Catering sensibilisiert. Des Weiteren haben Sie durch die Fachpraxis 1 einen Überblick in Bezug auf künftige Berufsfelder.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>							
<u>Catering Industries (Prof. Dr. Wetterau):</u> Aufzeigen der Struktur und der Funktionsweise der Catering Industrie, insbesondere - des Spektrums und der Organisationsformen - der Zielgruppen und deren Besonderheiten - der Catering Industrie im Zusammenspiel mit Social Catering - Fallbeispiele							
<u>Social Catering (Prof. Dr. Wetterau):</u> Aufzeigen der Struktur und der Funktionsweise von Social Catering, insbesondere - des Spektrums und der Organisationsformen - der Zielgruppen und deren Besonderheiten - des Social Catering im Zusammenspiel mit der Catering Industrie - Fallbeispiele							
<u>Hospitality Industries (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Aufzeigen der Struktur und der Funktionsweise der Hospitality Industrie, insbesondere - des Spektrums und der Organisationsformen des gastgewerblichen Bereiches von Hotellerie und Gastronomie - der Zielgruppen und deren Besonderheiten - der Hospitality Industrie im Zusammenspiel mit der Social Hospitality - Fallbeispiele							
<u>Social Hospitality (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Aufzeigen der Struktur und der Funktionsweise der Social Hospitality, insbesondere							

<ul style="list-style-type: none"><li>- des Spektrums und der Organisationsformen der Versorgung in sozialen Einrichtungen wie Krankenhaus, Pflegeheim oder Servicewohnrichtungen</li><li>- der Zielgruppen und deren Besonderheiten</li><li>- der Social Hospitality im Zusammenspiel mit der Hospitality Industrie</li><li>- Fallbeispiele</li></ul> <p><u>Fachpraxis 1 (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Verschiedene Themen aus der beruflichen und forschenden Praxis.</p>
<p><b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p><b>Catering Industries:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 2110</p> <p><b>Social Catering:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 2110</p> <p><b>Hospitality Industries:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 2110</p> <p><b>Social Hospitality:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 2110</p> <p><b>Fachpraxis 1:</b> Testat; Code: 2120</p>
<p><b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine</p>
<p><b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0</p>
<p><b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium</p>
<p><b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung</p>
<p><b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Sennlaub</p>
<p><b>Sonstige Informationen:</b> Code: 2100 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.</p>



<b>Modul: Angewandte Gemeinschaftsverpflegung</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>	
CH2.2	189 h	7	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Produktions- und Verpflegungssysteme - Vorlesung			V	15	12	gesamtes Semester	1
Gesundheitsgefahren			V	30	24	gesamtes Semester	2
Hygiene in Großküchen			V	30	24	gesamtes Semester	2
Produktions- und Verpflegungssysteme - Praktikum			P	15	39	16 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden lernen, welche Produktions-/Verpflegungssysteme und welche Hygienegefahren es im Cateringbereich gibt und wie mit ihnen umzugehen ist. Ebenfalls sollen die Studierenden die in Luft, Wasser und Boden ablaufenden und für die Umwelt bedeutsamen chemischen Prozesse kennen und verstehen lernen; sie kennen Grundlagen der toxikologischen Bewertung und wenden sie auf ausgewählte Umweltschadstoffe an.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>							
<u>Produktions- und Verpflegungssysteme - Vorlesung (Dr. Pakula):</u> Behandelt werden die thermisch gekoppelten (Cook and Serve, Cook and Hold) und die thermisch entkoppelten (Cook and Chill, Cook and Freeze) Produktions- und Verpflegungssysteme.							
<u>Gesundheitsgefahren (Prof. Dr. Bröring):</u> Stoffkreisläufe und chemische Prozesse in Luft, Wasser Boden; Quellen und Auswirkungen anthropogener Umweltschadstoffe; Grundlagen der toxikologischen Bewertung; Fallbeispiele zu Vergiftungsmechanismen einiger Umweltschadstoffe, die durch verschiedene Aufnahmepfade in den menschlichen Körper gelangen.							
<u>Hygiene in Großküchen (Lehrbeauftragte/r):</u> Behandelt werden grundlegende und erweiterte Maßnahmen für die wichtigsten Hygienebereiche in Großküchen. Diese sind überwiegend als Voraussetzung eines HACCP-Konzepts erforderlich.							
<u>Produktions- und Verpflegungssysteme - Praktikum (Dr. Pakula):</u> Die in der Vorlesung erarbeiteten Grundlagen werden im Rahmen des Praktikums in Kleingruppen vertieft.							

<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Produktions- und Verpflegungssysteme-Vorlesung:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 2210 <b>Gesundheitsgefahren:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 2210 <b>Hygiene in Großküchen:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 2210 <b>Produktions- und Verpflegungssysteme - Praktikum:</b> Testat; Code: 2220
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Dr. Pakula
<b>Sonstige Informationen:</b> Code: 2200 Literaturvorschläge: - Aktuelle gesetzliche und sonstige projektrelevante Regelwerke (BG-Vorschriften, Normen, Technische Regeln, etc.) - Wetterau, J.; Seidl, M.; Fladung, U. (Hrsg.): Modernes Verpflegungsmanagement - Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie, Frankfurt am Main 2008  Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Physik und Haushaltstechnik</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>	
CH2.3	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Physik 2			V	15	12	gesamtes Semester	1
Haushaltstechnik - Vorlesung			V	15	12	gesamtes Semester	1
Haushaltstechnik - Praktikum			P	15	39	16 Studierende	2
Integriertes Praktikum Mathematik / Physik / EDV 2			P	30	24	16/32 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b>							
V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b>							
Die Studierenden erwerben bzw. erweitern in Vorlesungen und im Selbststudium die Fachkompetenz des naturwissenschaftlich-technischen Aufgabenfeldes (Physik, Technik im Haushalt). Sie vertiefen dieses theoretische Wissen und die Methoden der Grundlagenfächer eigenständig in ausgewählten fortgeschrittenen Versuchen sowie praktischen Übungen.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>							
<u>Physik 2 (Prof. Dr. Großmann):</u> Ausgewählte Kapitel aus den Bereichen Mechanik, Elektrizität, Optik und Radioaktivität.							
<u>Haushaltstechnik - Vorlesung (Dr. Pakula):</u> Hygiene und Lebensmittelverarbeitung im Haushalt, elektrische Sicherheit, Beleuchtung, Akustik.							
<u>Haushaltstechnik - Praktikum (Dr. Pakula):</u> Die in der Vorlesung vermittelten Themenschwerpunkte werden anhand ausgewählter Versuche vertieft.							
<u>Integriertes Praktikum Mathematik, Physik, EDV 2 (Prof. Dr. Großmann, Prof. Dr. Menzel):</u> Versuche und vertiefende Übungen zu den Themen der Lehrveranstaltungen Physik, Mathematik/Statistische Grundlagen.							
<b>Prüfungsformen:</b>							
Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).							
<b>Physik 2:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 2310							
<b>Haushaltstechnik Vorlesung:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 2310							
<b>Haushaltstechnik-Praktikum:</b> Testat; Code: 2320							
<b>Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV 2:</b> Testat; Code: 2330							
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>							
keine							

<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Großmann
<b>Sonstige Informationen:</b> Code: 2300 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Chemie und Mikrobiologie</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>	
CH2.4	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Chemie für Catering & Hospitality Services			V	30	24	gesamtes Semester	2
Einführung in die Mikrobiologie - Vorlesung			V	15	39	gesamtes Semester	2
Grundpraktikum Hygiene			P	15	39	16 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden erwerben bzw. erweitern in Vorlesungen und im Selbststudium die Fachkompetenz des chemischen und mikrobiologischen Aufgabenfeldes. Sie vertiefen zudem theoretisches Wissen bzgl. Hygiene eigenständig in ausgewählten Versuchen und praktischen Übungen.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Chemie für Catering &amp; Hospitality Services (Prof. Dr. Williger):</u> Atombau/Periodensystem, chemische Bindungen, Gleichgewichtsreaktionen, Chemie der wässrigen Lösungen, Kohlenstoffverbindungen, Stoffklassen, funktionelle Gruppen. <u>Einführung in die Mikrobiologie (Prof. Dr. Dr. Prange):</u> Bedeutung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen sowie von Viren und Protozoen; verschiedene Färbemethoden wie z.B. die Gramfärbung, mikrobielle Verderbsformen und Lebensmittelinfektionen; Bedeutung von Starterkulturen; HACCP-Konzept. <u>Grundpraktikum Hygiene (Prof. Dr. Dr. Prange):</u> Praktische mikroskopische Übungen; Bestimmung der Keimzahl und Anwendung verschiedener Färbemethoden, grundlegende mikrobiologisch-hygienische Arbeitstechniken; Bestimmung von Keimzahlen: Luft und Oberflächen, Reinigung und Desinfektion, Schnellmethoden zur Kontrolle von Reinigung und Desinfektion.							
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Chemie für Catering &amp; Hospitality Services:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 2410 <b>Einführung in die Mikrobiologie:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 2410 <b>Grundpraktikum Hygiene:</b> Testat; Code: 2420							
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine							
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0							

