

Hochschule Niederrhein
Abteilung Mönchengladbach
Fachbereich Oecotrophologie

Modulhandbuch für den Bachelorstudiengang Oecotrophologie (B.Sc.)

Kurzbeschreibung des Bachelorstudienganges Oecotrophologie am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein

Der sechssemestrige Bachelorstudiengang Oecotrophologie soll die Studierenden auf der Grundlage aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse unter Einbeziehung anwendungsbezogener Inhalte für den ersten berufsqualifizierenden akademischen Abschluss in den mittlerweile etablierten Berufsfeldern für Oecotrophologinnen und Oecotrophologen qualifizieren.

Er ist gegliedert in

Grundlagen zur Vermittlung wesentlicher Kenntnisse und Fertigkeiten aus den Bereichen Naturwissenschaften und Technik, Projektmanagement und Managementsysteme, Wirtschaftswissenschaften, Sozioökonomie, Psychologie, Soziologie, Kommunikation und Beratung, sowie

spezifische Inhalte für Oecotrophologie, z.B. Ernährungswissenschaft, Anatomie und Physiologie, Ernährungsphysiologie und Life-Cycle-Nutrition, Chemie, Biologie und Mikrobiologie, Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelwissenschaft. Eine Spezialisierung in den Bereichen Versorgungssicherung im privaten Haushalt („Oikos“) und Technik (Gerätetechnik, Haustechnik) ist möglich.

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 dritten Semester wechselnde Projekte gewählt werden, die sich über ein Semester erstrecken. Im dritten Semester beginnt auch das Interdisziplinäre Langfristprojekt (ILP), in dem über drei oder vier Semester an einem Thema, meist mit Partnern aus der Praxis, gearbeitet wird.

Das Spezialisierungsstudium bietet die Wahl verschiedener Module, die eine individuelle, fachspezifische Spezialisierung ermöglichen.

Zudem kann fakultativ ein Praxissemester (Betriebspraktikum) und/oder ein einsemestriges Auslandsstudium absolviert werden.

Die Bachelorarbeit inklusive eines Kolloquiums schließt das Studium ab.

Das multidisziplinäre Studium qualifiziert für Arbeitsfelder rund um Ernährung, Lebensmittelproduktion und personale Versorgung. Beispiele sind Qualitätsmanagement, Lebensmittelproduktion und -vertrieb, Lebensmittelsicherheit, Produktentwicklung, Sensorik, Sport und Ernährung, Haushalts- und Gerätetechnik, Marketing, PR/Journalismus/Medien, Beratung (Ernährungs-, Kunden-, Verbraucherberatung) oder kommunale Verwaltung.

Inhaltsverzeichnis

Katalog Pflichtstudium

Ernährungswissenschaft 1	1
Chemie und Biologie 1.....	3
Ernährung und Lebensmittel.....	5
Mathematik und Physik.....	7
Information, Psychologie und Recht.....	9
Lebensmittelwissenschaft 1	11
Chemie und Biologie 2.....	13
Physik und Technik	15
Wirtschaftswissenschaften.....	17
Kommunikation und Psychologie.....	19
Ernährungswissenschaft 2.....	21
Lebensmittelwissenschaft 2	23
Integrierte Managementsysteme.....	25
Soziologie und Beratung	27
Projektmanagement 1	29
Angewandte Ernährungswissenschaft.....	31
Biochemie und Mikrobiologie.....	33
Praxis und Projekte 1	35
Projektmanagement 2.....	37
Praxis und Projekte 2.....	39
Ernährung und Gesundheit.....	41
Ernährungs- und Verbraucherberatung	43
Ernährungsaufklärung und -bildung	45
Sport und Ernährungsstatus	47
Methoden der Einzel- und Gruppenberatung.....	49
Berufs- und Arbeitspädagogik im oecotrophologischen Umfeld	51
Ernährungspraxis.....	53
Biochemische Analytik.....	55
Verbraucherpolitik und Praxis der Verbraucherarbeit.....	57
Ernährungsmedizin	59
Marketing und Marktforschung.....	61

Verpackung und Technologie von Lebensmitteln	63
Qualitäts- und Prozessmanagement	66
Ernährungssoziologie, Psychologie der Essstörungen und Ernährungspsychologie	68
Lebensmittelanalytik und -verpackung.....	70
Warenkunde	72
Marketing für Lebensmittel.....	74
Mikrobiologische Qualitätssicherung.....	76
Sensorik	78
Zusammensetzung und Technologie von Lebensmitteln.....	80
Technik im Privat- und Großhaushalt.....	82
Lebensmittelprozesstechnik und -steuerung	84
Verfahrenstechnik in der Lebensmittelproduktion	86
Verfahren, Prozesse, Anlagentechnik.....	88
Demographischer Wandel und Global Food Trends	90
Ernährungsstatus.....	92
Gesundheitlicher Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit	94
Facility Management	97
Fortgeschrittene statistische und informationstechnische Methoden	99
Internationales Modul.....	101
Psychologische Forschungsmethoden	103
Basiswissen Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie....	105
Oikos 1 - Haushalt und Konsum	107
Oikos 2 - Wohnen und Versorgungssysteme	109
Werbe- und Konsumentenpsychologie, Medien- und Öffentlichkeitsarbeit	111
Kommunikationstraining und Supervision	113
Methodentraining für Gesprächsführung und Gruppenarbeit.....	115
Modul: Gerätetechnik – Standards und Tests	117
Verbraucherpolitik und Praxis der Verbraucherarbeit.....	119
Internet	121
EDV-Anwendungen.....	123
Betriebswirtschaftslehre / Management 1	125
Betriebswirtschaftslehre / Management 2	127
Ökologie	129

Erweiterung der Fremdsprachenkompetenz.....	131
Bewerbungstraining, Assessment Center und Coaching.....	133
Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie.....	135
Psychologie der Gesprächsführung und Beratungspsychologie.....	137
Angewandte Medien- und Kommunikationspsychologie	139
Methoden und Techniken für Öffentlichkeitsarbeit und Präsentation	141

Modul: Ernährungswissenschaft 1							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G1.1	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Anatomie & Physiologie 1			V	15	12	gesamtes Semester	1
Ernährungslehre			V	30	24	gesamtes Semester	2
Anatomie & Physiologie 2			V	30	24	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)	2
Angewandte Biologie und Genetik			V	15	12	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)	1
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden - haben Grundlagen der Genetik und Humanbiologie, - kennen und verstehen Zusammensetzung, Aufbau und Funktion des menschlichen Körpers, - haben vertiefte Kenntnisse zu Funktion und Bedeutung von Gastrointestinaltrakt und Herz-Kreislaufsystem - kennen und verstehen Verdauung und Physiologie von Nahrung und deren Inhaltsstoffen - kennen und verstehen Funktion, Bedeutung und Bedarf von Nährstoffen							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Anatomie & Physiologie 1 (Prof. Dr. Ludwig):</u> Grundkenntnisse der Anatomie und Physiologie des Menschen unter besonderer Berücksichtigung der Herz-Kreislauforgane und des Gastrointestinaltraktes.							
<u>Ernährungslehre (Prof. Dr. Rademacher):</u> Aufgaben der Ernährung, Energiebedarf und seine Einflussfaktoren Funktion und Bedarf von Makro- und Mikronährstoffen, Ballaststoffen, Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe und weitere Nahrungsinhaltsstoffe.							
<u>Anatomie & Physiologie 2 (Prof. Dr. Ludwig):</u> Grundkenntnisse der Anatomie und Physiologie des Menschen unter besonderer Berücksichtigung der Herz-Kreislauforgane und des Gastrointestinaltraktes.							
<u>Angewandte Biologie und Genetik (Prof. Dr. Ludwig):</u> Grundkenntnisse über den Zellaufbau, deren Stoffwechsel; Grundlagen der Genetik sowie gentechnischer Verfahren.							

Prüfungsformen:

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

Anatomie & Physiologie 1 ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Ernährungslehre ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Anatomie & Physiologie 2 ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Angewandte Biologie und Genetik ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Ludwig

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Chemie und Biologie 1							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G1.2	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Allgemeine und anorganische Chemie (Vorlesung)			V	30	24	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)	2
Allgemeine und anorganische Chemie (Praktikum)			P	15	39	24 Studierende	2
Einführung in die Mikrobiologie			V	15	39	gesamtes Semester	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erwerben bzw. erweitern in Vorlesungen und im Selbststudium die Fachkompetenz des chemischen (allgemeine und anorganische Chemie) und mikrobiologischen (Mikrobiologie) Aufgabenfeldes. Sie vertiefen zudem das theoretische Wissen der Chemie eigenständig in ausgewählten Versuchen und praktischen Übungen.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Allgemeine und anorganische Chemie (Vorlesung) (Prof. Dr. Williger):</u> Atombau/Periodensystem, chemische Bindungen, Gleichgewichtsreaktionen, Chemie der wässrigen Lösungen, Redoxsysteme. <u>Allgemeine und anorganische Chemie (Praktikum) (Prof. Dr. Williger):</u> Vertiefen der Themenschwerpunkte aus der Vorlesung allgemeine und anorganische Chemie anhand praktischer Beispiele und Anwendungen. <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.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Allgemeine und anorganische Chemie (Vorlesung) ist Bestandteil der Modul-Klausur. Allgemeine und anorganische Chemie (Praktikum) wird abgeschlossen mit Testat. Einführung in die Mikrobiologie ist Bestandteil der Modul-Klausur.							
Teilnahmevoraussetzungen: keine							

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Williger
Sonstige Informationen: Literaturvorschläge: - Cypionka, H.; Grundlagen der Mikrobiologie, Springer Verlag, Berlin, 2003; - Krämer, J.; Lebensmittel-Mikrobiologie, Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart, 2002 Weitere Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Ernährung und Lebensmittel							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G1.3	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Lebensmittelchemie und -recht 1			V	30	24	gesamtes Semester	2
Landwirtschaftliche Produktion			V	30	24	gesamtes Semester	2
Lebensmittelverarbeitung und -warenkunde			V	30	24	gesamtes Semester	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erwerben bzw. vertiefen in Vorlesungen und im Selbststudium an aktuellen und wichtigen Themen Grundkenntnisse über die Produktionsverfahren und -bedingungen in der Landwirtschaft, über die Zusammensetzung der Lebensmittel, grundlegende Möglichkeiten ihrer Verarbeitung und über Einwirkungen während der Verarbeitung. Zur rechtlichen Einordnung von Nahrungsmitteln lernen die Studierenden die Systematik und die Basisanforderungen des Lebensmittelrechts kennen. Sie erwerben damit die Grundqualifikation für alle Berufsfelder, die in besonderem Maße das Verständnis der Zusammenhänge von Lebensmittelinhaltsstoffen erfordern (z.B. Lebensmittelindustrie).							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Lebensmittelchemie und -recht 1 (Prof. Dr. Wittich):</u> Hauptinhaltsstoffe in Lebensmitteln; Herkunft und stoffliche Zusammensetzung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel; Systematik und Anwendung des Lebensmittelrechts; Inhalte der lebensmittelrechtlichen Basisregelungen; grundlegende nationale und EU Regelungen zum Lebensmittelrecht in der praktischen Anwendung im Verkehr mit Lebensmitteln.							
<u>Landwirtschaftliche Produktion (Lehrbeauftragte Fr. Dr. Hambitzer):</u> Eckdaten und Grundlagen der Landwirtschaft; ausgewählte Kulturen und Tierhaltung; Vergleich von Anbau- und Haltungsformen; Pflanzenschutz, Rückstände, Gentechnik; aktuelle Fragen und Problemsituationen.							
<u>Lebensmittelverarbeitung und -warenkunde (Prof. Dr. Gonnermann):</u> Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung, Lebensmittelgruppen und ihr Verhalten bei unterschiedlichen Zubereitungsbedingungen.							

Prüfungsformen:

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

Lebensmittelchemie und -recht 1 ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Landwirtschaftliche Produktion ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Lebensmittelverarbeitung und -warekunde ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

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. Wittich

Sonstige Informationen:

Literaturvorschläge:

- Elmadfa I. Ernährungslehre. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 2009;
- Bendel, L.: Das große Früchte- und Gemüselexikon, Albatrosverlag;
- Lieberei, R.; Reisdorff, C.: Nutzpflanzenkunde, Thieme Verlag 2007 (vormals: Franke, W.: Nutzpflanzenkunde, Thieme Verlag);
- van Wyk, B.-E.: Handbuch der Nahrungspflanzen Wiss. Verlagsgesellschaft 2005;

Weitere Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Mathematik und Physik							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G1.4	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
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
Wahlkolloquium			Tut	15	12	24 Studierende	1
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>							
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: 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 sowie mindestens einem Tutorium.</p>							
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</p> <p><u>Mathematik / Statistische Grundlagen (Prof. Dr. Menzel):</u> Ausgewählte Kapitel der angewandten Mathematik, beschreibende Statistik, Grundzüge der schließenden Statistik.</p> <p><u>Physik 1 (Prof. Dr. Großmann):</u> Ausgewählte Kapitel aus den Bereichen Mechanik und Elektrostatik.</p> <p><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.</p> <p><u>Wahlkolloquium (verschiedene Tutoren):</u> Unterstützung bei der Nachbereitung und Prüfungsvorbereitung der Vorlesungsinhalte durch entsprechende Tutorien zu verschiedenen Lehrveranstaltungen (z.B. Mathematik, Physik, Haushaltstechnik, Chemie). Ein Tutorium ist verpflichtend zu wählen.</p>							
<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Mathematik / Statistische Grundlagen ist Bestandteil der Modul-Klausur. Physik 1 ist Bestandteil der Modul-Klausur. Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV 1 wird abgeschlossen mit Testat. Wahlkolloquium wird abgeschlossen mit Testat.</p>							

Teilnahmevoraussetzungen: keine
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium 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. Menzel
Sonstige Informationen: 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.

Modul: Information, Psychologie und Recht							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G1.5	135 h	5	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Informationstechnische Grundbildung			Ü	15	12	24 Studierende	1
Psychologie 1: Einführung in Allgemeine Psychologie, Sozialpsychologie & Kommunikationspsychologie			V	30	24	gesamtes Semester	2
Rechtskunde			V	15	12	gesamtes Semester	1
Fachpraxis			V	15	12	gesamtes Semester (nur Oec.-troph.-Studierende)	1
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erwerben im Rahmen der informationstechnischen Grundbildung Fertigkeiten im Umgang mit Standardsoftware. Zudem erwerben sie grundlegende Kompetenz 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. Des weiteren haben sie durch die Fachpraxis einen vertieften Überblick in Bezug auf ihre Studienziele und künftigen Berufsfelder. Die Studierenden besitzen Grundkenntnisse in Allgemeiner Psychologie, Methoden der Psychologie, Sozialpsychologie und Kommunikationspsychologie.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Informationstechnische Grundbildung (Prof. Dr. Menzel):</u> Einführung in und Übung von grundlegenden Fertigkeiten im Umgang mit Standardsoftware.							
<u>Psychologie 1: Einführung in Allgemeine Psychologie, Sozialpsychologie & Kommunikationspsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Basiswissen Allgemeine Psychologie (Kognition, Wahrnehmung, Motivation, Verhalten inkl. biologische Grundlagen menschlichen Verhaltens) und Methoden der Psychologie, Grundlagen der Sozialpsychologie und Kommunikationspsychologie.							
<u>Rechtskunde (Lehrbeauftragte/r):</u> Grundlagen der verschiedenen Rechtsgebiete (Öffentliches Recht, Straf- und Ordnungsrecht (bezogen auf relevante Vorschriften), Zivilrecht).							
<u>Fachpraxis (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Verschiedene Themen aus der beruflichen und forschenden Praxis sowie selbstständige Erarbeitung eines Studienverlaufs und -ziels.							

Prüfungsformen:

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

Informationstechnische Grundbildung wird abgeschlossen mit Testat.

Psychologie 1: Einführung in Allgemeine Psychologie, Sozialpsychologie & Kommunikationspsychologie wird abgeschlossen mit einer separaten Klausur.

Rechtskunde wird abgeschlossen mit einer separaten Klausur.

Fachpraxis wird abgeschlossen mit Testat.

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

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. Menzel

Sonstige Informationen:

Pflichtlektüre für Psychologie 1:

- Zimbardo, P. G.; Gerring, R. G. (2008): Psychologie. München: Pearson Verlag.

Weitere Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Lebensmittelwissenschaft 1						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
G2.1	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Werkstoffwissenschaften			V	30	24	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)
Lebensmittelverfahrenstechnik 1			V	30	24	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)
Lebensmittelchemie 2			V	30	24	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen Hauptinhaltsstoffe von Lebensmitteln und deren chemische Eigenschaften, Bedarfsgegenstände des Haushalts und des Lebensmittelverpackungssektors sowie die wechselseitigen Einflüsse der technologischen und chemischen Beschaffenheit von Lebensmitteln kennen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Werkstoffwissenschaften (Prof. Dr. Bröring):</u> Fertigung, Eigenschaften, Anwendung und Entsorgung anorganischer und polymerer Werkstoffe, die in direkten Kontakt mit Lebensmittel kommen.						
<u>Lebensmittelverfahrenstechnik 1 (Prof. Dr. Sedlmeyer):</u> Messen, Steuern, Regeln, Aufbau, Funktion und Einsatzgebiete von Elektro-Gargeräten (Kochfelder, Herde, Mikrowellengargeräte, Dampfgeräte), Gas-Herden und Kühl- bzw. Gefriergeräten. Verknüpfung der Grundprinzipien zu Anwendungen in großtechnischen kontinuierlichen Verfahren.						
<u>Lebensmittelchemie 2 (Prof. Dr. Wittich):</u> Chemischer Aufbau und Eigenschaften von Eiweiß, Kohlenhydraten, Lipiden und pflanzlichen Sekundärstoffen; chemische Veränderungen von Lebensmittelinhaltsstoffen.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Werkstoffwissenschaften ist Bestandteil der Modul-Klausur. Lebensmittelverfahrenstechnik 1 ist Bestandteil der Modul-Klausur. Lebensmittelchemie 2 ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: keine						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Sedlmeyer

Sonstige Informationen:

Literaturvorschläge:

- Baltes, W.: Lebensmittelchemie, Springer Verlag, Ausgabe 2000;
- Belitz, H.-D.; Grosch, W.; Schieberle, P.: Lehrbuch der Lebensmittelchemie Springer Verlag, Ausgabe 2001;
- Schwedt, G.; Schreiber, J.: Taschenatlas der Lebensmittelchemie Thieme Verlag, Stuttgart 1999;
- Pichert, H.. Haushalttechnik: Verfahren und Geräte. Ulmer, Stuttgart, 2001;
- Pichert, H.. Grundlagen der Haushalttechnik. 2. Auflage, Ulmer, Stuttgart, 1995;
- Folkerts, Friedrichs. Hausgeräte-, Beleuchtungs- und Klimatechnik. 10. Auflage, Würzburg: Vogel, 2000;
- Wegner, Günter E.. Elektrische Haushaltsgeräte, Technik und Service. Hüthig&Pflaum Verlag, München, Heidelberg, Berlin, 2000;
- H.R. Ris. Elektrische Installationen und Apparate. 8. vollst. überarbeitete Neuauflage, AZ Fachverlage, Aarau/Schweiz, 1999;
- HEA-Bilderdienst Haushaltstechnik. Erläuterung von Aufbau und Funktion vieler Hausgeräte. Hrsg: Hauptberatungsstelle Energieanwendung, Frankfurt/M., laufende Aktualisierung, Informationen unter: info@hea.f.uunet.de;
- Wiggert, K.; Dürr, H.. Haushaltsgeräte messen und prüfen. Meßtechnische Prüfverfahren. 2. Auflage, Ulmer, Stuttgart, 1989;

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Chemie und Biologie 2							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G2.2	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Organische Chemie Vorlesung			V	30	24	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)	2
Organische Chemie Praktikum			P	15	39	24 Studierende	2
Grundpraktikum Mikrobiologie			P	15	39	16 Studierende	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erwerben bzw. erweitern in Vorlesungen und im Selbststudium die Fachkompetenz des biologisch-chemischen Aufgabenfeldes. Sie vertiefen dieses theoretische Wissen und die Methoden der Grundlagenfächer eigenständig in ausgewählten, fortgeschrittenen Versuchen sowie praktischen Übungen.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Organische Chemie Vorlesung (Prof. Dr. Williger):</u> Bindungen und Reaktionen von Kohlenstoffverbindungen, Stoffklassen/funktionelle Gruppen, Stereochemie. <u>Organische Chemie Praktikum (Prof. Dr. Williger):</u> Vertiefen der Themenschwerpunkte aus der Vorlesung 'organische Chemie' anhand praktischer Beispiele und Anwendungen der Grundlagen der organischen Chemie. <u>Grundpraktikum Mikrobiologie (Prof. Dr. Dr. Prange):</u> Praktische mikroskopische Übungen; Bestimmung der Keimzahl und Anwendung verschiedener Färbemethoden, grundlegende mikrobiologische Arbeitstechniken, Trinkwasseranalyse.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Organische Chemie Vorlesung ist Bestandteil der Modul-Klausur. Organische Chemie Praktikum wird abgeschlossen mit Testat. Grundpraktikum Mikrobiologie wird abgeschlossen mit Testat.							
Teilnahmevoraussetzungen: keine							
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate							

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Williger

Sonstige Informationen:

Für die Praktika (Mikrobiologie, Chemie) muss ein langer Laborkittel (100% Baumwolle, schwer entflammbar) zum Praktikum mitgebracht werden.

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Physik und Technik							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G2.3	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Physik 2			V	15	12	gesamtes Semester	1
Haushaltstechnik Vorlesung			V	15	12	gesamtes Semester	1
Haushalts- und Messtechnik Praktikum			P	15	39	16 Studierende	2
Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV 2			P	30	24	16/32 Studierende	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: 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.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Physik 2 (Prof. Dr. Großmann):</u> Ausgewählte Kapitel aus den Bereichen technische Mechanik, Elektrizität, Optik, Wärme- und Strömungslehre.							
<u>Haushaltstechnik Vorlesung (Prof. Dr. Wentzlaff, Prof. Dr. Sedlmeyer):</u> Elektrische Energie im Privathaushalt: Zustandsgrößen, Elektrische Sicherheit, Beleuchtungstechnik, Reinigungstechnik, Zukunft der Haushaltstechnik.							
<u>Haushalts- und Messtechnik Praktikum (Prof. Dr. Wentzlaff, Prof. Dr. Sedlmeyer):</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 LV Physik, IP Mathematik/Statistische Grundlagen und grundlegende EDV-Anwendungen.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Physik 2 ist Bestandteil der Modul-Klausur. Haushaltstechnik Vorlesung ist Bestandteil der Modul-Klausur. Haushalts- und Messtechnik Praktikum wird abgeschlossen mit Testat. Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV 2 wird abgeschlossen mit Testat.							

Teilnahmevoraussetzungen: keine
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium 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. Großmann
Sonstige Informationen: Literaturvorschläge: <ul style="list-style-type: none">- 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;- Pichert, H.. Haushalttechnik: Verfahren und Geräte. Ulmer, Stuttgart, 2001;- Pichert, H.. Grundlagen der Haushalttechnik. 2. Auflage, Ulmer, Stuttgart, 1995;- Folkerts, Friedrichs. Hausgeräte-, Beleuchtungs- und Klimatechnik. 10. Auflage, Würzburg: Vogel, 2000;- Wegner, Günter E.. Elektrische Haushaltsgeräte, Technik und Service. Hüthig&Pflaum Verlag, München, Heidelberg, Berlin, 2000;- H.R. Ris. Elektrische Installationen und Apparate. 8. vollst. überarbeitete Neuauflage, AZ Fachverlage, Aarau/Schweiz, 1999;- HEA-Bilderdienst Haushaltstechnik. Erläuterung von Aufbau und Funktion vieler Hausgeräte. Hrsg: Hauptberatungsstelle Energieanwendung, Frankfurt/M., laufende Aktualisierung, Informationen unter: info@hea.f.uunet.de;- Wiggert, K.; Dürr, H.. Haushaltsgeräte messen und prüfen. Meßtechnische Prüfverfahren. 2. Auflage, Ulmer, Stuttgart, 1989;- Walz, A. (Hrsg.). Physik für Ernährung und Hauswirtschaft. Hannover: Schroedel, Schulbuchverlag, 1984; Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Wirtschaftswissenschaften							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G2.4	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre			V	45	36	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)	3
Grundlagen des Marketing			SL	30	24	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)	2
Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge			V	15	12	gesamtes Semester	1
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erwerben in Vorlesungen und im Selbststudium die grundlegende Fachkompetenz des ökonomischen Aufgabenfeldes und erhalten einen Überblick über ökonomische und wirtschaftliche Zusammenhänge.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Allgemeine Betriebswirtschaftslehre (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Grundbegriffe des Wirtschaftens, Bedeutung und Zusammenhänge einzelner Disziplinen der Betriebswirtschaftslehre, einfache finanzwirtschaftliche Ansätze, Grundlagen des Rechnungswesens, Kostenrechnungsmethoden, statische und dynamische Investitionsrechenmodelle. <u>Grundlagen des Marketing (Prof. Dr. Hebel):</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.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Allgemeine Betriebswirtschaftslehre ist Bestandteil der Modul-Klausur. Grundlagen des Marketing ist Bestandteil der Modul-Klausur. Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge ist Bestandteil der Modul-Klausur.							
Teilnahmevoraussetzungen: keine							

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium 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. Heidbüchel
Sonstige Informationen: Literaturvorschläge (die jeweils aktuelle Auflage): <ul style="list-style-type: none">- 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 aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Kommunikation und Psychologie							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G2.5	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Präsentation und Beratung 1 Vorlesung			V	15	12	gesamtes Semester	1
Präsentation und Beratung 1 Praktikum			P	15	39	16 Studierende	2
Psychologie 2: Einführung in Arbeitspsychologie, Gesundheitspsychologie und Klinische Psychologie			V	30	24	gesamtes Semester	2
Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten			Ü	15	12	16/32 Studierende	1
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden können fachspezifische Inhalte auswählen und diese visualisieren. Dabei verfügen sie 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. Die Studierenden gewinnen einführendes Grundlagenwissen in Arbeits- und Organisationspsychologie, Gesundheitspsychologie und Klinischer Psychologie. Zudem werden kommunikationspsychologische Grundkenntnisse aus der Vorlesung 'Psychologie 1' vertieft. Die Studierenden wenden grundlegende Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens an.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Präsentation und Beratung 1 Vorlesung (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> Angeleitete Planung und Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung einer Präsentation.							
<u>Psychologie 2: Einführung in Arbeitspsychologie, Gesundheitspsychologie und Klinische Psychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Einführung in die Grundlagen der Arbeits- und Organisationspsychologie, Gesundheitspsychologie und Klinischen Psychologie; Grundlagenvertiefung Kommunikationspsychologie.							
<u>Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten (HLL (Hochschulzentrum für Lehre und Lernen)):</u> Grundlegende Methoden zum effektiven und zeitsparenden, wissenschaftlich fundierten Arbeiten, schriftliche Präsentation von Ergebnissen und der Herangehensweise an Probleme.							

Prüfungsformen:

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

Präsentation und Beratung 1 Vorlesung ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Präsentation und Beratung 1 Praktikum wird abgeschlossen mit Testat.

Psychologie 2: Einführung in Arbeitspsychologie, Gesundheitspsychologie und Klinische Psychologie ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten wird abgeschlossen mit Testat.

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

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. Bödeker

Sonstige Informationen:

Pflichtlektüre für Psychologie 2:

- Zimbardo, P. G., Gerring, R. G. (2008): Psychologie. München: Pearson Verlag.

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,

- Schrader E et al. (1992) Optische Sprache. Windmühle Verlag, Hamburg

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Ernährungswissenschaft 2							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
H3.1	189 h	7	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Ernährungsphysiologie			V	30	24	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)	2
Ernährungsphysiologisches Praktikum			P	15	39	16 Studierende	2
Ernährungssituation			V	30	24	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)	2
Biochemie der Ernährung 1 (Vorlesung)			V	15	12	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)	1
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden haben vertiefte Kenntnisse zu Physiologie und Biochemie von Energie und Nährstoffen, kennen die Einflussfaktoren auf Bedarf, Regulation und Umsetzung und können Ernährungserfordernisse für unterschiedliche Bedarfsgruppen ableiten.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Ernährungsphysiologie (Prof. Dr. Ludwig):</u> Zusammenhang zwischen Ernährung, Energieverbrauch und Stoffwechsel; Speicherung der energiereichen Substrate im Körper, die energiebereitstellenden Systeme und die grundlegenden Prinzipien des Energiestoffwechsels. Energietransport; hormonalen Steuerungssysteme.							
<u>Ernährungsphysiologisches Praktikum (Prof. Dr. Ludwig):</u> Vertiefung, Umsetzung und Anwendung der Kenntnisse aus der Vorlesung 'Ernährungsphysiologische Grundlagen' an praktischen Beispielen und ausgewählten Laborversuchen.							
<u>Ernährungssituation (Prof. Dr. Ellinger):</u> Ernährungssituation in Deutschland; Welternährungssituation; Ernährungs-Erhebungsmethoden; Methoden zur Ermittlung des Ernährungsstatus; Anthropometrie; Körperzusammensetzung.							
<u>Biochemie der Ernährung 1 (Vorlesung) (Prof. Dr. Williger):</u> Grundzüge der Biochemie mit den Schwerpunkten der Stoffklassen Kohlenhydrate, Proteine und Lipide.							

Prüfungsformen:

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

Ernährungsphysiologie ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Ernährungsphysiologisches Praktikum wird abgeschlossen mit Testat.

Ernährungssituation ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Biochemie der Ernährung 1 (Vorlesung) ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Ludwig

Sonstige Informationen:

Dringende Empfehlung für die Teilnahme an der Vorlesung 'Ernährungsphysiologie':
Erfolgreicher Abschluss der Module 'Ernährungswissenschaft 1' (G1.1) und 'Chemie und Biologie 1' (G 1.2)

Literaturvorschläge:

- Elmadfa I. Ernährungslehre. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 2009;
- Krämer M (Hrsg) (2005) Professionelle Beratung zur Alltagsbewältigung. Vandenhoeck&Ruprecht, Göttingen;
- Elmadfa I, Leitzmann C. Ernährung des Menschen. Verlagen Eugen Ulmer, Stuttgart 2004;

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Lebensmittelwissenschaft 2								
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer		
H3.2	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester		
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte	
Lebensmitteltechnologie 1			V	30	24	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)	2	
Lebensmittelverfahrenstechnik 2			P	15	39		16 Studierende	2
Lebensmittellehre			P	30	24		16 Studierende	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)								
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen die chemischen Eigenschaften von Bedarfsgegenständen des Haushalts und des Lebensmittelverpackungssektors sowie die wechselseitigen Einflüsse der technologischen und chemischen Beschaffenheit von Lebensmitteln kennen. Die Kenntnisse sollen durch ausgewählte Versuche und praktische Übungen vertieft und angewandt werden, um Veränderungen der Lebensmittel und ihrer Inhaltsstoffe einschätzen und beurteilen zu können.								
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Lebensmitteltechnologie 1 (Prof. Dr. Sedlmeyer):</u> Prinzipien und typische Prozessabläufe der industriellen Herstellung von Lebensmitteln aus den wichtigsten Warengruppen. <u>Lebensmittelverfahrenstechnik 2 (Prof. Dr. Sedlmeyer):</u> Versuchsdurchführung und –auswertung zur Wärme- und Energieübertragung sowie zur Mess- und Regelungstechnik bei ausgewählten Gargeräten und physikalischen Prozessbehandlungen. <u>Lebensmittellehre (Prof. Dr. Hambitzer, Prof. Dr. Bröring, Prof. Dr. Wittich):</u> Durchführung von Laboruntersuchungen und -experimenten als Vertiefung und Anwendung ausgewählter Themen aus Vorlesungen der Gebiete Lebensmittel- und Werkstoffwissenschaft.								
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Lebensmitteltechnologie 1 ist Bestandteil der Modul-Klausur. Lebensmittelverfahrenstechnik 2 wird abgeschlossen mit Testat. Lebensmittellehre ist Bestandteil der Modul-Klausur.								
Teilnahmevoraussetzungen: keine								

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

Modul: Integrierte Managementsysteme							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
H3.3	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Grundzüge des Qualitätsmanagements			V	30	24	gesamtes Semester	2
Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (Vorlesung)			V	15	12	gesamtes Semester	1
Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (Praktikum)			P	15	39	16 Studierende	2
Ökomanagement			V	15	12	gesamtes Semester	1
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: 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, Beziehungen zwischen Privatwirtschaft und natürlicher Umwelt sowie Gründe für Übernutzung zu erkennen und das betriebliche Umweltmanagement in die Umweltpolitik einzuordnen, den Ablauf und Vorgaben für betriebliche Umweltmanagementsysteme und deren Vor- und Nachteile für die betriebliche Unternehmenspolitik zu verstehen.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<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>Ökomanagement (Lehrbeauftragte/r):</u> Ökonomische Funktionen von Umwelt; Beziehungen zwischen Privatwirtschaft und natürlicher Umwelt; Umweltpolitisches Instrumentarium; Umweltmanagementsysteme im Überblick (EMAS II, ISO 14001); Betriebliches Umweltmanagement und betriebliches Nachhaltigkeitsmanagement; Vor- und Nachteile der Umweltmanagementsysteme nach EMAS / ISO 14001.							