<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Williger
<b>Sonstige Informationen:</b> Code: 2400 Literaturvorschläge: - Cypionka, H.; Grundlagen der Mikrobiologie, Springer Verlag, Berlin, 2003; - Krämer, J.; Lebensmittel-Mikrobiologie, Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart, 2002  Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Psychologie und Beratung 1</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>	
CH2.5	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Basiswissen Essstörungen			V	15	12	gesamtes Semester	1
Psychologie 1: Einführung in die Allg. Psychologie, Biologische Psychologie und Sozialpsychologie			V	30	24	gesamtes Semester	2
Präsentation und Beratung 1 - Seminaristische Lehrveranstaltung			SL	15	36	gesamtes Semester	2
Präsentation und Beratung 1 - Praktikum			P	15	15	16 Studierende	1
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>- besitzen Grundkenntnisse in Allgemeiner Psychologie, Biologischer Psychologie, Methoden der Psychologie und Sozialpsychologie sowie zur Psychologie der Essstörungen und Ernährungspsychologie,</li> <li>- verfügen über die Kompetenz ein geeignetes Präsentationsmedium auszuwählen. Sie planen eine Präsentation zielgerichtet und erkennen den Einfluss von Zielgruppen, externen Rahmenbedingungen und persönlichen Faktoren der Kommunikation beim Vortrag. Außerdem haben sie Einblick in den Arbeitsbereich der Beratung und Kommunikation mit Verbrauchern.</li> </ul>							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>							
<u>Basiswissen Essstörungen (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Grundlagen der Ernährungspsychologie, Basiswissen Essstörungen (Magersucht, Bulimie, Binge-Eating-Disorder)							
<u>Psychologie 1: Einführung in Allg. Psychologie, Biologische Psychologie und Sozialpsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Grundlagen der Allgemeinen Psychologie (Kognition, Wahrnehmung, Motivation, Verhalten), Basiswissen Biologische Psychologie und Methoden der Psychologie, Grundlagen der Sozialpsychologie							
<u>Präsentation und Beratung 1 - Seminaristische Lehrveranstaltung (Prof. Dr. Bödeker):</u> Visualisierung von fachspezifischen Inhalten, Medieneinsatz, Vortragstechniken und Präsentationskonzepte, Rahmenbedingungen und Einflussfaktoren, Feedbackverfahren im Lernprozess, Grundzüge der Beratungsarbeit.							
<u>Präsentation und Beratung 1 - Praktikum (Prof. Dr. Bödeker, Prof. Dr. Kronsbein):</u> Planung einer zielgruppenorientierten Präsentation, begleitete Vorbereitung des Medien- und Methodeneinsatzes, Training verschiedener Präsentations- und Vortragstechniken.							

**Prüfungsformen:**

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

**Basiswissen Essstörungen:** Bestandteil der Modulklausur; Code: 2510

**Psychologie 1: Einführung in Allg. Psychologie, Biologische Psychologie und Sozialpsychologie:** Bestandteil der Modulklausur; Code: 2510

**Präsentation und Beratung 1 - Seminaristische Lehrveranstaltung:** Testat; Code: 2520

**Präsentation und Beratung 1 - Praktikum:** Testat; Code: 2530

**Teilnahmevoraussetzungen:**

keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Dr. Rettenwander

**Sonstige Informationen:**

Code: 2500

Pflichtlektüre für Psychologie 1:

- Gerrig, R. G., Zimbardo, P. G. (2015, 20. Auflage): Psychologie. München: Pearson Verlag.

Literatur für Basiswissen Essstörungen:

Pflichtlektüre für Psychologie 1:

- Gröne, M. (2007, 5. Auflage): Wie lasse ich meine Bulimie verhungern? Heidelberg: Carl Auer Verlag.

- Liechti, J. et. al. (2008): Magersucht in Therapie. Heidelberg: Carl Auer Verlag

- Pudiel, V., Westenhöfer, J. (2003): Ernährungspsychologie. Eine Einführung. Göttingen: Hogrefe Verlag.

- Rettenwander, A. (2005): Anorexia nervosa und subjektive Krankheitstheorien. Berlin: Logos Verlag

- Rettenwander, A. (2007): Magersucht. Einsichten und Auswege. Berlin: Verlag Dr. Köster

Literaturvorschläge Präsentation und Beratung 1:

- Pabst-Weinschenk, Marita (2009): Reden im Studium. Ein Trainingsprogramm. Alpen: Pabst press;

- Hartmann M et al. (2008): Präsentieren. 8. Aufl. Beltz Verlag, Weinheim Basel,

- Seifert, Josef W. (2015): Visualisieren, präsentieren, moderieren. 35. Aufl., Gabal, Speyer

Weitere Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.



<b>Modul: Catering und Hospitality 3</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
CH3.1	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Catering Management		V	30	24	gesamtes Semester	2
Grundlagen der Soziologie		V	30	24	gesamtes Semester	2
Hospitality im Gastgewerbe, Sozial- und Gesundheitswesen		SL	30	24	30 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden bekommen betriebswirtschaftliche Grundlagen des Managements von Cateringbetrieben vermittelt. Darüber hinaus vertiefen sie das bisher Gelernte des Hospitalitybereiches der ersten Semester in ausgewählten Themengebieten. Sie erarbeiten dabei Inhalte selbstständig und lernen, das Wissen strukturiert auszuarbeiten. Einzelne Aspekte werden kritisch diskutiert. Zudem sollen die Studierenden methodische Grundlagen der Sozialwissenschaften in Fragestellungen von Catering und Hospitality Services kennenlernen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Catering Management (Prof. Dr. Wetterau):</u> Vertieftes Erkennen und Erarbeiten der Bausteine eines betrieblichen Catering Managements, inkl. relevanter Wirkungszusammenhänge und Wechselwirkungen. <u>Grundlagen der Soziologie (Lehrbeauftragte/r):</u> Wissenschaftliche, methodische und theoretisch-begriffliche Grundlagen der allgemeinen Soziologie, der sozialen Gruppen, der Sozialstruktur und des gesellschaftlichen Wandels; Demographie, Soziologie der Ernährung. <u>Hospitality im Gastgewerbe, Sozial- &amp; Gesundheitswesen (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Aufzeigen des Spektrums Hospitality im Gastgewerbe, Sozial- und Gesundheitswesen. Vertiefung einzelner Aspekte anhand von Präsentationen, Diskussionen und Übungen.						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Catering Management:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 3110 <b>Grundlagen der Soziologie:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 3110 <b>Hospitality im Gastgewerbe, Sozial- und Gesundheitswesen:</b> Hausarbeit; Code: 3120						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Wetterau
<b>Sonstige Informationen:</b> Code: 3100 Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Dienstleistungsmarketing und Marktforschung</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
CH3.2	135 h	5	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Dienstleistungsmarketing		V	30	24	gesamtes Semester	2
Evaluation und Marktforschung		SL	30	51	30 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Vertiefung der Grundlagen des Marketings mit dem Schwerpunkt Dienstleistungsmarketing. Zudem sollen die Studierenden die unterschiedlichen Methoden der Evaluations- und Marktforschung kennen und anwenden können und entsprechende Ergebnisse und Befunde methodenkritisch interpretieren.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Dienstleistungsmarketing (Prof. Dr. Wetterau):</u> 7-P des Dienstleistungsmarketings; Dienstleistungsqualitäten aus Anbieter- und Nachfragesicht; der Gast im Catering- und Hospitalitysektor im Wandel der Zeit. <u>Evaluations und Marktforschung (Lehrbeauftragte/r):</u> Methoden der Evaluations- und Marktforschung, qualitative (Gruppendiskussionen, Tiefeninterviews, unstrukturierte Beobachtungen) und quantitative (Repräsentativ-Umfragen, schriftliche Befragungen, Inhaltsanalysen) Erhebungsmethoden sowie moderne Methoden der Datenerhebung (bspw. Service Design, Mobile Advertisement)						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Dienstleistungsmarketing:</b> Bestandteil der Modulklausur <b>Evaluations- und Marktforschung:</b> Bestandteil der Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Wetterau						

**Sonstige Informationen:**

Code: 3200

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.



<b>Modul: Integrierte Managementsysteme</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
CH3.3	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>
Grundzüge des Qualitätsmanagements			V	30	24	gesamtes Semester
Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit - Vorlesung			V	15	26	gesamtes Semester
Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit - Praktikum			P	15	25	16 Studierende
Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen			V	15	12	gesamtes Semester
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden sollen die Grundzüge der Verhältnis- und Verhaltensprävention hinsichtlich der sicherheitsrelevanten Gestaltung der Arbeit und des konkreten Arbeitsplatzes kennenlernen und praktisch umsetzen. Ebenso sollen die Studierenden die Begriffe, Ansätze und Techniken von Managementsystemen kennen, um Aspekte und Instrumente des Qualitätsmanagements zu bewerten. Eine Vertiefung findet hinsichtlich spezifischer Systeme des Gesundheitswesens statt.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>						
<u>Grundzüge des Qualitätsmanagements (Prof. Dr. Wittich):</u> Bedeutung des Qualitätsmanagements; Qualitätssysteme und deren Überprüfung/Bewertung; ausgewählte Qualitätstechniken.						
<u>Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit - Vorlesung (Prof. Dr. Wetterau):</u> Arbeitssystem als Ausgangspunkt, Grundzüge des Arbeitsschutzmanagements, Menschliche Arbeit im Wandel der Zeit, Zusammenspiel von Arbeitsschutz-, Qualitäts- und Ökomanagement.						
<u>Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit - Praktikum (Prof. Dr. Wetterau):</u> Verantwortung im Arbeitsschutz, Grundzüge der Gefährdungsanalyse inkl. betriebl. Fallbeispiel, Persönliche Schutzausrüstung, Hautschutz und Hautpflege, Betriebsanweisungen; Organisation der Arbeitssicherheit im Betrieb.						
<u>Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen (Prof. Dr. Sennlaub, Prof. Dr. Kronsbein):</u> Rahmenbedingungen des Qualitätsmanagements im Sozial- und Gesundheitswesen, spezifische Qualitätsmanagementsysteme in Krankenhaus und Pflegeheim, Beispiele						