Prüfungsformen:

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

Grundzüge des Qualitätsmanagements ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (Vorlesung) ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (Praktikum) ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Ökomanagement ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

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. Wittich

Sonstige Informationen:

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.; Colmsan, H.: Qualitätstechniken C. Hanser Verlag, München;
- Rogall, H. (2002): Neue Umweltökonomie – Ökologische Ökonomie, Opladen;
- Rogall, H. (2004): Ökonomie der Nachhaltigkeit: Handlungsfelder für Politik und Wirtschaft, Berlin;
- Ensthaler, Jürgen u.a. (2002): Umweltauditgesetz / EMAS-Verordnung, 2.Aufl., Erich Schmidt Verlag;
- Willnow, A. (2004): Öko-Audit als ein Instrument der ökologieorientierten Unternehmensführung, Diss. Univ. Chemnitz;
- Wetterau, J.; Seidl, M.; Fladung, U. (Hrsg.): Modernes Verpflegungsmanagement - Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie, Frankfurt am Main 2008;
- Pieper, R.; Vorath, B.-J.: Handbuch Arbeitsschutz, Frankfurt Main;
- Schlick, C.; Bruder, R.; Luczak, H.: Arbeitswissenschaft, Berlin 2010;
- Skiba, R.: Taschenbuch Arbeitssicherheit, Bielefeld;

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Soziologie und Beratung							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
H3.4	189 h	7	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Präsentation und Beratung 2 Vorlesung			V	15	12	gesamtes Semester	1
Präsentation und Beratung 2 Praktikum			P	15	39	16 Studierende	2
Grundlagen der Soziologie Vorlesung			V	30	24	gesamtes Semester	2
Grundlagen der Soziologie Übung			Ü	15	39	gesamtes Semester	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen methodische Grundlagen der Sozialwissenschaften und des Beratungswesens in oecotrophologischen Fragestellungen kennenlernen, diese Gesetzmäßigkeiten in ihrem Alltag wiedererkennen und anwenden sowie theoretisches Wissen und Methoden der Präsentation und Beratung in ausgewählten Versuchen und praktischen Übungen vertiefen.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<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.							
<u>Grundlagen der Soziologie Vorlesung (Prof. Dr. Neu):</u> Wissenschaftliche, methodische und theoretisch-begriffliche Grundlagen der allgemeinen Soziologie, der sozialen Gruppen, der Sozialstruktur und des gesellschaftlichen Wandels; Demographie, die Soziologie der Ernährung, Freizeit und Tourismus.							
<u>Grundlagen der Soziologie Übung (Prof. Dr. Neu):</u> siehe unter Vorlesung 'Grundlagen der Soziologie'; Übungen zur Vorlesung.							

Prüfungsformen:

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

Präsentation und Beratung 2 Vorlesung ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Präsentation und Beratung 2 Praktikum wird abgeschlossen mit Testat.

Grundlagen der Soziologie Vorlesung ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Grundlagen der Soziologie Übung wird abgeschlossen mit Testat.

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

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. Kronsbein

Sonstige Informationen:

Literaturvorschläge:

- Geißler, Rainer: Die Sozialstruktur Deutschlands, 5.Auflage, VS Verlag, Wiesbaden 2008;
- Hradil, Stefan: Soziale Ungleichheit in Deutschland, Nachdruck 8. Auflage, VS Verlag, Wiesbaden 2001;
- Joas, Hans (Hrsg.): Lehrbuch der Soziologie, 3.Auflage, Campus Verlag, Frankfurt/M. 2007;
- Schäfers, Bernhard: Sozialstruktur und sozialer Wandel in Deutschland, 8.Auflage, UTB, Stuttgart 2004;
- 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

Modul: Projektmanagement 1							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
P3.5	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Interdisziplinäres Langfristprojekt 1			Pr	30	51	-	3
Projektmanagement			SL	15	39	32 Studierende	2
Spezielle BWL			SL & Ü	15	12	30 Studierende	1
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: 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.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Interdisziplinäres Langfristprojekt 1 (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Arbeit in einem der über mehrere Semester laufenden interdisziplinären Langfristprojekt-Teams des Fachbereichs (bestehend aus Studierenden mehrere Semester des dritten bis fünften, optional sechsten Semesters und i.d.R. 2 Professoren. 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, nur interdisziplinär lösbaren Problemstellung; Ergebnispräsentation.							
<u>Projektmanagement (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Sozialkompetenz; projektrelevante Rahmenbedingungen; Diskussion unterschiedlicher Phasenmodelle, Erlangung von Basiskennntnissen in MS-Projekt; Erstellung eines Projektphasenmodells für Kleinprojekte und mittlere Projekte.							
<u>Spezielle BWL (Prof. Dr. Hebel):</u> Nutzwertanalyse und Portfolioanalysen als Beispiele zur Bewertung von Projektalternativen; Einbindung von Projekten in die Aufbauorganisation von Betrieben; Grundzüge des Personalmanagements.							

Prüfungsformen:

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

Interdisziplinäres Langfristprojekt 1 wird abgeschlossen mit einer Prüfung gemäß ILP-Ordnung.

Projektmanagement wird abgeschlossen mit Testat.

Spezielle BWL wird abgeschlossen mit einer separaten Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prüfungsausschuss

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Angewandte Ernährungswissenschaft						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
H4.1	135 h	5	4. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Life Cycle Nutrition		V	30	24	gesamtes Semester	2
Ernährungsplanung		P	30	51	16 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - kennen Bedarf an Energie und Nährstoffen in unterschiedlichen Lebensphasen - kennen und verstehen Anforderungen an die Ernährung von Menschen in unterschiedlichen Lebensphasen - kennen und verstehen Bedeutung von Lebensmitteln für die Ernährung - können lebensmittelbezogene Empfehlungen für die Ernährung in unterschiedlichen Lebensphasen ableiten und bewerten - kennen und verstehen Instrumente der Ernährungsplanung und können diese gezielt einsetzen - können Ernährungsplanung für die Praxis umsetzen 						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <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. <u>Ernährungsplanung (Prof. Dr. Ellinger):</u> Erstellen, Bewerten und Optimieren von Speiseplänen; Anwendung von Software zur Ernährungsplanung; praktische Umsetzung von Ernährungsplanung.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Life Cycle Nutrition ist Bestandteil der Modul-Klausur. Ernährungsplanung wird abgeschlossen mit Testat.						
Teilnahmevoraussetzungen: keine						

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

Modul: Biochemie und Mikrobiologie							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
H4.2	162 h	6	4. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Lebensmittelmikrobiologie			V	30	24	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)	2
Biochemie der Ernährung 2 (Vorlesung)			V	30	24	gesamtes Semester (nur Oec.troph.-Studierende)	2
Biochemie der Ernährung 2 (Praktikum)			P	15	39	16 Studierende	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen aufbauend auf dem im Grundstudium erworbenen ernährungswissenschaftlichen und mikrobiologischen Wissen weitere Kenntnisse und Fertigkeiten insbesondere zu biochemischen Aspekten des Stoffwechsels und Lebensmittelmikrobiologie erwerben.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Lebensmittelmikrobiologie (Prof. Dr. Dr. Prange):</u> Mikrobielle Lebensmittelvergiftungen; Konservierung; Nachweis von humanpathogenen und Verderbnis erregenden Bakterien in Lebensmitteln; Mikrobiologische Qualitätssicherung. <u>Biochemie der Ernährung 2 (Vorlesung) (Prof. Dr. Williger):</u> Vertiefung der Vorlesung 'Biochemie 1'; biochemische Reaktionen, Vitamine und Stoffwechsel der Zelle. <u>Biochemie der Ernährung 2 (Praktikum) (Prof. Dr. Williger):</u> Vertiefung und Anwendung der in den Vorlesungen 'Biochemie 1 & 2' bearbeiteten Themen in praktischen Übungen.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Lebensmittelmikrobiologie ist Bestandteil der Modul-Klausur. Biochemie der Ernährung 2 (Vorlesung) ist Bestandteil der Modul-Klausur. Biochemie der Ernährung 2 (Praktikum) wird abgeschlossen mit Testat.							
Teilnahmevoraussetzungen: keine							
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat							

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Williger

Sonstige Informationen:

Für die Praktika (Mikrobiologie, Chemie) muss ein langer Laborkittel (100% Baumwolle, schwer entflammbar) zum Praktikum mitgebracht werden.

Literaturvorschläge:

- Jay, J.M.; Loessner, M.J.; Golden, D.A.; Modern Food Microbiology, Springer Verlag, New York, 2005;
- Krämer, J.; Lebensmittel-Mikrobiologie; Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart, 2002;
- Sinell, H.-J.; Einführung in die Lebensmittelhygiene, Verlag Parey, 2004;

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Praxis und Projekte 1							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
P4.5	162 h	6	4. Semester	jedes Semester		1-2 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Semesterprojekt 1			Pr	nach Vereinbarung	nach Vereinbarung	-	3
Semesterprojekt 2			Pr	nach Vereinbarung	nach Vereinbarung	-	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Semesterprojekte werden von allen Professorinnen und Professoren nach Vereinbarung angeboten.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Semesterprojekt 1 (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Semesterprojekte können je nach eigenem Interessengebiet und eigener Spezialisierung individuell gewählt werden. <u>Semesterprojekt 2 (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Semesterprojekte können je nach eigenem Interessengebiet und eigener Spezialisierung individuell gewählt werden.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Semesterprojekt 1 wird abgeschlossen mit einer je nach Projekt individuell vereinbarten Hausarbeit. Semesterprojekt 2 wird abgeschlossen mit einer je nach Projekt individuell vereinbarten Hausarbeit.							
Teilnahmevoraussetzungen: Je nach Vereinbarung mit den entsprechenden Professorinnen und Professoren.							
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat							
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium							

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prüfungsausschuss

Sonstige Informationen:



Modul: Projektmanagement 2							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
P4.6	162 h	6	4. Semester	jedes Semester		2 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Interdisziplinäres Langfristprojekt 2			Pr	nach Vereinbarung	nach Vereinbarung	-	3
Interdisziplinäres Langfristprojekt 3			Pr	nach Vereinbarung	nach Vereinbarung	-	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Langfristprojekt 2 und 3 setzen die Arbeit aus Langfristprojekt 1 (Modul P3.5) fort.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Interdisziplinäres Langfristprojekt 2 (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Arbeit in einem der über mehrere Semester laufenden interdisziplinären Langfristprojekt-Teams des Fachbereichs (bestehend aus Studierenden mehrere Semester des dritten bis fünften, optional sechsten Semesters und i.d.R. 2 Professoren. 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, nur interdisziplinär lösbaren Problemstellung; Ergebnispräsentation. <u>Interdisziplinäres Langfristprojekt 3 (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Arbeit in einem der über mehrere Semester laufenden interdisziplinären Langfristprojekt-Teams des Fachbereichs (bestehend aus Studierenden mehrere Semester des dritten bis fünften, optional sechsten Semesters und i.d.R. 2 Professoren. 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, nur interdisziplinär lösbaren Problemstellung; Ergebnispräsentation.							

Prüfungsformen:

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

Interdisziplinäres Langfristprojekt 2 wird abgeschlossen mit einer Prüfung gemäß ILP-Ordnung.

Interdisziplinäres Langfristprojekt 3 wird abgeschlossen mit einer Prüfung gemäß ILP-Ordnung.

Teilnahmevoraussetzungen:

nach Vereinbarung

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prüfungsausschuss

Sonstige Informationen:

Modul: Praxis und Projekte 2						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
P6.3	81 h	3	4. Semester	jedes Semester		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Semesterprojekt 3			Pr	nach Vereinbarung	nach Vereinbarung	-
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Semesterprojekte werden von allen Professorinnen und Professoren nach Vereinbarung angeboten.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Semesterprojekt 3 (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Semesterprojekte können je nach eigenem Interessengebiet und eigener Spezialisierung individuell gewählt werden.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Semesterprojekt 3 wird abgeschlossen mit einer je nach Projekt individuell vereinbarten Hausarbeit.						
Teilnahmevoraussetzungen: Je nach Vereinbarung mit den entsprechenden Professorinnen und Professoren.						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat						
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium						
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
Modulbeauftragte/r: Prüfungsausschuss						

Sonstige Informationen:

Modul: Ernährung und Gesundheit							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
S1.1	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Ernährungsassoziierte Erkrankungen 1			V	30	51	80 Studierende	3
Umweltchemie und Gesundheit			V	30	51	80 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen gesundheitsbestimmende Einflüsse von Ernährungsfaktoren auf die Manifestation von Krankheiten des Formenkreises des sog. Metabolischen Syndroms sowie von Umweltfaktoren inkl. der jeweiligen Präventions- und Therapiemöglichkeiten kennenlernen; sie sollen 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.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Ernährungsassoziierte Erkrankungen 1 (Prof. Dr. Ludwig):</u> Epidemiologie, klinisches Erscheinungsbild, Prävention und Therapie der Erkrankungen des sog. Metabolischen Syndroms (Adipositas, Hypertonie, Arteriosklerose, Typ 2 Diabetes mellitus, Hyperurikämie).							
<u>Umweltchemie und Gesundheit (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.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Ernährungsassoziierte Erkrankungen 1 ist Bestandteil der Modul-Klausur. Umweltchemie und Gesundheit ist Bestandteil der Modul-Klausur.							
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5							

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Bröring
Sonstige Informationen: Dringende Empfehlung für die Teilnahme an 'Ernährungsassoziierte Erkrankungen 1': Erfolgreicher Abschluss der Lehrveranstaltung Anatomie/Physiologie (aus Modul G1.1); Dringende Empfehlung für die Teilnahme an 'Umweltchemie und Gesundheit': Erfolgreicher Abschluss der Lehrveranstaltungen 'Allgemeine und anorganische Chemie' (aus Modul G1.2) sowie 'Organische Chemie' (aus Modul G2.2) Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen. Aktuelle Artikel aus wissenschaftlichen Fachzeitschriften werden ergänzend bekannt gegeben.

Modul: Ernährungs- und Verbraucherberatung							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
S1.2	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Konzepte und Strategien der Ernährungsberatung			V/Ü	30	51	60 Studierende	3
Beratung für Haushalt und Verbrauch			V/Ü	30	51	60 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen die aktuellen Konzepte und Methoden der Bildungs- und Beratungsarbeit und vergleichen sie. Sie erläutern anhand ausgewählter Beispiele aus der Ernährungs- und Verbraucherberatung Ziele, Inhalte, Medien, Methoden und Evaluationsverfahren einer zielgruppenorientierten Bildungs- und Beratungsarbeit. Sie beschreiben aktuelle gesellschaftliche Trends sowie gesetzliche, gesundheits- und verbraucherpolitischer Erfordernisse und analysieren ihre Bedeutung für die Entwicklung des Bildungs- und Beratungsbedarfs.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Konzepte und Strategien der Ernährungsberatung (Prof. Dr. Kronsbein):</u> Charakteristika der Ernährungsberatungsformen und -bereiche; Ernährungsberatung: Evidenz für Ernährungs- und Lebensstilkomponenten bei der Prävention ausgewählter Erkrankungen, gesetzliche Grundlagen, Anforderungen der Kostenträger, Zertifizierung; Ernährungstherapie: Gesetzliche Grundlagen, Anforderungen der Kostenträger; Beratungsansätze; Modelle der Verhaltensänderung im Gesundheitsbereich; Komponenten des Beratungsprozesses, Planung und Durchführung der Einzel- und Gruppenberatung; wissenschaftliche Literaturrecherche, evidenzbasierte Leitlinien; Qualitätsmanagement; betriebswirtschaftliche Kalkulation von Ernährungsberatungsunternehmen; Ernährungsaufklärung; Ernährungsbildung.							
<u>Beratung für Haushalt und Verbrauch (Prof. Dr. Bödeker):</u> - Grundverständnis und Methoden der Beratungsarbeit; - Konzepte und Methoden der individuellen Beratung; - Analyse und Beschreibung der Zielgruppe privater Haushalte; - Beispiele oecotrophologischer Beratungsangebote für private Haushalte; - Ziele, Inhalte und Methoden der Ernährungs- und Verbraucherbildung							

Prüfungsformen:

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

Konzepte und Strategien der Ernährungsberatung ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Beratung für Haushalt und Verbrauch ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Bödeker

Sonstige Informationen:

Literaturvorschläge:

- GKV-Spitzenverband (2010) Leitfaden Prävention. GKV-Spitzenverband-Press, Berlin;
- Bachmair S et al (2008) Beraten will gelernt sein. Beltz, Weinheim; Ellrott T et al (1998) Adipositas therapie. 2. Aufl. Thieme, Stuttgart-New York; Stachow R et al (2004) Trainermanual – leichter, aktiver, gesünder. aid-medienshop, Bonn;
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.) (2011) Beratungs-Standards. Kapitel 6: 'Beratungs-Methodik'. DGE-Press, Bonn;
- Beaglehole R et al (1993) Basic Epidemiology. WHO-Press, Genf;
- aid (2006) aid-Special: Ernährungskommunikation. Neue Wege – neue Chancen? Aid-Medienshop, Bonn;
- Krämer M (Hrsg) (2005) Professionelle Beratung zur Alltagsbewältigung. Vandenhoeck&Ruprecht, Göttingen;
- Brokmann-Nooren et al (Hrsg) (1995) NQ-Materialien. Handbuch der Erwachsenenbildung. Beltz, Weinheim Fthenakis WE et al (2006) Das Online-Familienhandbuch <www.familienhandbuch.de>

Zusätzlich werden zahlreiche aktuelle Artikel aus wissenschaftlichen Fachzeitschriften zu Beginn des jeweiligen Semesters bekannt gegeben.

Modul: Ernährungsaufklärung und -bildung							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
S1.3	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Kampagnen der Ernährungsaufklärung			P	30	51	16 Studierende	3
Praktikum der Ernährungsbildung und Beratung			P	30	51	16 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden können zielgruppenspezifische Interventionen der Aufklärungs-, Bildungs- und Beratungsarbeit in ihrem Aufbau erklären, in ihrer Zielsetzung und Wirkungsweise vergleichen und bewerten. Sie planen eigene zielgruppenspezifische Interventionen in dem Bereich der Ernährungsaufklärung, -bildung und Beratung.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Kampagnen der Ernährungsaufklärung (Prof. Dr. Kronsbein, Lehrbeauftragte/r):</u> Aufbau, Konzeption und Durchführung von Kampagnen zur Ernährungsaufklärung; Allgemeine Ziele und Kriterien; exemplarische Analyse und Bewertung aktueller Kampagnen; eigene Konzeption einer Aufklärungskampagne zu einem aktuellen Ernährungsthema. <u>Praktikum der Ernährungsbildung und Beratung (Prof. Dr. Bödeker):</u> Zielgruppen, Zielsetzung, Medien und Methoden der Ernährungsbildung und Beratung in einem ausgewählten Bereich vertiefen; typische Fragen der Praxis, Arbeitsmaterialien, Aktionen und Programme kennen; anhand von Aufgaben und Fallbeispielen Informationsmaterialien, Lehr- und Lerneinheiten erarbeiten und methodisch reflektieren.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Kampagnen der Ernährungsaufklärung ist Bestandteil der Modul-Klausur. Praktikum der Ernährungsbildung und Beratung wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.							
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5.							
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0							

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Bödeker

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Sport und Ernährungsstatus						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.4	162 h	6	4.-6. Semester	Stillgelegt		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Ernährungsstatus Praktikum		P	30	51	18 Studierende	3
Fitness und Ernährung		Ü	30	51	18 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen die wichtigsten Messmethoden zur Ermittlung des Ernährungsstatus einzelner Personen kennen lernen und praktisch durchführen sowie die Messdaten beurteilen und klassifizieren können; des weiteren sollen sie die wichtigsten Grundlagen der optimalen Ernährung beim Sport kennen und den Einfluss von sog. Leistungsförderern sowie die gesundheitliche Bedeutung abschätzen können, um letztlich Sportlerernährung sowie Sporternährungskonzepte kritisch zu hinterfragen und in geeignete Beratungskonzepte einfließen zu lassen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Ernährungsstatus Praktikum (Prof. Dr. Gonnermann):</u> Anthropometrische Meßmethoden; Fitnessteste; Messung der Körperzusammensetzung mit verschiedenen Methoden <u>Fitness und Ernährung (Prof. Dr. Gonnermann):</u> Sporternährung (Kohlenhydrate, Eiweiß, Fett, Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente)						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Ernährungsstatus Praktikum ist Bestandteil der Modul-Klausur. Fitness und Ernährung ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)						

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Gonnermann

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Methoden der Einzel- und Gruppenberatung							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
S1.5	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Gesprächsführung in der Einzelberatung			P	15	39	14 Studierende	2
Ernährungsberatung im medizinischen Umfeld			P	45	63	14 Studierende	4
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen Ziele, Methoden, Komponenten, Rahmenbedingungen und Einsatzfelder der Einzel- und Gruppenberatung. Sie planen eigene Beratungseinheiten fachgerecht - inkl. geeigneter Beratungsmedien und wenden sie (zum Teil im videounterstützten Mikroteaching) an, bewerten und verbessern sie unter Einsatz eines konstruktiven Feedbacks.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Gesprächsführung in der Einzelberatung (Prof. Dr. Bödeker):</u> Elemente der Beratungssituation; Einflussfaktoren und Wirkungen; Analyse der Ziele, Phasen und Verlauf eines Beratungsgesprächs; Aktive Gestaltung von Gesprächsanfängen; grundlegende Gesprächstechniken üben; Aufgaben, Rollenverständnis und Verhalten der Beraterin reflektieren; Ausgewählte Modelle, Theorien und ihre Konsequenzen für die Beratungssituation. <u>Ernährungsberatung im medizinischen Umfeld (Prof. Dr. Kronsbein):</u> Grundlagen und Planung der Gruppenberatung; Vertiefende Fakten und Anwendungen zur Therapie des Typ 1-Diabetes mellitus; Mikroteaching von Gruppenberatungssituationen; Grundlagen und Planung der Einzelberatung; Vertiefende Fakten und Anwendungen zur Adipositas therapie; Mikroteaching von Einzelberatungssituationen; Evaluation.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Gesprächsführung in der Einzelberatung ist Bestandteil der Modul-Klausur. Ernährungsberatung im medizinischen Umfeld ist Bestandteil der Modul-Klausur.							

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Die Teilnahme an Modul S1.2 ist diesem Praktikumsmodul vorausgesetzt oder sie erfolgt parallel.

S1.2 sollte möglichst im 4. Semester belegt werden.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Kronsbein

Sonstige Informationen:

Literaturvorschläge:

- Gührs M et al (2006) Das konstruktive Gespräch. 6. Aufl. Limmer, Meezen;
- Hackney H et al (2004) Beratungsstrategien, Beratungsziele. 4. neubearb. Aufl. Ernst Reinhardt, München - Basel;
- Weisbach CR (2003) Professionelle Gesprächsführung. 6. überarb. U.erweit. Aufl. München;
- Ellrott T et al (1998) Adipositas therapie. 2. Aufl. Thieme, Stuttgart - New York;
- Stachow R et al (2004) Trainermanual - leichter, aktiver, gesünder. aid - medienshop, Bonn;
- Jörgens V et al (2005) Mein Buch über den Diabetes mellitus – für intensivier te Insulinbehandlung. 18. überarb. Aufl. Kirchheim, Mainz;
- Krämer M (Hrsg) (2005) Professionelle Beratung zur Alltagsbewältigung. Vandenhoeck&Ruprecht, Göttingen;

Zusätzlich werden zahlreiche aktuelle Artikel aus wissenschaftlichen Fachzeitschriften zu Beginn des jeweiligen Semesters bekannt gegeben.

Modul: Berufs- und Arbeitspädagogik im oecotrophologischen Umfeld						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer	
S1.6	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Berufs- und Arbeitspädagogik im oecotrophologischen Umfeld (SL/Ü)		SL/Ü	30	24	8 Studierende	2
Berufs- und Arbeitspädagogik im oecotrophologischen Umfeld (Praktikum)		P	60	48	8 Studierende	4
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erlernen didaktische und arbeitspädagogische Methoden, um die Befähigung zur Auszubildereignung zu erlangen. Diese theoretischen Modelle werden im Rahmen von praktischen Unterweisungseinheiten angewendet.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Berufs- und Arbeitspädagogik im oecotrophologischen Umfeld (SL/Ü) (Prof. Dr. Kronsbein, Dipl. Oecotroph. Soeters-Jakobs):</u> Grundfragen der Berufsausbildung; Planung und Durchführung der Ausbildung in hauswirtschaftlichen Berufen; 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 im oecotrophologischen Umfeld (Praktikum) (Prof. Dr. Kronsbein, Dipl. Oecotroph. Soeters-Jakobs):</u> siehe oben						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Berufs- und Arbeitspädagogik im oecotrophologischen Umfeld (SL/Ü) ist Bestandteil der Modul-Klausur. Berufs- und Arbeitspädagogik im oecotrophologischen Umfeld (Praktikum) wird abgeschlossen mit Testat.						

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Kenntnisse und Fertigkeiten in Nahrungszubereitung und in sonstigen hauswirtschaftlichen Funktionsbereichen müssen - entsprechend einem Anforderungskatalog - vor der endgültigen Aufnahme in dieses Modul nachgewiesen werden!

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Kronsbein

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Ernährungspraxis						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.7	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Speisenherstellung			P	30	51	16 Studierende
Diätetik			P	30	51	16 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen die Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung im Haushalt kennen lernen, Fertigkeiten in der Herstellung von Speisen und Getränken unter Berücksichtigung der verschiedenen Verarbeitungsverfahren erlangen und diese Verfahren im Hinblick auf eine die Gesundheit fördernde Ernährung beurteilen. Für vorgegebene Indikationen und Zielgruppen soll die Planung inklusive Nährwertberechnung von Mahlzeiten durchgeführt werden.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Speisenherstellung (Prof. Dr. Rademacher):</u> Praktische Umsetzung von Richtlinien für die Ernährung von Gesunden und Kranken mit Schwerpunkt auf die Anwendung von Vorbereitungs-, Gar- und Aufbereitungstechniken bei der Verarbeitung von Lebensmittelgruppen. <u>Diätetik (Prof. Dr. Rademacher):</u> Entwicklung, Optimierung, Bewertung und praktische Umsetzung von Diätetischen Konzepten.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Speisenherstellung wird abgeschlossen mit Testat. Diätetik ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5 Wünschenswerte Voraussetzung: Teilnahme an S1.1 und S1.10						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Erworbene Testate						

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Rademacher

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Biochemische Analytik						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.8	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Spezielle Biochemie der Ernährung			P	30	51	14 Studierende
Chemische und biochemische Arbeitsmethoden			P	30	51	14 Studierende
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>						
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen ernährungswissenschaftliche/biochemische Abläufe kennen lernen und ausgewählte Arbeitstechniken anhand praxisrelevanter Beispiele anwenden und beurteilen können.</p>						
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</p> <p><u>Spezielle Biochemie der Ernährung (Prof. Dr. Williger)</u> Ausgewählte chemische/biochemische Arbeitstechniken auf Lebensmittel anwenden und bewerten.</p> <p><u>Chemische und biochemische Arbeitsmethoden (Prof. Dr. Williger)</u> Anhand selbständig durchgeführter analytischer Bestimmungsmethoden sollen unbekannte Untersuchungsmaterialien identifiziert und charakterisiert werden.</p>						
<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Spezielle Biochemie der Ernährung wird abgeschlossen mit Klausur.</p> <p>Chemische und biochemische Arbeitsmethoden wird abgeschlossen mit Testat.</p>						
<p>Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5</p>						
<p>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0</p>						
<p>Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)</p>						

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Williger

Sonstige Informationen:

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Veranstaltungen.