**Prüfungsformen:**

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

**Grundzüge des Qualitätsmanagements:** Bestandteil der Modulklausur

**Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit - Vorlesung:** Bestandteil der Modulklausur

**Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit - Praktikum:** Bestandteil der Modulklausur

**Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen:** Bestandteil der Modulklausur

**Teilnahmevoraussetzungen:**

keine

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Wetterau

**Sonstige Informationen:**

Code: 3300

Literaturvorschläge:

- Becker, P.: Prozessorientiertes Qualitätsmanagement Expert Verlag, Renningen;
- Behrens, Jürgen: Erfolgsfaktor Qualitätsmanagement Bildung und Wissen Verlag, Nürnberg;
- Kamiske, G. F.; Brauer, J.-P.: ABC des Qualitätsmanagements C. Hanser Verlag, München;
- Theden, P.; Colman, H.: Qualitätstechniken C. Hanser Verlag, München;
- Hochschule Niederrhein (Hrsg.): Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie - Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte (Band 1), Berlin 2015;
- Pieper, R.; Vorath, B.-J.: Handbuch Arbeitsschutz, Frankfurt am Main 2005;
- Schlick, C.; Bruder, R.; Luczak, H.: Arbeitswissenschaft, Berlin 2010;
- Schliephacke, J.: Führungswissen Arbeitssicherheit - Aufgaben, Verantwortung, Organisation, Berlin 2008
- Skiba, R.: Taschenbuch Arbeitssicherheit, Bielefeld 2000;

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

<b>Modul: Psychologie und Beratung 2</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>	
CH3.4	189 h	7	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Werbe- und Konsumentenpsychologie			V	30	24	gesamtes Semester	2
Psychologie 2: Einführung in Kommunikations-, Organisations- und Gesundheitspsychologie			V	30	24	gesamtes Semester	2
Präsentation und Beratung 2 - Vorlesung			V	15	12	gesamtes Semester	1
Präsentation und Beratung 2 - Praktikum			P	15	39	16 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Ebenfalls gewinnen die Studierenden einführendes Grundlagenwissen in die Kommunikationspsychologie, Arbeits- und Organisationspsychologie sowie Gesundheitspsychologie. Zudem werden theoretisches Wissen und Methoden der Präsentation und Beratung in ausgewählten Versuchen und praktischen Übungen vertieft.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>							
<u>Werbe- und Konsumentenpsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u>							
<u>Psychologie 2: Einführung in Kommunikations-, Organisations- und Gesundheitspsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Einführung in die Grundlagen der Kommunikationspsychologie, der Arbeits- und Organisationspsychologie sowie der Gesundheitspsychologie.							
<u>Präsentation und Beratung 2 - Vorlesung (Prof. Dr. Bödeker, Prof. Dr. Kronsbein):</u> Grundlagen von Information, Aufklärung und Beratung; Zielgruppendefinition; Lernzielformulierung und -taxonomien; Verhaltensweisen von Dozent und Berater; Gesprächsleitung; Evaluation.							
<u>Präsentation und Beratung 2 Praktikum - (Prof. Dr. Bödeker, Prof. Dr. Kronsbein):</u> Planung, Durchführung und Evaluation einer Gruppenveranstaltung; Gesprächsleitung; Präsentation im Großauditorium.							

<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Werbe- und Konsumentenpsychologie:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 3410 <b>Psychologie 2: Einführung in Kommunikations-, Organisations- und Gesundheitspsychologie:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 3410 <b>Präsentation und Beratung 2 - Vorlesung:</b> Klausur; Code: 3420 <b>Präsentation und Beratung 2 - Praktikum:</b> Testat; Code: 3430
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Kronsbein
<b>Sonstige Informationen:</b> Code: 3400 Pflichtlektüre für Psychologie 2: - Gerrig, R.G., Zimbardo, P.G. (2015, 20. Auflage): Psychologie. München: Pearson Verlag. - Kanning, U.P., Staufienbiel, T. (2012): Organisationspsychologie. Göttingen: Hogrefe Verlag. - Knoll, N., Scholz, U., Rieckmann, N. (2011): Einführung Gesundheitspsychologie. München: Ernst Reinhardt Verlag - Röhner, J.; Schütz, A. (2013): Psychologie der Kommunikation. Wiesbaden: Springer VS.  <b>Literatur für Werbe- und Konsumentenpsychologie:</b> - ... - ...  Literaturvorschläge für Präsentation und Beratung 2: - Hartmann M et al (2008) Präsentieren. 8. Aufl. Beltz Verlag, Weinheim Basel; - Krämer M (Hrsg) (2005) Professionelle Beratung zur Alltagsbewältigung. Vandenhoeck&Ruprecht, Göttingen; - Klebert K et al (2011) KurzModeration. 13. Aufl. Windmühle Verlag, Hamburg;  Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.



<b>Modul: Projektmanagement 1</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>	
CH3.5	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Langfristprojekt 1			Pr	nach Vereinb.	nach Vereinb.	-	3
Spezielle Betriebswirtschaftslehre			SL	15	12	30 Studierende	1
Projektmanagement			SL	15	39	32 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden sollen die Faktoren/Phasen eines erfolgreichen Prozessmanagements - insbesondere auch in seinen betriebswirtschaftlichen Teilaspekten - kennen und diese Kenntnisse in ausgewählten Übungen vertiefen und anhand ausgewählter Beispiele und im Rahmen eines interdisziplinären Langfristprojektes vertiefen und anwenden.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Langfristprojekt 1 (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Arbeit in einem der über mehrere Semester laufenden interdisziplinären Langfristprojekt-Teams des Fachbereichs (bestehend aus Studierenden des dritten bis fünften, optional sechsten Semesters). Einüben erfolgsorientierter Teamarbeit mit wachsender Übernahme von Verantwortung; Erkennen der wachsenden Kompetenz mit zunehmender Einarbeitung; ganzheitliche Nutzung von im Laufe des Studiums erworbenen Detailkompetenzen im Rahmen einer komplexen Problemstellung; Ergebnispräsentation. <u>Spezielle Betriebswirtschaftslehre (Lehrbeauftragte/r):</u> Vertiefung der betriebswirtschaftlichen Kenntnisse, insbesondere aufbauend auf der Lehrveranstaltung „Allgemeine Betriebswirtschaftslehre“. <u>Projektmanagement (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Diskussion unterschiedlicher Phasenmodelle für kleinere und mittlere Projekte, projektrelevante Rahmenbedingungen, Grundelemente von MS-Project.							
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Langfristprojekt 1</b> wird abgeschlossen mit einer Prüfung gemäß ILP-Ordnung. Code: 3510 <b>Spezielle Betriebswirtschaftslehre:</b> Klausur; Code: 3520 <b>Projektmanagement:</b> Testat; Code: 3530							
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine							
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate							

<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Wetterau
<b>Sonstige Informationen:</b> Code: 3500 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Catering und Hospitality 4</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
CH4.1	162 h	6	4. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>
Controlling in Gastronomie und Hotellerie			SL	30	24	30 Studierende
Qualitätssicherung im Cateringbereich			V	30	24	gesamtes Semester
Life Cycle Nutrition			V	30	24	gesamtes Semester
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden lernen, wie eine hohe Speisen- und Angebotsqualität beschaffen sein und gesichert werden sollte und wie eine betriebswirtschaftliche Steuerung erfolgt.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>						
<u>Controlling in Gastronomie und Hotellerie (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Aufgaben und Funktionen des Controllings, Kennzahlen zur betriebswirtschaftlichen Steuerung von Hotel- und Gastronomiebetrieben, Analyse und Auswertung eines Betriebsvergleichs von Hotel- und Gastronomiebetrieben.						
<u>Qualitätssicherung im Cateringbereich (Prof. Dr. Wetterau):</u> Qualitätssicherungsmaßnahmen im Cateringbereich; Qualitätskriterien für eine nachhaltige Außerhausverpflegung; Konkrete Fallbeispiele.						
<u>Life Cycle Nutrition (Prof. Dr. Rademacher):</u> Nährstoff- und lebensmittelbezogene Empfehlungen und Ernährungskonzepte für Menschen im Verlauf des Lebens unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, gesundheitlicher und soziokultureller Anforderungen; Instrumente der Ernährungsplanung und deren Anwendung.						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Controlling in Gastronomie und Hotellerie:</b> Bestandteil der Modulklausur <b>Qualitätssicherung im Cateringbereich:</b> Bestandteil der Modulklausur <b>Life Cycle Nutrition:</b> Bestandteil der Modulklausur						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium						