Modul: Verbraucherpolitik und Praxis der Verbraucherarbeit						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.9	162 h	6	4.-6. Semester	stillgelegt		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Verbraucherpolitik und Verbraucherrecht		SL/Ü	45	63	32 Studierende	4
Praxis der Verbraucherarbeit		SL	15	39	32 Studierende	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen die Grundlagen des Verbraucherrechtes und haben ein Grundverständnis für Rechtsfragen im Verbraucheralltag entwickelt. Sie können alltagstypische Fragestellungen des Verbraucherrechtes erläutern und Lösungswege beschreiben. Basierend auf den Grundmodellen der Verbraucherpolitik sind sie in der Lage, die Ziele und Inhalte der Konsum- und Verbraucherpolitik zu erläutern und auf Beispiele des aktuellen Tagesgeschehens anzuwenden. Sie können das Aufgabenfeld einer Verbraucherorganisation beschreiben, die Ziele der Arbeit und die inhaltliche und methodische Umsetzung dieser Ziele in der praktischen Arbeit aus Sicht einer Verbraucherorganisation erläutern.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Verbraucherpolitik und Verbraucherrecht (Prof. Dr. Bödeker, Lehrbeauftragte/r):</u> Leitbilder und Ziele der Verbraucherpolitik; Instrumente der Verbraucherpolitik und deren Wirkungsweise; Aktuelle Fragestellungen der Verbraucherpolitik und Verbraucherborschung; Modelle, Theorien und empirische Erkenntnisse zum Verbraucherverhalten; Interessenskonflikte der Akteure; Grundzüge des Verbraucherrechtes; Anwendungsbeispiele aus der Verbraucherarbeit. <u>Praxis der Verbraucherarbeit (Prof. Dr. Bödeker):</u> Verbraucherorganisationen in Deutschland; Praktische Verbraucherarbeit der Verbraucherzentralen.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Verbraucherpolitik und Verbraucherrecht ist Bestandteil der Modul-Klausur. Praxis der Verbraucherarbeit wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Bödeker
Sonstige Informationen: Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Ernährungsmedizin						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.10	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Ernährungsassoziierte Erkrankungen 2			SL	30	51	20 Studierende
Ernährungstherapie 1			SL	30	51	20 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen, aufbauend auf 'Ernährungsassoziierte Krankheiten I' (Modul S1.1 die ernährungsassoziierten Krankheiten der Niere und der Knochen, des weiteren die Fettstoffwechselstörungen und die Allergien unter besonderer Berücksichtigung der Nahrungsmittelallergien. Sie kennen und verstehen die Ernährungserfordernisse und Anwendungsbedingungen und können diese in entsprechende Konzepte der Ernährungstherapie umsetzen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Ernährungsassoziierte Erkrankungen 2 (Prof. Dr. Ludwig):</u> Ernährungsassoziierte Krankheiten der Niere und des Knochengerüsts; Einführung in die Allergologie unter bes. Berücksichtigung der Nahrungsmittelallergien; Fettstoffwechselstörungen <u>Ernährungstherapie 1 (Prof. Dr. Rademacher):</u> Diätetische Therapiekonzepte bei Ernährungsassoziierten Erkrankungen.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Ernährungsassoziierte Erkrankungen 2 ist Bestandteil der Modul-Klausur. Ernährungstherapie 1 ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Ludwig

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Marketing und Marktforschung						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.11	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Marketingstrategien			V	30	51	60 Studierende
Evaluations- und Marktforschung			SL	30	51	60 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen die Grundlagen des Marketing inklusive der einzelnen Marketingmixfaktoren und deren Zusammenwirken sowie die unterschiedlichen Methoden der Evaluations- und Marktforschung kennen und anwenden können und entsprechende Ergebnisse und Befunde methodenkritisch interpretieren.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Marketingstrategien (Prof. Dr. Hebel):</u> Marketingstrategieentwicklung: Marktfeld-, Marktareal-, Marktparzellierungs- und Marktstimulierungsstrategien; strategisches Timing und wettbewerbsorientierte Strategien; Zusammenwirkung der Teilstrategien im Marketingchip <u>Evaluations- und Marktforschung (Prof. Dr. Neu):</u> Methoden der Evaluations- und Marktforschung, insbes. Effizienz- und Wirkungsanalysen, Nutzen-Kosten-Analysen, Nutzwertanalysen; Kundenzufriedenheitsanalysen; qualitative (Gruppendiskussionen, Tiefeninterviews, unstrukturierte Beobachtungen) und quantitative (Repräsentativ-Umfragen, schriftliche Befragungen, Inhaltsanalysen) Erhebungsmethoden sowie moderne Methoden der Stichprobenziehung und Datenauswertung (Korrelations-, Regressions-, Conjoint-, Kausal- Faktoren-, Clusteranalyse)						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Marketingstrategien ist Bestandteil der Modul-Klausur. Evaluations- und Marktforschung ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Hebel

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Verpackung und Technologie von Lebensmitteln						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.12	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Lebensmittelverpackung 1		V/P	30	51	48 Studierende	3
Lebensmitteltechnologie 2		SL	30	51	48 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden lernen die vielfältigen Funktionen unterschiedlicher Packmittel in Verpackungen für ausgewählte Lebensmittel und an Fallbeispielen den Einsatz von lebensmitteltechnologischen Verfahren und deren Konsequenzen aus Sicht der Lebensmittelunternehmen kennen. Sie erwerben damit die Grundqualifikationen für ausführende Funktionsbereiche in der lebensmittelverpackenden und -verarbeitenden Industrie, z.B. Produktion, Produkt- und Verpackungsentwicklung, Qualitätskontrolle, Qualitätssicherung.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Lebensmittelverpackung 1 (Prof. Dr. Bröring):</u> Grundkenntnisse der verschiedenen Packmittel; Analyse und Bewertung unterschiedlicher Verpackungslösungen, insbesondere im Hinblick auf die technisch geforderte Schutzfunktion für verschiedene Lebensmittel; Durchführung von Untersuchungen an handelsüblichen Verpackungen z.B. Sauerstoffgehalte in Schutzglasverpackungen, Licht- und Sauerstoffschutz <u>Lebensmitteltechnologie 2 (Prof. Dr. Hambitzer):</u> Grundkenntnisse der industriellen Herstellungsverfahren von Lebensmitteln und deren Rohstoffe mit dem Schwerpunkt Getränke						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Lebensmittelverpackung 1 ist Bestandteil der Modul-Klausur. Lebensmitteltechnologie 2 ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Hambitzer

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Qualitäts- und Prozessmanagement							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
S1.13	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Qualitätsmanagement in der betrieblichen Praxis			SL	30	51	40 Studierende	3
Überwachung und Management von Produktionsprozessen			SL	30	51	40 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studenten sollen Maßnahmen des Qualitätsmanagements kennen lernen, deren Bedeutung für die Organisation beurteilen können und die Möglichkeit der Umsetzung qualitätsbezogener Rahmenforderungen in den Systemen verstehen. Die Studenten besitzen die Beurteilungskompetenz Vor- und Nachteile verschiedener technischer Hilfsmittel zur Überwachung von Produktionsprozessen soweit abwägen zu können, dass sie die Zielsetzungen des Produktionsmanagements im Sinne der qualitätsbezogenen Rahmenanforderungen erfolgreich als technisches Konzept realisieren können. Berufsbezug: Qualifikation für Fachkräfte mit ausführenden Aufgaben und Routinetätigkeiten in der produktionsnahen Produktentwicklung, Qualitätsmanagement und -sicherung in Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Qualitätsmanagementsysteme in der betrieblichen Praxis (Prof. Dr. Wittich):</u> Betriebsorganisation und Aufbau der Dokumentation von Managementsystemen; Qualitätsplanung, -lenkung, -kontrolle und -bewertung in verschiedenen Unternehmensbereichen. Methoden: - Darstellung und seminaristische Analyse der Grundlagen - Vertiefung durch Übungen und Fallbeispiele							
<u>Überwachung und Management von Produktionsprozessen (Prof. Dr. Sedlmeyer):</u> Technische Möglichkeiten zur Erfassung von Betriebszuständen und Produkteigenschaften; In-lineanalyseeinheiten zur Steuerung und Regelung; Automatisierte Reaktionsabläufe zum Prozessmanagement; Ausschlaggebende Randbedingungen bei der Überwachung und dem Management von Herstellungsprozessen. Methoden: - Darstellung und seminaristische Analyse der Grundlagen - Vertiefung durch Übungen und Fallbeispiele							

Prüfungsform: Qualitätsmanagement in der betrieblichen Praxis ist Bestandteil der Modulklausur Überwachung und Management von Produktionsprozessen ist Bestandteil der Modulklausur
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Sedlmeyer
Sonstige Informationen: Aktuelle Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

Modul: Ernährungssoziologie, Psychologie der Essstörungen und Ernährungspsychologie						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.14	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Ernährungssoziologie		SL	30	51	20 Studierende	3
Psychologie der Essstörungen und Ernährungspsychologie		SL	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierende sollen in der Lage sein, das Ernährungsverhalten der Bevölkerung, von Gruppen und einzelnen Menschen in ihrem sozialen Kontext zu sehen und zu interpretieren. Sie sollen die Grundlagen der Ernährungspsychologie beherrschen, Anzeichen von psychogenen Essstörungen richtig erkennen können, mit den verschiedenen Erklärungsansätzen für die Entstehung von Essstörungen vertraut werden und Behandlungs- sowie Präventionsansätze kennen lernen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Ernährungssoziologie (Prof. Dr. Neu):</u> Im Rahmen des Seminars wird die Thematik Ernährung einerseits in übergeordnete gesellschaftliche Prozesse und soziologische Theorien eingebunden, andererseits werden die globale Perspektive (Klimawandel, Hunger) ebenso berücksichtigt wie aktuelle ernährungsspezifische Fragestellungen (Ernährungsskandale, Ernährung und Geschlecht, Ernährungstrends, gruppenspezifisches Ernährungsverhalten etc.).						
<u>Psychologie der Essstörungen und Ernährungspsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Zum Thema Psychologie der Essstörungen werden folgende Fragen erörtert: Wie werden Essstörungen diagnostiziert und behandelt? Welche Erklärungsansätze gibt es für die Entstehung von Essstörungen? Welche gesellschaftlichen Ursachen liegen Essstörungen zugrunde? Welche präventiven Ansätze gibt es in der Essstörungsforschung? Welche (interdisziplinären) Behandlungsansätze gibt es in der Essstörungstherapie? Im Bereich Ernährungspsychologie beschäftigen wir uns mit folgenden Themen: Psychologie des Ernährungs- und Essverhaltens, psychologische Grundlagen der Ernährungsberatung, gesundheitspsychologische Aspekte in der Ernährungsberatung.						

Prüfungsformen:

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

Ernährungssoziologie wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.

Psychologie der Essstörungen und Ernährungspsychologie ist Bestandteil der Modulklausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

Bereitschaft zur engagierten, regelmäßigen Teilnahme. Bei mehr als 20 Anmeldungen entscheiden die bisherigen Leistungen in den Fächern Soziologie und Psychologie über die Aufnahme. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in den Prüfungen mindestens 4,0; regelmäßige, engagierte Teilnahme an den Lehrveranstaltungen

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

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

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Dr. Rettenwander

Sonstige Informationen:

Literaturhinweise (zu Psychologie der Essstörungen und Ernährungspsychologie):

- 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.
- Knoll, N., Scholz, U., Rieckmann, N. (2011): Einführung in die Gesundheitspsychologie. München: Reinhardt Verlag.
- Pudel, V., Westenhöfer, J. (2003): Ernährungspsychologie. Eine Einführung. Göttingen: Hogrefe Verlag.
- Raabe, K. (2009): Mädchenspezifische Prävention von Essstörungen. Hohengehren: Schneider Verlag.
- Renneberg, B., Hammelstein, P. (Hrsg.) (2006): Gesundheitspsychologie. Berlin: Springer Verlag.
- Rettenwander, A. (2005): Anorexia nervosa und subjektive Krankheitstheorien. Berlin: Logos Verlag.
- Rettenwander, A. (2007): Magersucht. Einsichten und Auswege. Berlin: Verlag Dr. Köster.
- Wunderer, E., Schnebel, A. (2008): Interdisziplinäre Essstörungstherapie. Weinheim: Beltz Verlag.

Literatur zu Ernährungssoziologie wird am Beginn und im Laufe der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.

Modul: Lebensmittelanalytik und -verpackung						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.15	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Lebensmittelverpackung 2		SL	30	51	28 Studierende	3
Lebensmittelanalytik 2		P	30	51	14 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen Kenntnisse über Untersuchungsansätze und –prinzipien kennen lernen um Qualität, Aufbau und Funktionalität von Lebensmitteln sowie verschiedenen Verpackungssystemen charakterisieren und bewerten können. Berufsbezug: Qualifikation für Fachkräfte mit ausführenden Aufgaben und Routinetätigkeiten in der produktionsnahen Produktentwicklung, Qualitätskontrolle und –sicherung in Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Lebensmittelverpackung 2 (Prof. Dr. Bröring):</u> Vergleichsanalyse verschiedener Verpackungssysteme hinsichtlich technischer, ökonomischer und ökologischer Aspekte für ausgewählte Lebensmittel; Vertiefung der praktischen Anwendungen aus 'Lebensmittelanalytik 2' durch seminaristische Begleitung und Analyse der Methoden. <u>Lebensmittelanalytik 2 (Prof. Dr. Wittich):</u> Analytische Bestimmung von Qualitätskennzahlen und darauf basierende Bewertung von Lebensmitteln; Identifizierung von Lebensmittelzusatzstoffen mittel chromatographischer Techniken Methode: - Bearbeitung von Fallbeispielen - Durchführung analytischer Untersuchungen an handelsüblichen Lebensmitteln						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Lebensmittelverpackung 2 ist Bestandteil der Modul-Klausur. Lebensmittelanalytik 2 wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit (Untersuchungsbericht).						

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Abschluss der Module G1.3 (Ernährung und Lebensmittel) und G2.1 (Lebensmittelwissenschaft 1) sowie Teilnahme am Modul S1.12 (Verpackung und Technologie von Lebensmitteln)

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Bröring

Sonstige Informationen:

Literaturvorschläge:

- Montag, A.:Bedarfsgegenstände, Behr's Verlag, Hamburg 1997;
- Baltes, W.: Schnellmethoden zur Beurteilung von Lebensmitteln und Rohstoffen, Behr's Verlag, Hamburg 1995;
- Handbuch der Lebensmittelchemie, Bd I – IX, Springer Verlag, 1965 – 1970;
- Matissek, Schnepel, Steiner: Lebensmittelanalytik Springer Verlag, 1989;

Weitere Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Warenkunde							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
S1.16	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Warenkunde 1 – Landwirtschaftliche Produkte			V	30	51	60 Studierende	3
Warenkunde 2 – Industrielle Produkte			S	30	51	60 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen Grundnahrungsmittel, Rohstoffe und verarbeitete Lebensmittel kennen lernen, insbesondere Herkunft und Beschaffenheit von landwirtschaftlichen und industriellen Erzeugnissen inklusive der Anforderungen von Erzeugern, Verarbeitern und Endverbrauchern beurteilen können. Auf der Basis der Kenntnis von Deklarationselementen verpackter Lebensmittel sollen sie eigenständig Lebensmittelkennzeichnungen erstellen können.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Warenkunde 1 – Landwirtschaftliche Produkte (Lehrbeauftragte/r):</u> Qualität von landwirtschaftlichen Nutzpflanzen und Nutztieren bei ausgewählten landwirtschaftlichen Erzeugnissen; Vertiefung durch Demonstration landwirtschaftlicher Erzeugnissen und Besprechung von Fallbeispielen und aktuellen Ereignissen (z.B.: Lebensmittelskandale, Tierseuchen etc.)							
<u>Warenkunde 2 – Industrielle Produkte (Prof. Dr. Hambitzer):</u> Kennzeichnung von Lebensmitteln; handelsübliche Einteilung von industriell verarbeiteten und verpackten Lebensmitteln; Vertiefung durch Store Check, Kurzbericht und Präsentation für ausgewählte Warengruppen (z.B. Cerealien, Fruchtprodukte, Molkereiprodukte); spezifische Produktleistungen (und „added values“) (z.B. bezüglich Gebrauchswert, Gesundheitsnutzen, Genussqualität/Sensorik)							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Warenkunde 1 – Landwirtschaftliche Produkte ist Bestandteil der Modul-Klausur. Warenkunde 2 – Industrielle Produkte ist Bestandteil der Modul-Klausur.							
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5							

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Hambitzer
Sonstige Informationen: Das Modul baut auf Kenntnisse der Lehrveranstaltung 'Landwirtschaftlichen Produktion' (in Modul G1.3) und 'Lebensmitteltechnologie 1 und 2' (in Modul H3.2 und S1.12) Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Marketing für Lebensmittel						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.17	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Innovation in Lebensmittel-Märkten			SL	30	51	40 Studierende
Lebensmittelhandel			SL	15	25.5	40 Studierende
Außendienst und Vertrieb			SL	15	25.5	40 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen die Berufsfelder Lebensmittelhandel (mit Unterschieden und Spannungsfeldern zwischen Hersteller- und Handelsmarketing) sowie Außendienst und Vertrieb (mit Unterschieden und Spannungsfeldern zwischen Marketing und Vertrieb) kennen lernen sowie Innovationsstrategien für Neuprodukte im Lebensmittelmarkt erarbeiten und beurteilen können.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Innovation in Lebensmittel-Märkten (Prof. Dr. Hebel):</u> Der Weg von der Produktidee bis zur Markteinführung. Kennen lernen von Methoden, Taktiken und Strategien bei der Konzeption von Neuprodukteinführungen unter bestehendem Sortimentsmarkendach.						
<u>Lebensmittelhandel (Lehrbeauftragter Koschinski):</u> Aufgaben des Handels, Frischelogistik, Handelsmarketing, Vertriebsformen des Einzelhandels, Standort- und Sortimentspolitik.						
<u>Außendienst und Vertrieb (Lehrbeauftragter Dr. Fister):</u> Funktionsweisen von und Steuerungsmechanismen für erfolgreiche Außendienste / Vertriebsorganisationen.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Innovation in Lebensmittel-Märkten ist Bestandteil der Modul-Klausur. Lebensmittelhandel ist Bestandteil der Modul-Klausur. Außendienst und Vertrieb ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5; Belegung des Moduls S 1.11						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Hebel

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Mikrobiologische Qualitätssicherung						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.18	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Mikrobiologische Qualitätssicherung		P	30	51	14 Studierende	3
Lebensmittelhygiene		P	30	51	14 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen grundlegender Nachweisverfahren für humanpathogene und Verderbnis erregender Mikroorganismen in Lebensmitteln kennen und durchführen können und damit für die mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln sowie zur Qualitätssicherung geeignet sein. Sie sollen lebensmittel- und betriebshygienische Maßnahmen kennen und anwenden können.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Mikrobiologische Qualitätssicherung (Prof. Dr. Dr. Prange):</u> Mikrobiologische Stufenkontrolle; Kultureller Nachweis lebensmittelrelevanter (pathogener) Mikroorganismen (einschließlich Schimmelpilze und Hefen) <u>Lebensmittelhygiene (Prof. Dr. Dr. Prange):</u> Mikrobiologische Lebensmitteluntersuchung; Desinfektionsmaßnahmen						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Mikrobiologische Qualitätssicherung ist Bestandteil der Modul-Klausur. Lebensmittelhygiene ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)						
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Dr. Prange

Sonstige Informationen:

Literaturvorschläge:

- Bast, E.; Mikrobiologische Methoden – Eine Einführung in grundlegende Arbeitstechniken, Spektrum Akademischer verlag, Stuttgart, 2001;
- Becker, B.; Baumgart, J.; Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln, (Studienausgabe) Behrs Verlag, Hamburg, 2005;
- Jay, J.M.; Loessner, M.J.; Golden, D.A.; Modern Food Microbiology, Springer Verlag, New York, 2005;
- Krämer, J.; Lebensmittel-Mikrobiologie, 4. Aufl. Eugen Ulmer, 2002;

Weitere Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Sensorik						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.19	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Sensorik		P	30	51	20 Studierende	3
Sensorik in der Produktentwicklung		P	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen die Wirkungsweisen von sensorisch relevanten Zusatzstoffen (z.B. Dichtungsmittel, Süßstoffe, Farbstoffe, Aromen) kennen lernen und im Hinblick auf Produktneuentwicklungen bzw. Lebensmittel-Rezeptur-Überarbeitungen eigenständig anwenden können sowie die grundlegenden Testverfahren der Sensorik (gemäß DIN-Norm und DLG-Schema) kennen und im Rahmen von Produktprüfungen und Personentests anwenden und beurteilen können.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Sensorik (Prof. Dr. Ellinger):</u> Einführung in die wichtigsten Testverfahren der Sensorik, z. B. Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit und -schwelle, Geruchserkennungsprüfung Rangordnungsprüfung, Unterschiedsprüfungen, Hedonische Prüfung Beurteilung der wichtigsten Warengruppen nach DLG-Schema <u>Sensorik in der Produktentwicklung (Prof. Dr. Hambitzer):</u> siehe oben						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Sensorik ist Bestandteil der Modul-Klausur. Sensorik in der Produktentwicklung ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Ellinger

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Zusammensetzung und Technologie von Lebensmitteln							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer		
S1.20	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester		
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Praktikum der Lebensmitteltechnologie			P	30	51	14 Studierende	3
Lebensmittelanalytik 1			P	30	51	14 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Fähigkeit zur Einschätzung der Bedeutung von Rohstoffen und Verfahren für die Produktqualität von Lebensmitteln durch Beurteilung und Anwendung allgemeiner technologischer und analytischer Verfahren zur - Entwicklung von Rezepturen, Applikationshilfen und Verfahren zur - Untersuchung von Lebensmitteln und Bestimmung ihrer Inhaltsstoffe (Nährstoffanalysen) Berufsbezug: Qualifikation für Fachkräfte mit ausführenden Aufgaben und Routinetätigkeiten in der produktionsnahen Produktentwicklung, Qualitätskontrolle und –sicherung in Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Praktikum der Lebensmitteltechnologie (Prof. Dr. Hambitzer):</u> Warengruppenspezifische Technologien bei der Herstellung von Lebensmitteln (z. B. Fruchtw Wein, Gebäcke, Käse, Fleischerzeugnisse, Süßspeisen); Warengruppen-übergreifende Technologien (z. B. Hitzekonservierung, Sprühtrocknung, Gefriertrocknung, Wirkung von Zusatzstoffen) Methoden: - Demonstration von Technologien und Zusatzstoffwirkung - Ausführung von Teilschritten und Vertiefung anhand von Arbeitsunterlagen							
<u>Lebensmittelanalytik 1 (Prof. Dr. Wittich, Lehrbeauftragter):</u> Nährstoffvollanalyse von Lebensmitteln; Analytische Bestimmung einzelner Nährstoffe in festen, halbfesten und flüssigen Lebensmitteln Methoden: - Durchführung analytischer Untersuchungen an handelsüblichen Lebensmitteln - Vertiefung durch seminaristische Begleitung und Analyse der Methoden							

Prüfungsformen:

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

Praktikum der Lebensmitteltechnologie ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Lebensmittelanalytik 1 wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit (Untersuchungsbericht).

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Erfolgreicher Abschluss der Module G1.3 und G2.1

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Wittich

Sonstige Informationen:

Literaturvorschläge:

- Baltus, W.: Schnellmethoden zur Beurteilung von Lebensmitteln und Rohstoffen. Behr's Verlag, Hamburg 1995;
- Handbuch der Lebensmittelchemie, Bd I – IX Springer Verlag, 1965 – 1970;
- Matissek, Schnepel, Steiner: Lebensmittelanalytik Springer Verlag, 1989;

Weitere Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Technik im Privat- und Großhaushalt						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.21	162 h	6	4.-6. Semester	Stillgelegt		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Geräteuntersuchungen		P	30	51	16 Studierende	3
Küchenplanung		P	30	51	16 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen einzelne Mess- und Auswerteverfahren zur quantitativen Beurteilung von Geräten aus dem Privat- und Großhaushalt und können eine zielgruppengerechte Küche für den privaten Haushalt planen, um sich für Tätigkeiten in der Beratung, der Haushaltsgeräte-, der Küchenmöbelindustrie, der Energiewirtschaft und der Testbranche zu qualifizieren.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Geräteuntersuchungen (Prof. Dr. Wentzlaff):</u> Messverfahren (z.B. Energie, Temperatur, Feuchte, Druck, Kraft, Weg, Volumenstrom), Auswertungsverfahren (rechn. Auswertung, graphische Darstellung der Ergebnisse, Visualisierung des Versuchsaufbaus) <u>Küchenplanung (Prof. Dr. Wentzlaff):</u> Normgrundlagen und Methodik der Küchenplanung; Erstellung von Küchengrundriss- und -aufrissplänen mit Hilfe einer spezifischen Software						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Geräteuntersuchungen wird abgeschlossen mit einem Referat. Küchenplanung wird abgeschlossen mit einem Referat.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)						

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Wentzlaff

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Lebensmittelprozesstechnik und -steuerung						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.22	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Angewandte Prozesssteuerung			P	30	51	14 Studierende
Zusammenspiel von Produkteigenschaften und Prozesstechnik			SL	30	51	14 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Fähigkeit zur Einschätzung der Bedeutung verfahrenstechnischer Schritte und Prozesse für die Produktqualität von Lebensmitteln. Befähigung zur Beurteilung der Leistungsfähigkeit von Prozessen und zur systematischen Entwicklung von Parametern zur Prozesssteuerung. Kenntnisse über die indirekten Auswirkungen des Zusammenspiels von Produkteigenschaften und verfahrenstechnischen Prozessschritten auf das Auslegen von Anlagen. Einschätzungsvermögen zu den Ursachen von Abweichungen bei ausgewählten Prozessschritten im Dauerbetrieb. Berufsbezug: Qualifikation für Fachkräfte mit ausführenden Aufgaben, Planungs- und Routinetätigkeiten in Produktion, Technik und Qualitätsmanagement von Lebensmittel- und Futtermittelunternehmen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Angewandte Prozesssteuerung (Lehrbeauftragter Dr. Cavaleiro):</u> Ablauf und Umsetzung ausgewählter verfahrenstechnischer Schritte; Automatische Prozesssteuerung; Analyse und Bewertung von Prozessstreuungen (Prozessfähigkeitsanalyse); Aufbau von Prozesssteuerungssystemen (Prozessregelkarte, Prüfplanungen) Methoden: - Vertiefung der theoretischen Grundlagen durch praktische Übungen an Fallbeispielen - Visualisierung und Verdeutlichung an Anlagen im Betrieb						
<u>Zusammenspiel von Produkteigenschaften und Prozesstechnik (Prof. Dr. Sedlmeyer):</u> Einfluss von Prozessparametern auf physikalischer Produkteigenschaften; Auswirkungen von Änderungen der Produkteigenschaften im Dauerbetrieb; Adaption einzelner Verfahrensschritte Methoden: - Darstellung und seminaristische Analyse der Grundlagen						

Prüfungsformen:

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

Angewandte Prozesssteuerung wird abgeschlossen mit einem Referat.

Zusammenspiel von Produkteigenschaften und Prozesstechnik wird abgeschlossen mit einem Referat.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

Physikalisch-technisches Grundverständnis, Bereitschaft englische Sprachkenntnisse anzuwenden und Bereitschaft zu Kurzpräsentationen.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Sedlmeyer

Sonstige Informationen:

Literaturhinweise:

- Fundamentals of Food Process Engineering. Springer, Boston, 2007. (Leseprobe: <http://dx.doi.org/10.1007/0-387-29241-1>)

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

Modul: Verfahrenstechnik in der Lebensmittelproduktion						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.23	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Lebensmittelverfahrenstechnik 3		SL	30	51	30 Studierende	3
Relevante Faktoren in der Prozesstechnologie		Ü/P	30	51	30 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Vertiefte Kenntnisse in ausgewählten Prozessen der industriellen Lebensmittelverarbeitung. Kompetenz zur Anwendung grundlegender verfahrenstechnischer Berechnungen in praxisrelevanten, interdisziplinären Fragestellungen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Lebensmittelverfahrenstechnik 3 (Prof. Dr. Sedlmeyer):</u> Ergänzende Vertiefungen zu ausgewählten Prozessen, die in Lebensmittelverfahrenstechnik 1 und 2 im Grundstudium bearbeitet wurden. Ablauf und physikalischer Hintergrund von verfahrenstechnischen Behandlungen, welche in Lebensmittelverfahrenstechnik 1 und 2 noch nicht bearbeitet wurden. Interdisziplinäre Zusammenhänge werden anhand von Fallbeispielen nähergebracht. <u>Relevante Faktoren in der Prozesstechnologie (Prof. Dr. Sedlmeyer):</u> Anwendungsbeispiele und Berechnungen zu ausgewählten Prozessparametern in lebensmitteltechnologischen Prozessen.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Lebensmittelverfahrenstechnik 3 wird abgeschlossen mit einem Referat. Relevante Faktoren in der Prozesstechnologie wird abgeschlossen mit Testat.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Physikalisch-technisches Grundverständnis, Bereitschaft englische Sprachkenntnisse anzuwenden und Bereitschaft zu Kurzpräsentationen.						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Sedlmeyer

Sonstige Informationen:

Literaturhinweise:

- H.G. Kessler: Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik. Verlag A.Kessler, München, 1996.

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

Modul: Verfahren, Prozesse, Anlagentechnik						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.24	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Standardprozesse bei großtechnischer Verarbeitung von Lebensmitteln			SL	30	51	30 Studierende
Fallbeispiele zu verfahrenstechnischen Problemen bei der Verarbeitung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe			Ü/P	30	51	30 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Beratungskompetenz zu verfahrenstechnischen Standardanwendungen in der Lebensmittelindustrie. Fähigkeit, Anwendungsprobleme durch Transferdenken und Ableitung von Zusammenhängen aus vergleichbaren Fallbeispielen zu lösen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Standardprozesse bei großtechnischer Verarbeitung von Lebensmitteln (Prof. Dr. Sedlmeyer):</u> Bauformen und Auslegung von Standardprozessen in der Lebensmittelindustrie. Die Ableitung des technischen Hintergrundwissens wird stufenweise vom haushaltstechnischen Kleinmaßstab über Pilotanlagen und weiteres Upscaling vermittelt. <u>Fallbeispiele zu verfahrenstechnischen Problemen bei der Verarbeitung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe (Prof. Dr. Sedlmeyer):</u> Anwendung multicausaler Ursachenanalyse als Lösungsansatz für die Auslegung und Konzeption von großtechnischen Verfahren. Praktische Anwendung bei verschiedenen Beispielen, wie z.B. bei Milchlösungssystemen.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Standardprozesse bei großtechnischer Verarbeitung von Lebensmitteln wird abgeschlossen mit einem Referat. Fallbeispiele zu verfahrenstechnischen Problemen bei der Verarbeitung pflanzlicher und tierischer Rohstoffe wird abgeschlossen mit Testat.						

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

Physikalisch-technisches Grundverständnis, Bereitschaft englische Sprachkenntnisse anzuwenden und Bereitschaft zu Kurzpräsentationen.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Sedlmeyer

Sonstige Informationen:

Literaturhinweise:

- TetraPak: Handbuch der Milch- und Molkereitechnik. Verlag Th.Mann, Gelsenkirchen, 2003.

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

Modul: Demographischer Wandel und Global Food Trends						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.25	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Demografischer Wandel		SL	30	51	30-40 Studierende	3
Global Food Trends		SL	30	51	30-40 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Analyse der Zusammenhänge zwischen globalem Wandel und regionalen Entwicklungen (Klimawandel, Demographischer Wandel, Ressourcenknappheit, Globalisierung und Finanzkrisen) unter besonderer Berücksichtigung der Welternährungssituation.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Demografischer Wandel (Prof. Dr. Neu):</u> Die Weltbevölkerung wächst. Die UN Population Division geht davon aus, dass die Weltbevölkerung bis zum Jahr 2050 auf 9,1 Milliarden Menschen angewachsen sein wird. Zugleich schrumpft oder stagniert die Bevölkerung in den hochentwickelten Industrienationen. Ein komplexes Zusammenspiel aus Geburtenverhalten, Sterblichkeit und Wanderungsbewegungen führen weltweit zu einer wachsenden Polarisierung zwischen wachsenden und schrumpfenden Regionen. Inhaltliche Schwerpunkte liegen auf den Themen Fertilität, Mortalität, Migration, regionale Disparitäten, gesellschaftlichen Konsequenzen des demographischen Wandels, Demographiepolitik.						
<u>Global Food Trends (Prof. Dr. Neu):</u> Vorausberechnungen der FAO (2010) vermuten, dass sich der Bedarf an Nahrungsmitteln zwischen 2030 und 2050 verdoppeln wird. Doch es ist keineswegs das Bevölkerungswachstum allein, das zu der rasanten Nachfrage nach Grundnahrungsmitteln führt. In Folge der (absehbar) knapper werdenden fossilen Brennstoffe entstehen Nutzungskonkurrenzen zwischen Lebensmitteln und beispielsweise Ethanolkraftstoff aus Rohrzucker (Teller-oder-Tank-Dilemma). Doch auch die sich weltweit verändernden Ernährungsgewohnheiten (Nutrition Transition) und Spekulationen an den globalen Finanzmärkten wirken als treibende Kräfte. Inhaltliche Schwerpunkte liegen auf den Themen Welternährungssituation, Klimawandel, Ressourcenknappheit, Nutzungskonkurrenzen, Ernährungssicherung, nachhaltiger Ernährung, alternativer Landwirtschaft.						

Prüfungsformen:

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

Demografischer Wandel wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.