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Wetterau

**Sonstige Informationen:**

Code: 4100

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Sozioökonomie</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
CH4.2	162 h	6	4. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>
Dienstleistungsmanagement			V	30	24	gesamtes Semester
Recht in Gastronomie und Hotellerie			V	30	24	gesamtes Semester
Fallbeispiel Unternehmenspraxis			Ü	15	39	30 Studierende
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden lernen Besonderheiten des Dienstleistungsmanagements, spezielle Gesetze aus dem Bereich Gastronomie, Hotellerie und Tourismus mit deren Relevanz im späteren Arbeitsfeld sowie Parameter der Teamarbeit, der Verantwortung im Arbeitsschutz sowie der Planung und Umsetzung von Projekten kennen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>						
<u>Dienstleistungsmanagement (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Besonderheiten des Dienstleistungsmanagements, Bildung von Kundenerwartungen, Messung von Kundenzufriedenheit, Verkaufsphasen im Dienstleistungssektor unter Berücksichtigung der Vorabinformation und der Behandlung kognitiver Dissonanz, Einführung in das Servicedesign.						
<u>Recht in Gastronomie und Hotellerie (Lehrbeauftragte/r):</u> Reisen und die entsprechende rechtliche Grundlagen, Reiseverträge und deren Inhalte, Reisemängel und ihre Rechtsfolgen, Abhilfeverlangen und Mängelanzeige, Rechte des Reiseveranstalters, Einführung in das öffentliche Gaststätten- und Gewerbebereich, Gastaufnahmevertrag.						
<u>Fallbeispiel Unternehmenspraxis (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Bildung eines Entscheidungs- Führungsteams; Diskussion betriebswirtschaftlicher Teilgebiete als vernetztes, ganzheitliches System; Fähigkeit betriebswirtschaftliche Entscheidungen unter komplexen Zusammenhängen und sich verändernden Rahmenbedingungen (Inflation, Zinsen, Sozialprodukt, Tariflöhnen) zu fällen; Bewertung und Verbesserung erfolgsrelevanter Entscheidungen durch die Nutzung eines Berichtsystems						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Dienstleistungsmanagement:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 4210 <b>Recht in Gastronomie und Hotellerie:</b> Bestandteil der Modulklausur; Code: 4210 <b>Fallbeispiel Unternehmenspraxis:</b> Testat; Code: 4220						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine						

<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Heidbüchel
<b>Sonstige Informationen:</b> Code: 4200 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Praxis und Projekte 1</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>	
CH4.5	162 h	6	4. Semester	jedes Semester		1-2 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Fachpraxis 2			P	30	51	gesamtes Semester	3
Semesterprojekt 1			P	nach Vereinb.	nach Vereinb.	-	3
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Semesterprojekte werden von verschiedenen Professorinnen und Professoren nach Vereinbarung angeboten. Des Weiteren haben die Studierenden durch die Fachpraxis 2 einen vertiefenden Überblick in Bezug auf künftige Berufsfelder.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Fachpraxis 2 (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> In der Fachpraxis werden die vermittelten Inhalte anhand von konkreten Beispielen aus der Praxis in Exkursionen und/oder Vorträgen von Fachleuten vertieft und kritisch diskutiert. Anhand der Beispiele wird die Breite der Berufsperspektiven deutlich. <u>Semesterprojekt 1 (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Semesterprojekte können je nach eigenem Interessengebiet und eigener Spezialisierung individuell gewählt werden.							
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Fachpraxis 2</b> wird abgeschlossen mit Testat. Code: 4510 <b>Semesterprojekt 1</b> wird abgeschlossen mit einer je nach Projekt individuell vereinbarten Hausarbeit. Code: 4520							
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Je nach Vereinbarung mit den entsprechenden Professorinnen und Professoren.							
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat							
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium							
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung							
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Wetterau							
<b>Sonstige Informationen:</b> Code: 4500							

<b>Modul: Projektmanagement 2</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
CH4.6	162 h	6	4. Semester	jedes Semester	2 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Langfristprojekt 2		Pr	nach Vereinb.	nach Vereinb.	-	3
Langfristprojekt 3		Pr	nach Vereinb.	nach Vereinb.	-	3
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Langfristprojekt 2 und 3 setzen die Arbeit aus Langfristprojekt 1 (Modul CH3.5) fort.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Langfristprojekt 2 (verschiedene Professorinnen und Professoren des Fachbereichs):</u> Arbeit in einem der über mehrere Semester laufenden interdisziplinären Langfristprojekt-Teams des Fachbereichs (bestehend aus Studierenden des dritten bis fünften, optional sechsten Semesters). Einüben erfolgsorientierter Teamarbeit mit wachsender Übernahme von Verantwortung; Erkennen der wachsenden Kompetenz mit zunehmender Einarbeitung; ganzheitliche Nutzung von im Laufe des Studiums erworbenen Detailkompetenzen im Rahmen einer komplexen Problemstellung; Ergebnispräsentation. <u>Langfristprojekt 3 (verschiedene Professorinnen und Professoren des Fachbereichs):</u> Arbeit in einem der über mehrere Semester laufenden interdisziplinären Langfristprojekt-Teams des Fachbereichs (bestehend aus Studierenden des dritten bis fünften, optional sechsten Semesters). Einüben erfolgsorientierter Teamarbeit mit wachsender Übernahme von Verantwortung; Erkennen der wachsenden Kompetenz mit zunehmender Einarbeitung; ganzheitliche Nutzung von im Laufe des Studiums erworbenen Detailkompetenzen im Rahmen einer komplexen Problemstellung; Ergebnispräsentation.						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Interdisziplinäres Langfristprojekt 2</b> wird abgeschlossen mit einer Prüfung gemäß ILP-Ordnung. Code: 4610 <b>Interdisziplinäres Langfristprojekt 3</b> wird abgeschlossen mit einer Prüfung gemäß ILP-Ordnung. Code: 4620						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> nach Vereinbarung						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						



**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Wetterau

**Sonstige Informationen:**

Code: 4600



<b>Modul: Praxis und Projekte 2</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
CH6.3	81 h	3	4. Semester	jedes Semester	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Semesterprojekt 2		Pr	nach Vereinb.	nach Vereinb.	-	3
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Semesterprojekte werden von verschiedenen Professorinnen und Professoren nach Vereinbarung angeboten.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Semesterprojekt 2 (verschiedene Professorinnen und Professoren des Fachbereichs):</u> Semesterprojekte können je nach eigenem Interessengebiet und eigener Spezialisierung individuell gewählt werden.						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Semesterprojekt 2</b> wird abgeschlossen mit einer je nach Projekt individuell vereinbarten Hausarbeit.						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Je nach Vereinbarung mit den entsprechenden Professorinnen und Professoren.						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Wetterau						
<b>Sonstige Informationen:</b> Code: 6300						

<b>Modul: Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie</b>						
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
S1.10	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie (SL/Ü)		SL/Ü	30	24	8 Studierende	2
Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie (Praktikum)		P	60	48	8 Studierende	4
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden erlernen didaktische und arbeitspädagogische Methoden, um die Befähigung zur Ausbildeignung zu erlangen. Diese theoretischen Modelle werden im Rahmen von praktischen Unterweisungseinheiten angewendet.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie (SL/Ü) (Prof. Dr. Kronsbein, Dipl. Oecotroph. Soeters-Jakobs):</u> Grundfragen der Berufsausbildung; Planung und Durchführung der Ausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe; Förderung von Handlungs-, Methoden- und Planungskompetenz der Ausbilder; Der Jugendliche in der Ausbildung; Grundlagen des Arbeits-, Sozial- und Berufsbildungsrechts entsprechend der Ausbilder-Eignungsverordnung und dem bundeseinheitlichen Rahmenstoffplan für die Ausbildung der Ausbilder; Planung und Durchführung von Unterweisungseinheiten; Beurteilung von Kompetenzen und Fähigkeiten von Auszubildenden. <u>Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie (Praktikum) (Prof. Dr. Kronsbein, Dipl. Oecotroph. Soeters-Jakobs):</u> siehe oben						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie (SL/Ü)</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur. <b>Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie (Praktikum)</b> wird abgeschlossen mit Testat.						

<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs. Kenntnisse und Fertigkeiten in Nahrungszubereitung und in sonstigen Funktionsbereichen in Hotellerie und Gastronomie müssen – entsprechend einem Anforderungskatalog – vor der endgültigen Aufnahme in dieses Modul nachgewiesen werden.
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat.
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Kronsbein
<b>Sonstige Informationen:</b> Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Betriebliche Gesundheitsförderung</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>	
S1.14	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Grundlagen BGF und BGM			SL	30	24	Max. 25 Studierende	2
Strategien und Konzepte in BGF			SL	30	24	Max. 25 Studierende	2
BGF in der Praxis			SL	15	39	Max. 25 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden sollen die Grundzüge der Betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) und des Betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM) hinsichtlich der Ziele, Zielgruppen, Akteure und spezifischen Besonderheiten kennlernen. Ebenso sollen die Studierenden die Begriffe, Konzepte und Ansätze im Rahmen der Verhältnis- und Verhaltensprävention kennen, einsetzen und bewerten können.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Grundlagen BGF und BGM (Prof. Dr. Wetterau):</u> Begrifflichkeiten bzgl. BGF und BGM; Ziele, Zielgruppen und Akteure in BGF und BGM; betriebs- und volkswirtschaftlicher Nutzen von BGF und BGM. <u>Strategien und Konzepte in BGF (Prof. Dr. Wetterau):</u> Ansatzpunkte für BGF im Betrieb; Grundlagen zur betrieblichen Verhältnisprävention sowie zur individuellen Verhaltensprävention. <u>BGF in der Praxis (Prof. Dr. Wetterau):</u> Best-Practice-Beispiele; BGF an Beispielen der Ernährungswirtschaft und Gemeinschaftsgastronomie (Rahmenbedingungen, Organisation, praktische Empfehlungen).							
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Grundlagen BGF und BGM</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur. <b>Strategien und Konzepte in BGF</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur. <b>BGF in der Praxis</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur.							
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs.							
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.							
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat.							
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)							

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Wetterau

**Sonstige Informationen:**

Literaturvorschläge:

- Badura, B. u.a.: Sozialkapital - Grundlagen von Gesundheit und Unternehmenserfolg, 2. Auflage, Berlin und Heidelberg 2013
- Badura, B.; Ritter, W.; Scherf, M.: Betriebliches Gesundheitsmanagement - ein Leitfaden für die Praxis, Berlin 1999
- Badura, B. u.a. (Hrsg.): Fehlzeiten-Report 2014. Erfolgreiche Unternehmen von morgen - gesunde Zukunft heute gestalten, Berlin 2014
- Deutsches Institut für Normung e.V. (DIN) (Hrsg.): Betriebliches Gesundheitsmanagement nach DIN SPEC 91020 - Erläuterungen zur Spezifikation für den Anwender, Berlin 2014
- Kaminski, M.: Betriebliches Gesundheitsmanagement für die Praxis - Ein Leitfaden zur systematischen Umsetzung der DIN SPEC 91020, Berlin 2013
- Meifert, M.T.; Kesting, M. (Hrsg.): Gesundheitsmanagement in Unternehmen - Konzepte, Praxis, Perspektiven, Berlin und Heidelberg 2004
- Hochschule Niederrhein (Hrsg.): Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie - Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte (Band 1 und 2), Berlin 2015
- Schneider, C.: Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz - Nebenwirkung Gesundheit, 2. Auflage, Bern 2012
- Uhle, T.; Treier, M.: Betriebliches Gesundheitsmanagement. Gesundheitsförderung in der Arbeitswelt - Mitarbeiter einbinden, Prozesse gestalten, Erfolge messen, 2. Auflage, Berlin 2013

<b>Modul:</b>		<b>Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie</b>					
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>	
S1.15	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Theoretische Grundlagen der Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie			SL	30	51	Max. 20 Studierende	3
Kommunikation in Team und Organisation			Ü	30	51	Max. 20 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer beherrschen die theoretischen Grundlagen der Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie und sind in der Lage, sich im beruflichen Kontext sozial kompetent zu verhalten.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Theoretische Grundlagen der Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Angewandte Kognitionspsychologie (insbesondere Entscheidungspsychologie); Grundlagen der Motivationspsychologie; arbeitspsychologische Grundlagen; Basiswissen Testdiagnostik; Leistung und Leistungsbeurteilung; Methoden der Personalauswahl; Qualitätssicherung in der Personalauswahl (Gütekriterien); Grundlagen der Personalentwicklung; Einstellungen, Emotionen und Persönlichkeitsfaktoren; Führungsstile und Führungsverhalten; Rahmenbedingungen effektiver Führung; Teamarbeit in Organisationen; Basiswissen Personal- und Organisationsentwicklung; Occupational Health. <u>Kommunikation in Team und Organisation (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Stärkung und Weiterentwicklung insbesondere folgender sozialer sowie emotionaler Kompetenzen und Persönlichkeitseigenschaften in Hinblick auf berufliche Kommunikation anhand entsprechender Übungen und theoretischer Inputs: Selbstregulationsfähigkeit, Reflexionsfähigkeit, Empathie, Frustrationstoleranz, Respekt, Kommunikationsfähigkeit, Kompromissbereitschaft, kreative Problemlösefähigkeit, Flexibilität, Teamfähigkeit, Verantwortungsbereitschaft, Konsequenz.							

**Prüfungsformen:**

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

**Theoretische Grundlagen der Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie** ist Bestandteil der Modul-Klausur.

**Kommunikation in Team und Organisation** wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.

**Teilnahmevoraussetzungen:**

Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs. Die Auswahl der Interessentinnen und Interessenten erfolgt nach den bisherigen Leistungen in den Klausuren zu Psychologie 1 und Psychologie 2. Zudem wird erwartet, die für das Modul vorgesehene Basisliteratur und Zusatzliteratur im Laufe des Semesters zu lesen. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.

**Prüfungsvoraussetzungen:**

Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Aktive, engagierte Mitarbeit in den Lehrveranstaltungen, Bestehen beider Prüfungsteile (Gesamtnote mindestens 4,0).

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Dr. Rettenwander

**Sonstige Informationen:**

Basisliteratur:

- Kanning, U. P.; Staufenbiel, T. (2012): Organisationspsychologie. Göttingen: Hogrefe Verlag.
- Werth, L. (2009) Psychologie für die Wirtschaft. Berlin: Spektrum Akademischer Verlag.

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen



<b>Modul:</b>		<b>Lebensmittel-Kontaktmaterialien</b>					
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>	
S1.21	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Gebrauchsgüter			P/S	30	51	18 Studierende	3
Lebenszyklusanalysen			S	30	51	18 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden kennen wesentliche Eigenschaftsprofile typischer Kontaktmaterialien, beurteilen deren Wechselwirkungen bei Direkt-Kontakt mit dem Lebensmittel und/oder mit dem Menschen und können anhand von Ökobilanzen/Lebenszyklusanalysen die Umweltwirkung ausgewählter Kontaktmaterialien einordnen.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>							
<u>Gebrauchsgüter (Prof. Dr. Bröring):</u> Vermittlung charakteristischer Eigenschaftsprofile typischer Materialien/Gegenstände, die in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen oder beim Essen/Trinken mit dem Menschen in Berührung kommen und deren Wechselwirkung mit Lebensmittel/Mensch unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben. <u>Methoden:</u> In seminaristischen Veranstaltungen: Theoretische Einführung typischer Kontaktmaterialien unter Berücksichtigung toxikologischer Auswirkungen sowie deren rechtliche Einbindung im LFGB und Vertiefung der Kenntnisse durch ausgewählte Praktikumsversuche.							
<u>Lebenszyklusanalysen (Dr. Pakula):</u> Konzept und Methoden von Ökobilanzen unter besonderer Berücksichtigung der Produkt-Ökobilanzierung nach ISO 14040. <u>Methoden:</u> Theoretische Einführung in Ökobilanzen/ Lebenszyklusanalysen. Seminaristische Veranstaltung mit Übungen zur Wirkungsabschätzung typischer Kontaktmaterialien sowie Einschätzung des Aufkommens und der umweltwirksamen Relevanz von Kontaktmaterialien und Identifizierung von Alternativen.							
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Gebrauchsgüter</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur. <b>Lebenszyklusanalysen</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur.							

<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs.
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0.
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Bröring
<b>Sonstige Informationen:</b> Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul:</b>		<b>Angebotsgestaltung im Cateringbereich</b>					
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>	
S1.25	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Grundlagen der Speisenangebote			SL	30	51	20 Studierende	3
Speisenplanung			SL	30	51	20 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden erwerben grundlegende Kenntnisse über zielgruppengerechte Angebotsmöglichkeiten der Verpflegung im Cateringbereich. Sie lernen die Voraussetzungen und Prinzipien der Speisenplanung kennen und können diese in den verschiedenen Settings der Gemeinschaftsgastronomie anwenden.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Grundlagen der Speisenangebote (Dr. Pakula):</u> Übersicht über Verpflegungs-, Küchen- und Kostsysteme; Bedeutung des Marketingdenkens im Cateringbereich; Vorbereitung und Durchführung von Aktionswochen; Bedarfsspezifika unterschiedlicher Zielgruppen; Besonderheiten für die Angebotsgestaltung verschiedener Betriebe; Fallbeispiele/Übung. <u>Speisenplanung (Dr. Pakula):</u> Situationsanalyse im Catering-Bereich und daraus abgeleitete Konsequenzen, Nährstoff-Referenzwerte und deren Anwendung, ernährungsphysiologisch geeignete Speisenauswahl in der Teil- und Vollverpflegung, Sonderkostformen, rechtliche Aspekte der Speisenplanung.							
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Grundlagen der Speisenangebote</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur. <b>Speisenplanung</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur.							
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs.							
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.							
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0.							

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Dr. Pakula

**Sonstige Informationen:**

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul:</b>	<b>Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie (GG) managen</b>					
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
S1.26	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Der GG-Betrieb als komplexes System		SL	30	51	25 Studierende	3
Ausgewählte Managementaspekte in der GG		SL	30	51	25 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden sollen die Eigenschaften des GG-Betriebs aus systemtheoretischer Perspektive hinsichtlich der Ziele, Aufgaben, Erfolgsfaktoren und spezifischen Besonderheiten kennlernen. Ebenso sollen den Studierenden die Grundzüge eines erfolgsorientierten betrieblichen Managements mit dem Schwerpunkt GG vermittelt werden.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Der GG-Betrieb als komplexes System (Prof. Dr. Wetterau):</u> Ziele, Aufgaben und Erfolgsfaktoren des GG-Betriebs; GG-Betrieb aus systemtheoretischer Sicht; Aufteilung des GG-Betriebs in Teil- und Subsysteme. <u>Ausgewählte Managementaspekte in der GG (Prof. Dr. Wetterau):</u> Aktuelle und zukünftige Herausforderungen für GG-Betriebe; Bausteine und Elemente eines erfolgsorientierten betrieblichen Managements.						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Der GG-Betrieb als komplexes System</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur. <b>Ausgewählte Managementaspekte in der GG</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs.						
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0.						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Wetterau						

**Sonstige Informationen:**

Literaturvorschläge:

- Bober, S.: Gemeinschaftsverpflegung im Urteil der Gäste - Messverfahren, Beurteilungsmerkmale, Messergebnisse, Hamburg 1990
- Bottler, J.: Wirtschaftslehre des Großhaushalts, Stuttgart 1982
- Hochschule Niederrhein (Hrsg.): Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie - Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte (Band 1 und 2), Berlin 2015
- Ulrich, H.: Die Unternehmung als produktives soziales System, 2. Auflage, Stuttgart 1970
- Wetterau, J.: Gestaltung zentraler Anknüpfungspunkte eines Qualitätsmanagementsystems im Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb, Baltmannsweiler 2007
- Wetterau, J.; Seidl, M.; Fladung, U. (Hrsg.): Modernes Verpflegungsmanagement - Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie, Frankfurt 2008