Global Food Trends wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Bestehen der Hausarbeit

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Neu

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Ernährungsstatus						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.26	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Ernährungsstatus		SL	30	51	20 Studierende	3
Ernährungsstatus		Ü/P	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden lernen Methoden zur Untersuchung des Ernährungsstatus in Theorie und Praxis kennen und können die Güte der Methoden bewerten. Das Methodenspektrum schließt auch Screeningtools ein, die zur Identifikation von Personen mit einem Risiko für Mangelernährung im klinischen Alltag eingesetzt werden. Die Teilnehmer stellen aktuelle Themen aus internationalen Zeitschriften vor, wodurch sie mit der Literaturrecherche in PubMed sowie dem Lesen, Verstehen und Präsentieren von englischsprachiger Fachliteratur vertraut werden. Durch die Diskussion werden die Inhalte kritisch reflektiert.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: Prof. Dr. Ellinger Erfassung des Ernährungsstatus mit Hilfe von anthropometrischen Parametern sowie unter Berücksichtigung von Körperzusammensetzung und Laborparametern Diagnose von Über- und Unterernährung, Mangel- und Fehlernährung; Ableitung von Maßnahmen. Screeningtools Bewertung des Ernährungszustands anhand von Fallbeispielen Präsentation von Originalarbeiten aus internationalen Zeitschriften						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Ernährungsstatus (SL) ist Bestandteil der Modul-Klausur. Ernährungsstatus (Ü/P) ist Bestandteil der Modul-Klausur.						

Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Note mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Ellinger
Sonstige Informationen: Pirlich et al.: DGEM-Leitlinie Enterale Ernährung: Ernährungsstatus. Aktuel Ernaehr Med 2003; 28, Suppl 1: S10-S25

Modul: Gesundheitlicher Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester		Häufigkeit des Angebots	Dauer
S2.1	162 h	6	4.-6. Semester		nach Ankündigung	1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
HACCP-Konzept		SL	30	51	70 Studierende	3
Lebensmittelrecht II		SL	30	51	70 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen wesentliche lebensmittelrechtliche Regelungen kennen und ausgewählte relevante Sachverhalte / Fallbeispiele auf der Basis spezieller Normen des Lebensmittelrechts beurteilen, insbesondere die Beurteilung von hygiene- und sicherheitsrelevanten Sachverhalten sowie zur Umsetzung rechtlicher Forderungen (HACCP - Konzept, Gute Hygienepraxis)..						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>HACCP-Konzept (Dr. Pakula, Prof. Wittich):</u> Gute Hygienepraxis und Hygienemanagement; Aufbau und Gestaltung von HACCP -Systemen in der Gemeinschaftsverpflegung und bei der Herstellung von Lebensmitteln. Methoden: - Darstellung und seminaristische Analyse der Grundlagen - Vertiefung durch Bearbeitung eines Fallbeispiels						
<u>Lebensmittelrecht II (Prof. Wittich):</u> Vorstellung wesentlicher lebensmittelrechtlicher Regelungen zum Hygiene- Zusatzstoff- und Kennzeichnungsrecht; Aufgabenstellungen und Lösungsansätze im Rahmen der lebensmittelrechtlichen Verantwortung in der betrieblichen Praxis Methoden: - Darstellung und seminaristische Analyse der Grundlagen - Vertiefung durch praktische Übungen						

Prüfungsformen:

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

HACCP-Konzept ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Lebensmittelrecht II ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

B. Sc. Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S)

B.Sc. Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Wittich

Sonstige Informationen:

Literatur:

1. Verordnung EG/852/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene
2. Verordnung EG/2073/2005 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
3. European Commission – GD Health & Consumer Protection:
Guidance Document - Implementation of certain provisions of Regulation EC/852/2004 on the hygiene of foodstuffs
4. European Commission – GD Health & Consumer Protection:
Guidance Document - Implementation of procedures based on the HACCP principles, and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses
5. CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION:
Recommended International Code of Practice – General Principles of Food Hygiene, einschliesslich Anhang (HACCP System and Guidelines for Its Application) CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)
6. Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL):
Leitfaden HACCP-Konzept
Bonn 1997
7. International Life Science Institute (ILSI):
A Simple Guide To Understanding And Applying The Hazard Analysis Critical Control Point System of Food Safety
Brüssel 1997
8. Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV):
Fragen und Antworten zum Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept
Berlin 1997

Weitere aktuelle Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung.

Modul: Facility Management						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.2	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Grundlagen des Facility Management			SL	30	51	30 Studierende
Nachhaltiges Gebäudemanagement			SL	30	51	30 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: 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.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <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.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Grundlagen des Facility Management wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit (über alle Lehrveranstaltungen dieses Moduls). Nachhaltiges Gebäudemanagement wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit (über alle Lehrveranstaltungen dieses Moduls).						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

Verwendbarkeit des Moduls:

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

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.

Modul: Fortgeschrittene statistische und informationstechnische Methoden						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer	
S2.3	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Statistische Methoden Seminar		SL	30	51	30 Studierende	3
Statistische Methoden Blockpraktikum		P	30	51	30 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erarbeiten selbstständig unter Anleitung fortgeschrittene wissenschaftliche Methoden (hier: statistische und informationstechnische), die u.a. unmittelbar auf Abschlussarbeiten Anwendung finden. Das Modul richtet sich speziell an Studierende des letzten Semesters.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Statistische Methoden Seminar (Prof. Dr. Menzel):</u> Statistische Auswerteverfahren und informationstechnische Methoden, die im Umfeld von Projekten, Bachelor-Arbeiten und dem angestrebten Berufsumfeld zum Einsatz kommen, orientiert auch an den spezifischen Erfordernissen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer, angewandt auf konkrete Beispielkontexte, die aus vergangenen oder gegenwärtigen Projekten der Dozenten oder der Teilnehmenden stammen. Erarbeitung durch studentische Vorträge.						
<u>Statistische Methoden Blockpraktikum (Prof. Dr. Menzel):</u> Praktische Übungen zu o.a. Themen, nach Möglichkeit anhand eigener Daten der Studierenden. Das Praktikum soll als Block in der ersten Semesterhälfte durchgeführt werden.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Statistische Methoden Seminar wird abgeschlossen einer Hausarbeit. Statistische Methoden Blockpraktikum wird abgeschlossen mit Testat.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Erfolgreiche Teilnahme und erworbene Testate						

Verwendbarkeit des Moduls:

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

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Menzel

Sonstige Informationen:

Benötigte Software wird bereitgestellt.

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Internationales Modul						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.4	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Einschlägige studienprogrammbezogene Module / Studienleistungen an einer internationalen Hochschule		*)	*)	*)	*)	6
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>						
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: An ausländischen Hochschulen erworbene Studienleistungen (in Größenordnung eines Moduls / 6 CP) können von den Studierenden als zusätzliche Option gewählt werden, um bereits erworbene Fachkenntnisse in einem internationalen Umfeld zu vertiefen und dabei Fremdsprachenkompetenz und interkulturelle Kompetenz zu erweitern.</p>						
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</p> <p><u>Einschlägige studienprogrammbezogene Module / Studienleistungen an einer internationalen Hochschule (*):</u> Studierende mit einem speziellen internationalen Anspruch sollen die bisher in ihrem Studium an der Hochschule Niederrhein erworbenen Fachkenntnisse sowie die Kenntnisse in der Sprache des Gastlandes vertiefen. Sie sollen zudem lernen, mit Studierenden und Lehrenden anderer Nationalitäten zusammenzuarbeiten und sich in einer anderen Ausbildungsstruktur zu bewähren, um für berufliche Einsätze in international tätigen Unternehmen und Institutionen in besonderer Weise qualifiziert zu sein.</p>						
<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Einschlägige studienprogrammbezogene Module / Studienleistungen an einer internationalen Hochschule wird abgeschlossen mit den entsprechenden Prüfungsformalitäten der ausländischen Hochschule.</p>						
<p>Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5 und Sprachkompetenz (mindestens Niveaustufe B2.2) in der Unterrichtssprache der Gasthochschule.</p>						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 bzw. E (Sufficient) gemäß offiziellem 'Academic Transcript' / 'Course Certificate'
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2) Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prüfungsausschuss
Sonstige Informationen: *) Lehrform, Kontaktzeit, Selbststudium und Gruppengröße folgen den Modulspezifika der Gasthochschule.

Modul: Psychologische Forschungsmethoden							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
S2.5	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Einführung in psychologische Forschungsmethoden			SL	30	51	15 Studierende	3
Konzeption und Durchführung eines psychologischen Forschungsprojekts			Ü	30	51	15 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen quantitative und qualitative psychologische Forschungsmethoden kennen und wenden sie anhand eines eigenen, kleinen psychologischen Forschungsprojekts an.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Einführung in psychologische Forschungsmethoden (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Grundlagen quantitativer, qualitativer und experimenteller psychologischer Forschung, Gütekriterien psychologischer Forschung (Validität, Reliabilität, Objektivität), Basiswissen Literaturrecherche/Datenbankrecherche und Konzepterstellung, Entwicklung einer Forschungsfragestellung und Hypothesengenerierung (Unterschiedshypothesen und Zusammenhangshypothesen), ethische Prinzipien psychologischer Forschung, Datenaufbereitung und Datenanalyse. <u>Konzeption und Durchführung eines psychologischen Forschungsprojekts (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Die in der Einführung theoretisch besprochenen Inhalte werden anhand eines eigenen Forschungsprojekts von der Entwicklung einer Fragestellung bis hin zur Datenanalyse und dem Verfassen eines Forschungsberichtes angewandt.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Einführung in psychologische Forschungsmethoden ist Bestandteil der Modul-Klausur. Konzeption und Durchführung eines psychologischen Forschungsprojekts wird abgeschlossen mit einer Prüfung in Form einer Hausarbeit (Forschungsbericht).							

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

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.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

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

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Dr. Rettenwander

Sonstige Informationen:

Basisliteratur:

- Rasch, B., Friese, M., Hoffmann, W., Naumann, E. (2009): Quantitative Methoden 1 & 2. Berlin: Springer Verlag.
- Reiß, S., Sarris, V. (2012): Experimentelle Psychologie. Von der Theorie zur Praxis. München: Pearson Verlag.
- Strauss, A., Corbin, J. (1996): Grounded Theory. Grundlagen qualitativer Sozialforschung. Weinheim: Beltz Verlag.

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

Modul: Basiswissen Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer	
S2.6	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Basiswissen Gesundheitspsychologie und Public Health		SL	30	51	20 Studierende	3
Basiswissen Klinische Psychologie		SL	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden verfügen über Basiswissen im Bereich Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <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.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Basiswissen Gesundheitspsychologie und Public Health ist Bestandteil der Modul-Klausur. Basiswissen Klinische Psychologie ist Bestandteil der Modul-Klausur.						

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

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.

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 Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

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

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.

Modul: Oikos 1 - Haushalt und Konsum						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.7	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Finanzmanagement privater Haushalte		SL/Ü	30	51	20 Studierende	3
Konsumsoziologie		SL	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: <u>Finanzmanagement privater Haushalte (Prof. Dr. Bödeker):</u> Die Studierenden kennen Ziele, Formen und Methoden der Budgetplanung und Budgetberatung. Sie kennen typische Einnahmen und Ausgabestrukturen und können Methoden zur Erhebung von Haushaltsbudgets nutzen und in ihrer Qualität bewerten. Sie analysieren Haushaltsbudgets, erkennen Einflussfaktoren und können Empfehlungen aussprechen. <u>Konsumsoziologie (Prof. Dr. Neu):</u> Im Seminar Konsumsoziologie werden klassische und aktuelle Beiträge zur Geschichte und Gegenwart der Konsumgesellschaft und des modernen Konsums vorgestellt und analysiert. Ziel ist es, Kenntnisse zentraler wissenschaftlicher Positionen im Bereich der Konsumsoziologie zu vermitteln ebenso wie in die entscheidenden Lebens- und Konsumstile einzuführen, die in der Markt- und Meinungsforschung Anwendung finden.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Finanzmanagement privater Haushalte (Prof. Dr. Bödeker):</u> Typische Strukturen der Einkommen und Ausgaben privater Haushalte, Nutzung der Einkommens- und Verbrauchsstichproben und Referenzdaten für private Haushaltsbudgets, Umgang mit Geld in der Familie, Tabuthema Geld, Einkaufsverhalten und Ausgabeplanung in der Praxis, Anlage von Haushaltsbüchern, Situation der Schuldner- und Budgetberatung in Deutschland, Formen der Budgetplanung und Budgetberatung, Angebote zur Schuldenprävention <u>Konsumsoziologie (Prof. Dr. Neu):</u> Nach einer kurzen Blütezeit in den 1970er Jahren ist es in Deutschland - anders als im englischen Sprachraum - still geworden um die Konsumsoziologie. Konsumforschung wird hierzulande vor allem von Markt- und Meinungsforschungsinstituten betrieben. Das Institut für Demoskopie in Allensbach am Bodensee hält uns stets auf dem Laufenden über das Konsumverhalten der Deutschen: War Ende der 1990er Jahre noch „mehr Einkommen, mehr finanziellen Spielraum, mehr Lust auf Konsum!“ (Allensbach 2000) zu verzeichnen, so stand 2004 „Konsumzurückhaltung“ (Allensbach 2004) hoch im Kurs. Zu Beginn des Jahres 2014 sehen die Deutschen nun so optimistisch wie seit zwanzig Jahren nicht mehr in die Zukunft, was auf eine erhöhte Konsumfreudigkeit						

<p>schließen lässt (Allensbach 2014). Wie ist es also bestellt um die deutsche Konsumkultur zwischen erlebnisorientiertem und nachhaltigem Konsum?</p>
<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Finanzmanagement privater Haushalte wird abgeschlossen mit einer Klausur. Konsumsoziologie wird abgeschlossen mit Hausarbeit.</p>
<p>Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5</p>
<p>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote mindestens 4,0</p>
<p>Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2) Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)</p>
<p>Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung</p>
<p>Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Bödeker</p>
<p>Sonstige Informationen:</p> <p>Positionspapier Budgetberatung (2013) Hrsg. vom Fachausschuss Beratung für Haushalt und Verbrauch der dgh e.V. http://www.dghev.de/index.php?arg=ZmFfc3Vi&id=63</p> <p>Preuße, Heide unter Mitwirkung von Stefanie Bödeker, Birgit Bürkin und Korina Dörr (2013) Referenzdaten für Haushaltsbudgets. Vergleichs- und Orientierungsgrößen für die Budgetberatung. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft. Osnabrück</p> <p>Stihler, A. (1998): Die Entstehung des modernen Konsums: Darstellung und Erklärungsansätze, Berlin.</p> <p>Baudrillard, J. (1998): The consumer society: myths and structures, London.</p> <p>Hellmann, K.-U./G. Zurstiege (Hg.): Räume des Konsums. Über den Funktionswandel von Räumlichkeit im Zeitalter des Konsumismus, Wiesbaden 2007</p> <p>Hellmann, K.-U.: Fetische des Konsums. Studien zur Soziologie der Marke; Wiesbaden 2011</p> <p>Jäckel, M. (2004): Einführung in die Konsumsoziologie: Fragestellungen - Kontroversen – Beispieltex-te, Wiesbaden.</p>

Modul: Oikos 2 - Wohnen und Versorgungssysteme						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.8	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Wohnen im Lebenszyklus			SL	30	51	20 Studierende
Versorgungssysteme rund um den Großhaushalt			SL	30	51	20 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden bekommen Grundlagen des Bereichs 'Wohnen' und 'Versorgung' vermittelt und lernen, Zusammenhänge zu sehen und zu verstehen. Einzelne Aspekte werden kritisch diskutiert. Die Studierenden werden für Trends im Bereich der Versorgung und des Wohnens sensibilisiert.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Wohnen im Lebenszyklus (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Jeder wohnt, und viele wohnen anders. Im Seminar beschäftigen wir uns mit dem Wohnen unter der Frage, welche Bedeutung die Art zu wohnen für die Versorgung der Menschen im Alltag hat. Außerdem: - Vorstellungen vom Wohnen - Wohnrealitäten - Die Wohnung - Wohnumgebung und Infrastruktur - Fallbeispiele						
<u>Versorgungssysteme rund um den Großhaushalt (Prof. Dr. Pakula):</u> Immer mehr Menschen werden in Großhaushalten versorgt, und immer häufiger sind Menschen auf Versorgung angewiesen. Im Seminar beschäftigen wir uns mit der Versorgung unter der Fragestellung, wer wen und in welchen Formen versorgen kann. Außerdem: - Vorstellungen von Versorgung - Versorgungsrealitäten - Versorgungsformen rund um den Großhaushalt - Versorgungs- und Verbundsysteme - Fallbeispiele						

Prüfungsformen:

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

Wohnen im Lebenszyklus ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Versorgungssysteme rund um den Großhaushalt ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

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

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Pakula

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Werbe- und Konsumentenpsychologie, Medien- und Öffentlichkeitsarbeit						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.9	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Werbe- und Konsumentenpsychologie			Ü	30	51	20 Studierende
Medien- und Öffentlichkeitsarbeit			Ü	30	51	20 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen die Grundlagen der Werbe- und Konsumentenpsychologie sowie der Medien- und Öffentlichkeitsarbeit und können diese anwenden.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Werbe- und Konsumentenpsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Modelle der Werbewirkung; Emotion, Motivation und Involvement; Psychologie der Kaufentscheidung; Wahrnehmungs- und Aufmerksamkeitsprozesse; angewandte Lern- und Gedächtnispsychologie; Priming und Kontexteffekte in Werbung und Konsum; automatische Prozesse der Informationsverarbeitung; sozialpsychologische Grundlagen; Einstellung und Einstellungsänderung; Konzepte und Inhalte der Werbe- und Produktgestaltung. Bei Interesse besteht zudem die Möglichkeit, eigene Werbespots zu drehen oder Werbeplakate zu gestalten.						
<u>Medien- und Öffentlichkeitsarbeit (Lehrbeauftragte/r):</u> PR und Journalismus; Systematik der Pressearbeit; Konzeptionstechnik für PR-Strategien; Anwendung an ausgewählten Fallbeispielen						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Werbe- und Konsumentenpsychologie wird abgeschlossen mit einer Prüfung in Form einer Hausarbeit. Medien- und Öffentlichkeitsarbeit ist Bestandteil der Modul-Klausur.						