<b>Modul:</b>		<b>Lebensmittellogistik</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
S1.27	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Interne Lebensmittellogistik		SL	30	51	10 Studierende	3
Externe Lebensmittellogistik		SL	30	51	10 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b>						
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b>						
Die Studierenden verfügen über Wissen und Kompetenzen im Bereich der Technologie- und Prozessorganisation in der Lebensmittellogistik.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>						
<u>Interne Lebensmittellogistik (Prof. Dr.-Ing. Schürmeyer):</u>						
Technologien der internen Lebensmittellogistik (Lagertechnik, Fördertechnik, Kommissionier-technik, Sortiertechnik, Kältetechnik und Temperaturführung, Gebäudetechnik, IT, Brandschutz, Arbeitsschutz etc.); Prozesse der internen Lebensmittellogistik (PPS, Auftragsabwicklung, Lagersteuerung, Rampenmanagement, Kommissionierung, Kennzahlen, QM in der internen Logistik etc.).						
<u>Externe Lebensmittellogistik (Prof. Dr.-Ing. Schürmeyer):</u>						
Technologien der externen Lebensmittellogistik (Transportkältemaschinen, Langstreckenlogistik über Straße, Luft, Schiene und Schiff, Last-Mile-Logistics, Identifikation und Kommunikation, IT, Sicherheit etc.); Prozesse der externen Lebensmittellogistik (Umschlag, Beschaffungslogistik, Distributionslogistik, Supply Chain Management, Zoll, QM in der externen Logistik etc.).						
<b>Prüfungsformen:</b>						
Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).						
<b>Interne Lebensmittellogistik</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
<b>Externe Lebensmittellogistik</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>						
Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs.						
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b>						
Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.						
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b>						
Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0.						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>						
Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)						

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr.-Ing. Schürmeyer

**Sonstige Informationen:**

Literatur:

- Peilnsteiner J., Truskiewitz G. (Hrsg.): Handbuch Temperaturgeführte Logistik, Behr's Verlag, 2004
- Schuh G., Stich V. (Hrsg.): Logistikmanagement – Handbuch Produktion und Management 6, Springer, 2013
- Schuh G., Stich V. (Hrsg.): Produktionsplanung und -steuerung 1 – Grundlagen der PPS, Springer, 2012



<b>Modul:</b>		<b>Qualitätsmanagement in der Hotellerie</b>					
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>		
S1.33	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester		
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Qualitätsstandards			SL	40	68	20 Studierende	4
Hotelchecks und Zertifizierungen			SL	20	34	20 Studierende	2
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden kennen Qualitätsstandards von unterschiedlichen Hotelkategorien in den Bereichen Food&Beverage und Logis. Sie können Qualitätsmängel erkennen und kennen Strategien zur Verbesserung, Überwachung und Sicherung von Qualitätsstandards. Sie erlernen Voraussetzungen und Umsetzungsstrategien für betriebliche Zertifizierungen in der Hotellerie							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>							
<u>Qualitätsstandards (Dr. Pakula):</u> Nach einer theoretischen Einführung in die Grundlagen der Hotelorganisation, die Erfassung und Formulierung von Qualitätsstandards und den Aufbau eines Qualitätsleitfadens beschäftigen wir uns im Seminar mit Qualitätsmängeln aus Sicht des Gastes und den möglichen Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung. Die Konzepte von Grund- und Zusatznutzen, Smiling Standards und Total-Quality-Service (TQS) werden ebenso einbezogen, wie der Qualitätserhalt trotz Rationalisierungsnotwendigkeiten.							
<u>Hotelchecks und Zertifizierungen (Dr. Pakula):</u> Grundlagen der externen Qualitätsprüfung; typische Abläufe bei Audits und Zertifizierungen; Qualifizierungsmerkmale eines Auditors; „Mystery-Checks“ in der Hotellerie.							
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Qualitätsstandards</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur. <b>Hotelchecks und Zertifizierungen</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur.							
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs.							
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.							

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0.

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Dr. Pakula

**Sonstige Informationen:**

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul:</b>		<b>Versorgungsstrategien im demographischen Wandel</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
S1.36	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Zielgruppengerechte Versorgungskonzepte		SL/Ü	30	51	18 Studierende	3
Zielgruppengerechte Produkte und Dienstleistungen		SL/Ü	30	51	18 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden verstehen die Relevanz der vorhandenen Angebote und können kritisch-konstruktiv Angebote beurteilen. Sie können ein Angebotsspektrum zielgruppengerecht zusammenstellen und etwaige Anbieter benennen. Zudem verstehen sie, warum Versorgungskonzepte in Deutschland sind wie sie sind. Sie kennen wesentliche Zielgruppen, die in der aktuellen Diskussion zur Bewältigung der demographischen Veränderungen relevant sind, und können Aspekte der Versorgung diskutieren. Sie erwerben das Wissen multidisziplinär und können in der Praxis die Eignung und Qualität von Angeboten ganzheitlich kritisch beurteilen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Zielgruppengerechte Versorgungskonzepte (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Angelehnt an die Modernisierungstheorie werden Angebote und Konzepte im Bereich der Social Hospitality thematisiert. Vor dem Hintergrund der demographischen Veränderungen werden heutige Entwicklungen nachvollzogen. Einzelne Aspekte der zielgruppengerechten Versorgung werden fokussiert und intensiver diskutiert. <u>Zielgruppengerechte Produkte und Dienstleistungen (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Angelehnt an die Modernisierungstheorie werden Produkte und Dienstleistungsangebote für spezifische Zielgruppen thematisiert. Vor dem Hintergrund der demographischen Veränderungen werden Entwicklungen nachvollzogen und vorhandene Angebote kritisch diskutiert.						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Zielgruppengerechte Versorgungskonzepte</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur. <b>Zielgruppengerechte Produkte und Dienstleistungen</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur.						

<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs.
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0.
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Sennlaub
<b>Sonstige Informationen:</b> Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul:</b>		<b>Schnittstellenmanagement in stationären Gesundheitseinrichtungen</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>		<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>
S1.37	162 h	6	4.-6. Semester		nach Ankündigung	1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Service Blueprinting		S/Ü	14	40	16 Studierende	2
Service Level Agreements		S/Ü	28	80	16 Studierende	4
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden kennen wesentliche Instrumente zur Analyse von Dienstleistungsprozessen und sind in der Lage, diese Prozesse zu optimieren sowie Schwachstellen zu eliminieren bzw. zu reduzieren. Darüber hinaus kennen die Studierenden den zentralen Nutzen von Service Level Agreements (SLA) in stationären Einrichtungen des Gesundheitswesens. Sie wissen die einzelnen Bestandteile von SLA zu nutzen und damit entsprechende Dienstleistungsvereinbarungen für Social Hospitality Leistungen zu entwickeln.						
<b>Inhalt und Lehrende der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>  <u>Service Blueprinting (N.N.):</u> Prozessuale Analyse von Dienstleistungsabläufen aus Kunden- und Anbietersicht zur Modellierung von Dienstleistungen im Rahmen der Service Design-Phase. <u>Methoden:</u> Theoretische Einführung in die Methodik Service Blueprinting. Übertragung dieser Erkenntnisse im Rahmen der seminaristischen Veranstaltungen und Übung auf ausgewählte Dienstleistungen in einem Akutkrankenhaus.  <u>Service Level Agreements (N.N.):</u> Nutzen und Anwendungsmöglichkeiten von Service Level Agreements (SLA) in stationären Einrichtungen des Gesundheitswesens zur Schnittstellenoptimierung. <u>Methoden:</u> Theoretische Einführung in den Aufbau und Inhalt von Dienstgütevereinbarungen. Im Rahmen der seminaristischen Veranstaltung mit Übungen werden anhand von konkreten Dienstleistungen in einem Krankenhaus praxisanwendbare SLA entwickelt.						
<b>Prüfungsformen:</b> <b>Service Blueprinting und Service Level Agreements (SLA)</b> werden abgeschlossen mit einer gemeinsamen mündlichen Prüfung.						
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module G1.1 bis G2.5 bzw. CH1.1 bis CH2.5.						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4.0						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1						

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Sennlaub

**Sonstige Informationen:**

Die Veranstaltung findet im Umfang einer SWS am Standort Mönchengladbach, die übrige Kontaktzeit in einem Krankenhaus statt.

<b>Modul:</b>	<b>Hospitalitymanagement I: Raumforschung und Events</b>					
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>		<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>
S1.39	162 h	6	4.-6. Semester		nach Ankündigung	1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Raumforschung		S/Ü	45	76,5	18 Studierende	4,5
Eventmanagement		S/Ü	15	25,5	18 Studierende	1,5
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Das Modul richtet sich an Studierende, die ihre Managementkenntnisse im Hospitalitybereich ausbauen möchten. Meist unterschätzt werden räumliche Gegebenheiten, obwohl das Fühlen und Verhalten von Menschen durch die räumliche Gestaltung extrem beeinflusst sind. Im Seminar werden verschiedene theoretische Ansätze erfahrbar und das Einschätzen von Räumen geübt. Zusätzlich lernen die Studierenden die Praxis sowie Herausforderungen und Chancen des Berufsfelds Eventmanagement kennen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>						
<u>Raumforschung (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Wechselwirkungen zwischen Menschen und Räumen einschätzen, erforschen und Räume zielgerichtet gestalten.						
<u>Eventmanagement (Lehrbeauftragte/r):</u> Eventmanagement als Marketinginstrument; Planung und Evaluation von Events unter besonderer Berücksichtigung komplexer Events unter Einbindung von Hospitalitydienstleistungen.						
<b>Prüfungsform:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Raumforschung</b> wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit. <b>Eventmanagement</b> wird abgeschlossen mit einem Testat.						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs.						
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.						
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Bestandenes Testat und Gesamtnote in der Hausarbeit mindestens 4,0.						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)						

**Stellenwert der Note in der Endnote:**  
siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**  
Prof. Dr. Sennlaub

**Sonstige Informationen:**  
Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.



<b>Modul:</b>	<b>Hospitalitymanagement II: Diversity Management und Housekeeping</b>					
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>		<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>
S1.40	162 h	6	4.-6. Semester		nach Ankündigung	1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Diversity Management		S/Ü	30	51	18 Studierende	3
Housekeeping		S/Ü	30	51	18 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Das Modul richtet sich an Studierende, die ihre Managementkenntnisse im Hospitalitybereich ausbauen möchten. Einbezogen sind Häuser der Hotellerie ebenso wie soziale Einrichtungen, insbes. Pflegeheime. In allen Häusern der Vollversorgung wird berichtet, dass es zunehmend schwieriger wird, Personal zu gewinnen und zu halten. Vor diesem Hintergrund werden Ansätze vorgestellt und diskutiert, die das Gewinnen und Halten unterschiedlicher Berufsgruppen befördern. Die Bedeutung des Housekeepings (Hotellerie) bzw. der Hauswirtschaft (Pflegeheim) wird oft unterschätzt. Die Studierenden lernen die wesentlichen Prozesse und deren Management kennen und können die Leistung einschätzen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>  <u>Diversity Management (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Personalmanagement bei unterschiedlichen Bedarfen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Dimensionen nach dem AGG, Modelle des Managements von Diversity.  <u>Housekeeping (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Grundlagen des Housekeepings/der hauswirtschaftlichen Prozesse. Einsatz, Kontrolle und Dokumentation in Hotellerie und sozialen Einrichtungen.						
<b>Prüfungsform:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Diversity Management</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur. <b>Housekeeping</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs.						
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.						
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0.						

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Sennlaub

**Sonstige Informationen:**

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul:</b>		<b>Facility Management</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
S2.2	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Grundlagen des Facility Management		SL	30	51	20 Studierende	3
Nachhaltiges Gebäudemanagement		SL	30	51	20 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden kennen die theoretischen Grundlagen des Facility Managements und können sie auf ausgewählte Bereiche des Facility Managements anwenden. Sie kennen und verstehen grundlegende technische Zusammenhänge und Fachbegriffe der Gebäudetechnik und sind in der Lage, bei den Prozessen der Planung, Initiierung und Beauftragung von Neubau-, Instandhaltungs- und Wartungsarbeiten in und an Gebäuden mitzuwirken.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Grundlagen des Facility Management (Prof. Dr. Großmann):</u> Lebenszyklusanalyse, Abfallentsorgung, Reinigungstechnik, Gebäudemanagement, Outsourcing sowie Verwaltung, Betrieb und Instandhaltung eines Liegenschaftenspools. <u>Nachhaltiges Gebäudemanagement (Prof. Dr. Großmann):</u> Grundlagen des Brandschutzes, der Beleuchtung und Belichtung in Gebäuden, Belüftung von Gebäuden, Medienver- und -entsorgung eines Gebäudes unter Berücksichtigung ökologischer Aspekte.						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Grundlagen des Facility Management</b> wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit (über alle Lehrveranstaltungen dieses Moduls). <b>Nachhaltiges Gebäudemanagement</b> wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit (über alle Lehrveranstaltungen dieses Moduls).						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs.						
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.						
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0.						

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)  
Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Großmann

**Sonstige Informationen:**

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen. Aktuelle Artikel aus wissenschaftlichen Fachzeitschriften werden ergänzend bekannt gegeben.

<b>Modul:</b>		<b>Basiswissen Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
S2.6	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Basiswissen Gesundheitspsychologie und Public Health		SL	30	51	Max. 20 Studierende	3
Basiswissen Klinische Psychologie		SL	30	51	Max. 20 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden verfügen über Basiswissen im Bereich Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Basiswissen Gesundheitspsychologie und Public Health (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Einführung in die Gesundheitspsychologie und in Public Health, Theorien und Modelle des Gesundheitsverhaltens (insbesondere ressourcenorientierte Ansätze), Stress und Gesundheit, körperliche Aktivität und Gesundheit, Persönlichkeit und Gesundheit, Ernährungs- und Essverhalten aus gesundheitspsychologischer Perspektive, Prävention, theorienbasierte Interventionen in der Gesundheitspsychologie. <u>Basiswissen Klinische Psychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Einführung in die Klinische Psychologie, Modelle von Gesundheit und Krankheit, Ätiologiemodelle psychischer Erkrankungen, Wissenschaftsverständnis in der Klinischen Psychologie, ethische Grundlagen der Klinischen Psychologie, Basics der klinisch-psychologischen Diagnostik, aktuelle Klassifikationssysteme für psychische Erkrankungen, Grundzüge der Psychopathologie, epidemiologische Grundbegriffe, ausgewählte Themen der Klinischen Psychologie (z.B. affektive Erkrankungen), vertiefte Auseinandersetzung mit dem Thema Essstörungen, Basics der Klinischen Psychologie für die Beratung.						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Basiswissen Gesundheitspsychologie und Public Health</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur. <b>Basiswissen Klinische Psychologie</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur.						

**Teilnahmevoraussetzungen:**

Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs. Die Auswahl der Interessentinnen und Interessenten erfolgt nach den bisherigen Leistungen in den Klausuren zu Psychologie 1 und Psychologie 2. Zudem wird erwartet, die für das Modul vorgesehene Basisliteratur und Zusatzliteratur im Laufe des Semesters zu lesen. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.

**Prüfungsvoraussetzungen:**

Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.

**Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:**

Aktive, engagierte Mitarbeit in den Lehrveranstaltungen, Bestehen beider Prüfungsteile (Gesamtnote mindestens 4,0).

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)  
Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Dr. Rettenwander

**Sonstige Informationen:**

Basisliteratur:

- Knoll, N., Scholz, U., Rieckmann, N. (2011): Einführung Gesundheitspsychologie. München: Ernst Reinhardt Verlag.
- Renneberg, B., Hammelstein, P. (Hrsg.) (2006): Gesundheitspsychologie. Berlin: Springer Verlag.
- Renneberg, B., Heidenreich, T., Noyon, A. (2009): Einführung Klinische Psychologie. München: Ernst Reinhardt Verlag.
- Rettenwander, A. (2005): Anorexia nervosa und subjektive Krankheitstheorien. Berlin: Logos Verlag.
- Rettenwander, A. (2007): Magersucht – Einsichten und Auswege. Berlin: Verlag Dr. Köster.

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul:</b>		<b>Methodentraining für Gesprächsführung und Gruppenarbeit</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
S2.11	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Gesprächsführung und Gruppenarbeit		SL	30	51	20 Studierende	3
Methodentraining für Gesprächsführung und Gruppenarbeit		P	30	51	20 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden kennen Ziele, Phasen und Methoden der Gesprächsführung und der Gruppenarbeit. Sie sind in der Lage, Gespräche und Gruppenarbeiten bzw. Teamsitzungen zielgerichtet vorzubereiten und teilnehmerorientiert durchzuführen.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Gesprächsführung und Gruppenarbeit (Prof. Dr. Bödeker):</u> Gespräche führen; Elemente der Gesprächsführung; Einflussfaktoren und Wirkungen; Analyse der Ziele, Phasen und Verlauf eines Gespräches; Aktive Gestaltung von Gesprächsanfängen, grundlegende Gesprächs- und Argumentationstechniken üben.  <u>Methodentraining für Gesprächsführung und Gruppenarbeit (Prof. Dr. Bödeker):</u> Gruppen leiten, Phasen der Team- und Gruppenarbeit, Methoden der Gruppenarbeit (Anfangssituation, Schlusssituation gestalten), Moderation und Seminarverlauf planen, Reflektion der Funktion und Aufgaben des Leiters, Leitungsstile z.B. Themenzentrierte Interaktion.  Weitere Vertiefung nach Teilnehmerinteresse.						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Gesprächsführung und Gruppenarbeit</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur. <b>Methodentraining für Gesprächsführung und Gruppenarbeit</b> wird abgeschlossen mit Testat.						

<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs.
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat.
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2) Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Bödeker
<b>Sonstige Informationen:</b> Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.



<b>Modul:</b>	<b>Gerätetechnik – Standards und Tests</b>					
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>	
S2.12	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Gerätetechnik – Standards und Tests		P	60	102	16 Studierende	6
<b>Lehrformen:</b>						
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b>						
Die Studierenden sind mit der Gerätetechnik vertraut und kennen das Konzept des effizienten Designs (EUP-Direktive). Sie kennen das Arbeitsprinzip internationaler Standardisierungskommissionen und nationaler Testinstitute. Die Studierenden kennen die Grundlagen standardisierter Gerätetests und sind in der Lage einfache Gerätetests durchzuführen.						
<b>Inhalt und Lehrende der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>						
<u>Gerätetechnik – Standards und Tests (Dr. Pakula):</u>						
Aufbau und funktionale Teile von Großküchengeräten zur Lebensmittelzubereitung, Ansatz der Energy Using Products Direktive und des Universal Design, Arbeitsweise von Prüfinstituten (STIWA, TÜV) und Kommissionen (DIN, EN, ISO), Anwendung von Prüfnormen zur Ermittlung der Energieeffizienz und der Performance von Großküchengeräten.						
<b>Prüfungsform:</b>						
Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).						
<b>Gerätetechnik – Standards und Tests</b> schließt mit einer Modul-Klausur ab.						
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>						
Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs.						
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b>						
Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.						
<b>Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:</b>						
Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat.						
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b>						
Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)						
Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)						
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b>						
siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
<b>Modulbeauftragte/r:</b>						
Dr. Pakula						
<b>Sonstige Informationen:</b>						
Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.						

<b>Modul:</b>		<b>Verbraucherpolitik und Praxis der Verbraucherarbeit</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>
S2.13	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>		<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Grundlagen der Verbraucherpolitik		SL/Ü	30	51	32 Studierende	3
Praxis der Verbraucherarbeit		SL/Ü	30	51	32 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)						
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden kennen die grundlegenden Modelle und Strategien der Verbraucherpolitik sowie deren aktuelle Ausgestaltung in Deutschland. Sie haben einen Überblick über die Struktur der Verbraucherorganisationen in Deutschland. Basierend auf den Grundmodellen der Verbraucherpolitik können die Studierenden Aufgabenfelder der Verbraucherorganisation beschreiben, die Ziele der Arbeit und die inhaltliche und methodische Umsetzung dieser Ziele in der praktischen Arbeit identifizieren und erläutern, vergleichend gegenüberstellen und kritisch diskutieren.						
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Grundlagen der Verbraucherpolitik (Prof. Dr. Bödeker):</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leitbilder und Ziele der Verbraucherpolitik in Deutschland</li> <li>- Instrumente der Verbraucherpolitik und deren Wirkungsweise</li> <li>- Historische Entwicklung der Verbraucherpolitik und des Verbraucherschutzes</li> <li>- Modelle, Theorien und empirische Erkenntnisse zum Verbraucherverhalten</li> <li>- Anwendungsbeispiele aus dem Bereich Ernährung und Lebensmittel</li> <li>- Aktuelle Fragestellungen der Verbraucherpolitik und Verbraucherforschung</li> </ul> <u>Praxis der Verbraucherarbeit (Prof. Dr. Bödeker):</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verbraucherorganisationen in Deutschland</li> <li>- Praxis der Verbraucherarbeit im Ernährungs- und Lebensmittelbereich</li> <li>- Vergleich der Arbeitsfelder und Beispiele ausgewählter Maßnahmen der Verbraucherarbeit (Information, Bildung, Beratung, Interessensvertretung)</li> <li>- Interessenskonflikte der Akteure</li> </ul>						
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Grundlagen der Verbraucherpolitik</b> wird abgeschlossen mit einer Klausur. <b>Praxis der Verbraucherarbeit</b> wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.						

<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs.
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0.
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2) Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Prof. Dr. Bödeker
<b>Sonstige Informationen:</b> Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul: Ökologie</b>							
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Kreditpunkte</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>		
Q 5/W 6	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester		
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Nachhaltige Produkte und Prozesse			SL	30	51	30 Studierende	3
Nachhaltige Energieversorgung			SL	30	51	30 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> V = Vorlesung, Ü = Übung, P = Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt							
<b>Qualifikationsziele:</b> Die Studierenden kennen grundlegende Methoden zur Bewertung der Nachhaltigkeit von Produkten und Prozessen. Sie erwerben vertiefte Kenntnisse zu Aspekten der nachhaltigen Energieversorgung.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Modulteile:</b> <u>Nachhaltige Produkte und Prozesse (Dr. Pakula):</u> Grundlagen der Zertifizierung, insbesondere ökologischer Landbau und Fair Trade, Grundlagen der Lebenszyklusanalyse, Analyse und Bewertung von Studien zur Produkt- und Prozesslebenszyklusanalyse. <u>Nachhaltige Energieversorgung (Prof. Dr. Großmann):</u> Energieumwandlung, globale und lokale Auswirkungen des Energiebedarfs auf die Umwelt, Weltklimabericht, Aufbau und Funktion von Versorgungsnetzen, Deckung des zukünftigen Energiebedarfs, Energiebedarf und –kennzahlen von Gebäuden, Energieeffizienz und –labeling bei Produkten und Prozessen.							
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Nachhaltige Produkte und Prozesse: Mündliche Prüfung Nachhaltige Energieversorgung: Mündliche Prüfung							
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> keine							
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0							
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science <i>Catering und Hospitality Services</i> : Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre Bachelor of Science Ernährungswissenschaften: Wahlpflichtkatalog Bachelor of Science <i>Lebensmittelwissenschaften</i> : Wahlkatalog							
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung							

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Großmann

**Sonstige Informationen:**

Aktuelle Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Geändert durch den Beschluss der 316. FBR-Sitzung vom 19.12.2019



**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prof. Dr. Großmann

**Sonstige Informationen:**

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

<b>Modul:</b>		<b>Erweiterung der Fremdsprachenkompetenz</b>					
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>		<b>Dauer</b>	
Q6	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1-2 Semester	
<b>Lehrveranstaltungen</b>			<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Business-Englisch			Ü	30	51	vom Sprachenzentrum festgelegt	3
Fremdsprachenvertiefung (Angebot Sprachenzentrum)			Ü	30	51	vom Sprachenzentrum festgelegt	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)							
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden sollen ihre Englischkenntnisse erweitern und fachspez. Begriffe in der englischen Sprache im Bereich Catering und Hospitality sowie aus dem Business-Bereich kennenlernen. Zudem sollen die Studierenden ihr Fremdsprachenspektrum erweitern und vertiefen.							
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b> <u>Business-Englisch (Sprachenzentrum):</u> Englische Geschäftssprache, Stufe B2 des Europäischen Referenzrahmens für Sprachen. <u>Fremdsprachenvertiefung (Angebot Sprachenzentrum):</u> Fachsprache für den Bereich Catering und Hospitality, Stufe B2 des Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (oder wahlweise weitere Fremdsprache aus dem Angebot des Sprachenzentrums, mit Ausnahme der eigenen Muttersprache).							
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Business-Englisch</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur. <b>Fremdsprachenvertiefung (Angebot des Sprachenzentrums)</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur.							
<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs.							
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.							
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0.							

**Verwendbarkeit des Moduls:**

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

**Stellenwert der Note in der Endnote:**

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

**Modulbeauftragte/r:**

Prüfungsausschuss-Vorsitzender

**Sonstige Informationen:**

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden auf der Homepage des Sprachenzentrums der HS Niederrhein.

Bitte beachten Sie, dass darüber hinaus die Information „Anrechenbare Sprachkurse für Studierende des Studiengangs Catering und Hospitality Services“ (herausgegeben vom Prüfungsausschuss-Vorsitzenden des Fachbereichs Oecotrophologie) gilt.



<b>Modul:</b>	<b>Methoden und Techniken für Öffentlichkeitsarbeit und Präsentation</b>				
<b>Modulnummer</b>	<b>Workload</b>	<b>Credits</b>	<b>Studiensemester</b>	<b>Häufigkeit des Angebots</b>	<b>Dauer</b>
Q11	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester
<b>Lehrveranstaltungen</b>	<b>Lehrform</b>	<b>Kontaktzeit [h]</b>	<b>Selbststudium [h]</b>	<b>geplante Gruppengröße</b>	<b>Kreditpunkte</b>
Präsentationstechniken und -medien - Vertiefungstraining	P	30	51	16 Studierende	3
Medien- und Öffentlichkeitsarbeit	Ü	30	51	16 Studierende	3
<b>Lehrformen:</b> siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL=Seminaristische Lehrveranstaltung, S=Seminar, Tut=Tutorium, Pr=Projekt)					
<b>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</b> Die Studierenden vertiefen ausgewählte Aspekte der Präsentationstechnik anwendungsorientiert und stärken ihre individuelle Präsentationskompetenz. Sie reflektieren ihre Aufgaben in den Phasen der Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung. Die Studierenden kennen die Grundlagen der Medien- und Öffentlichkeitsarbeit und können diese anwenden.					
<b>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</b>  <u>Präsentationstechniken und -medien - Vertiefungstraining (Prof. Dr. Bödeker):</u> Zielorientierte Gestaltung unterschiedlicher Formen der Präsentation: z.B. freie Rede, interaktive Präsentation, wissenschaftliche Präsentation; Übungen zur Selbstpräsentation sowie zur verbalen und nonverbalen Ausdrucksfähigkeit; didaktische Wirkungen und gestalterische Varianten des Medieneinsatzes; gezieltes Training ausgewählter Vortragssequenzen wie Einstiegs-, Abschlussphase; Umgang mit schwierigen Situationen/Störungen; Reflexion des eigenen Verhaltens.  <u>Medien- und Öffentlichkeitsarbeit (Lehrbeauftragte/r):</u> PR und Journalismus; Systematik der Pressearbeit; Konzeptionstechnik für PR-Strategien; Anwendung an ausgewählten Fallbeispielen					
<b>Prüfungsformen:</b> Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). <b>Präsentationstechniken und -medien – Vertiefungstraining</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur. <b>Medien- und Öffentlichkeitsarbeit</b> ist Bestandteil der Modul-Klausur.					

<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> Zuteilung durch Modulwahl gemäß einschlägiger Ordnung des Fachbereichs. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Teilnahme an den beiden Lehrveranstaltungen, die aktive Mitarbeit während der Veranstaltungen und die Vorbereitung der Aufgaben werden vorausgesetzt.
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b> Bestandene Module CH1.1 bis CH2.5.
<b>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:</b> Gesamtnote in den Prüfungen mindestens 4,0.
<b>Verwendbarkeit des Moduls:</b> Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)
<b>Stellenwert der Note in der Endnote:</b> siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
<b>Modulbeauftragte/r:</b> Kommissarische Modulkoordination Prof. Dr. Bödeker
<b>Sonstige Informationen:</b> Literatur: wird zu Beginn der Veranstaltungen bekannt gegeben.