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

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 im Laufe des Semesters zu lesen. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in den Prüfungen mindestens 4,0; Bereitschaft zur kontinuierlichen, engagierten Teilnahme an den beiden Lehrveranstaltungen

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

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

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Dr. Rettenwander

Sonstige Informationen:

Basisliteratur (für Werbe- und Konsumentenpsychologie):

- Felser, G. (2007): Werbe- und Konsumentenpsychologie. Berlin: Spektrum Akademischer Verlag.
- Monzel, M. (2008): Werbepsychologie für Job und Alltag. Berlin: Cornelsen Verlag.

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

Modul: Kommunikationstraining und Supervision						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.10	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Kommunikations- und Sozialkompetenztraining		Ü	30	51	12 Studierende	3
Supervision		P	30	51	12 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Erweiterung sozialer Kompetenzen in Bezug auf Reflexions-, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Kommunikations- und Sozialkompetenztraining (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Aufbauend auf theoretischen, sozial- und kommunikationspsychologischen Grundkenntnissen besteht im Rahmen von spezifischen Einzel- und Gruppenübungen die Möglichkeit, den eigenen Kommunikationsstil zu reflektieren sowie die eigenen Fähigkeiten und Fertigkeiten in Bezug auf soziale Interaktion zu analysieren und zu erweitern. <u>Supervision (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Einzel- und Gruppensupervision der im Kommunikations- und Sozialkompetenztraining erarbeiteten Inhalte.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Kommunikations- und Sozialkompetenztraining wird abgeschlossen mit einer Projektarbeit (Prüfung). Supervision wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit (Prüfung).						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Die Auswahl der Interessentinnen und Interessenten erfolgt nach den bisherigen Leistungen in den Klausuren zu Psychologie 1 und Psychologie 2. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Regelmäßige Teilnahme, Engagement, Gesamtnote mindestens 4,0						

Verwendbarkeit des Moduls:

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

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Dr. Rettenwander

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Methodentraining für Gesprächsführung und Gruppenarbeit						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.11	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Gesprächsführung und Gruppenarbeit			SL	30	51	16-20 Studierende
Methodentraining für Gesprächsführung und Gruppenarbeit			P	30	51	
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: 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.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Methodentraining für 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.. 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.						

Prüfungsformen:

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

Gesprächsführung und Gruppenarbeit wird abgeschlossen mit einer Klausur.

Methodentraining für Gesprächsführung und Gruppenarbeit wird abgeschlossen mit einem Testat.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

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

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Bödeker

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Gerätetechnik – Standards und Tests							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots nach Ankündigung	Dauer		
S 2.12	162 h	6	4 - 6	nach Ankündigung	1 Semester		
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Gerätetechnik und Normen			P	30	51	16	3
Standardisierte Gerätetests			P	30	51	16	3
Lehrformen: Siehe oben unter Lehrformen (V = Vorlesung, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, Ü = Übung, P = Praktikum, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: 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.							
Inhalt und Lehrende der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Gerätetechnik und Normen:</u> Aufbau und funktionale Teile von Großküchengeräten zur Lebensmittelzubereitung. Ansatz der Energy Using Products Direktive, Arbeitsweise von Prüfinstituten (STIWA, TÜV) und Kommissionen (DIN, ISO). <u>Standardisierte Gerätetests:</u> Durchführung von standardisierten Gerätetests zum Ressourcenverbrauch und zur Leistungsfähigkeit der Geräte. Vergleich der Effizienz unterschiedlicher Verfahren der Lebensmittelzubereitung in Großküchen.							
Prüfungsform: Gerätetechnik und Normen ist Bestandteil der Modulklausur Standardisierte Gerätetests wird mit Testat abgeschlossen							
Teilnahmevoraussetzungen: G 1.1 – G 2.5 abgeschlossen							
Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote mind. 4,0							
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2							

Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Frau Dr. Pakula
Sonstige Informationen: Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung

Modul: Verbraucherpolitik und Praxis der Verbraucherarbeit						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.13	162 h	6	4.-6. Semester	Nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Verbraucherpolitik und Verbraucherrecht		SL/Ü	45	63	32 Studierende	4
Praxis der Verbraucherarbeit		SL	15	39	32 Studierende	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen die Grundlagen des Verbraucherrechtes und haben ein Grundverständnis für Rechtsfragen im Verbraucheralltag entwickelt. Sie können alltagstypische Fragestellungen des Verbraucherrechtes erläutern und Lösungswege beschreiben. Basierend auf den Grundmodellen der Verbraucherpolitik sind sie in der Lage, die Ziele und Inhalte der Konsum- und Verbraucherpolitik zu erläutern und auf Beispiele des aktuellen Tagesgeschehens anzuwenden. Sie können das Aufgabenfeld einer Verbraucherorganisation beschreiben, die Ziele der Arbeit und die inhaltliche und methodische Umsetzung dieser Ziele in der praktischen Arbeit aus Sicht einer Verbraucherorganisation erläutern.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Verbraucherpolitik und Verbraucherrecht (Prof. Dr. Bödeker, Lehrbeauftragte/r):</u> Leitbilder und Ziele der Verbraucherpolitik; Instrumente der Verbraucherpolitik und deren Wirkungsweise; Aktuelle Fragestellungen der Verbraucherpolitik und Verbraucherborschung; Modelle, Theorien und empirische Erkenntnisse zum Verbraucherverhalten; Interessenskonflikte der Akteure; Grundzüge des Verbraucherrechtes; Anwendungsbeispiele aus der Verbraucherarbeit. <u>Praxis der Verbraucherarbeit (Prof. Dr. Bödeker):</u> Verbraucherorganisationen in Deutschland; Praktische Verbraucherarbeit der Verbraucherzentralen.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Verbraucherpolitik und Verbraucherrecht ist Bestandteil der Modul-Klausur. Praxis der Verbraucherarbeit wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Bödeker
Sonstige Informationen: Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Internet						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q1	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Blockpraktikum		P	60	102	30 Studierende	6
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>						
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen die grundlegende Funktionsweise des Internet (WWW) und können eine kleine Testumgebung selbstständig aufbauen und konfigurieren. Sie kennen Grundzüge der für eine interaktive Webseite erforderlichen Applikationen (Datenbank, Webserver) und Sprachen (SQL, HTML, PHP). Sie erstellen eine eigenständige Spezifikation einer interaktiven Webseite, erstellen einen Entwurf und setzen ihn praktisch um. Sie beschreiben das Ergebnis ihrer Arbeit (Erläuterung des Entwurfs und Aufbaus, Bedienungsanleitung, Reflexion) in Form einer Hausarbeit.</p>						
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</p> <p><u>Blockpraktikum (Prof. Dr. Menzel):</u> Das Internet nimmt heute eine herausragende Stellung ein. Darum sind Grundkenntnisse über die Funktionsweise des Internets hilfreich, auch wenn im Rahmen der eigenen Berufstätigkeit nicht selbst Webseiten entwickelt, sondern beispielsweise mit den Entwicklern zusammen gearbeitet wird oder wenn mit webbasierten Programmen im Unternehmen gearbeitet wird. Im Praktikum werden technische Grundkenntnisse vermittelt. Im Vordergrund steht die Entwicklung einer inhaltlich frei wählbaren interaktiven Webseite. Dabei könnten Themen wie beispielsweise ein Gästebuch, ein online-Fragebogen, Informationsportale zum Thema Ernährung oder eine Rezeptverwaltung umgesetzt werden. Die Studierenden arbeiten jeweils zu zweit an einem Projekt. Zur Umsetzung werden folgende Inhalte vermittelt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - theoretische Einführung in die Funktionalität des Internets - Vorstellung und Installation der benötigten (kostenfreien) Werkzeuge - Einführen in die Grundlagen der Relationalen Datenbanken - Erlernen der Grundzüge der Datenbankabfragesprache SQL - Erlernen der Grundzüge der benötigten Sprachen HTML und PHP - Erstellung einer Webseite unter Einsatz der erlernten Kenntnisse 						

Prüfungsformen:

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

Blockpraktikum wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

Solide Grundkenntnisse im Umgang mit dem Rechner und Interesse an der Arbeit mit Computern.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

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. Menzel

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise, Software (Freeware) sowie ein Skript erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen als CD.

Modul: EDV-Anwendungen							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
Q2	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Praktikum EDV-Anwendungen			P	30	51	30 Studierende	3
Seminar EDV-Anwendungen			SL	30	51	30 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Das Modul richtet sich vorwiegend an Studierende, die ihre Kenntnisse im Umgang mit dem Computer und mit Standardsoftware verbessern möchten, da sie sich selbst als Nutzer mit geringeren Vorkenntnissen einstufen. Die Studierenden erlernen Strategien zur Lösung von Problemen, die im Zusammenhang mit der Arbeit am Computer auftreten. Sie bauen Schwellenängste im Umgang mit dem Computer ab, indem sie im Praktikum alltagsnahe Problemstellungen durch systematische angeleitete Vorgehensweise eigenständig bearbeiten und lösen. Sie erwerben praktische (Praktikum) sowie theoretische (Seminar) Problemlösekompetenz als Hilfe zur Selbsthilfe. Die Aufgaben sollen sich nach dem jeweiligen Wissensstand der Studierenden richten.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Praktikum EDV-Anwendungen (Prof. Dr. Menzel):</u> Die genannten Themengebiete stellen eine Auswahl der möglichen zu bearbeitenden Themen dar und werden zu zweit an einem Computer bearbeitet. Hier kann auch auf Wünsche der Studierenden eingegangen werden. - Welche Möglichkeiten bietet Windows, um die eigenen Dateien sinnvoll zu verwalten und um nach Inhalten zu suchen. - Erhöhung der Sicherheit vor Viren und anderer schädlicher Software im Internet durch Installation von Virenschutzprogrammen und Firewalls. - Durchführen von kleineren Reparaturen am PC bzw. Nachrüsten von Hardware wie beispielsweise Einbau einer zusätzlichen Festplatte. - Einrichten eines WLAN, um zu Hause ohne Netzkabel im Internet surfen zu können - Lösen spezieller Probleme im Umgang mit MS Office. - Einüben von Vorgehensweisen zur Kaufentscheidung bei der Auswahl eines neuen Computers - Weitere aktuelle Themen bzw. Themen nach Wunsch der Studierenden							
<u>Seminar EDV-Anwendungen (Prof. Dr. Menzel):</u> Die Themengebiete werden zu Beginn des Semesters aktuell genannt. Sie richten sich auch nach den Wünschen der Studierenden. Sie werden in Form eines Referates erarbeitet.							

Prüfungsformen:

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

Praktikum EDV-Anwendungen wird abgeschlossen mit Testat.

Seminar EDV-Anwendungen wird abgeschlossen mit einer Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

Das Praktikum richtet sich vordringlich an Studierende mit geringen Computerkenntnissen.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

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. Menzel

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise, Software (Freeware) sowie ein Skript erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen als CD.

Modul: Betriebswirtschaftslehre / Management 1						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q3	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Betriebswirtschaftliche Grundlagen der Unternehmensgründung		SL	30	51	24 Studierende	3
Standardsoftware für wirtschaftliche Anwendungen		P	30	51	24 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erlernen die Erstellung eines Gründungs-Businessplans unter Berücksichtigung externer und interner (Hochschule) Fördermöglichkeiten. Darüber hinaus können sie eine einfache Gewinnermittlung/-planung anwenden. Sie erlernen die Anwendung von Standardsoftware-Werkzeugen auf typische Problemstellungen der BWL.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Betriebswirtschaftliche Grundlagen der Unternehmensgründung (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Erarbeitung der erfolgsrelevanten Herausforderungen für Unternehmensgründer; Erstellung eines Businessplans für ausgewählte Geschäftsideen, insbesondere bezüglich der Marktfähigkeit und der Investitions- und Finanzplanung; Nutzung eines Software-Planungstools (z.B. Software des BMWI). <u>Standardsoftware für wirtschaftliche Anwendungen (Prof. Dr. Heidbüchel, Prof. Dr. Menzel):</u> Einsatz von Standardsoftware-Werkzeugen auf typische Probleme, z.B. Erstellung einer Einnahmen-Überschussrechnung; Durchführung einer einfachen Buchführung; Einsatz von kleinen Datenbanksystemen u.a. aktuelle Themen.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Betriebswirtschaftliche Grundlagen der Unternehmensgründung ist Bestandteil der Modul-Klausur. Standardsoftware für wirtschaftliche Anwendungen ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q) 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. Heidbüchel
Sonstige Informationen: Teilnahmevoraussetzungen: Gute Kenntnisse aus dem Modul Wirtschaftswissenschaften (G2.4) Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Betriebswirtschaftslehre / Management 2						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q4	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Organisations- und Beschaffungsmanagement			SL	30	51	30 Studierende
Operatives Management / Controlling			SL	30	51	30 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erlernen die Fähigkeit für unterschiedliche betriebliche Aufgabenstellungen situativ gut geeignete Organisationsformen auszuwählen sowie beschaffungspolitische Basisaufgaben in der betrieblichen Praxis zu planen und umzusetzen. Dabei nutzen sie die Fähigkeit zur Analyse der Implikationen volkswirtschaftlicher und rechtlicher Rahmenbedingungen auf Unternehmensentscheidungen. Zusätzlich kennen die Studierenden betriebswirtschaftliche Steuerungsmechanismen in Unternehmen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Organisations- und Beschaffungsmanagement (Prof. Dr. Hebel):</u> Erlernen der Vor- und Nachteile unterschiedlicher Organisationsformen. Situativ bestimmte Kombinationen organisatorischer Bauelemente. Beschaffungsmanagement unter besonderer Berücksichtigung von Bedarfsermittlung, ABC-Analyse, Supply Chain Management und ECR. <u>Operatives Management / Controlling (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Zielsetzung und Aufgaben des operativen Managements und Controlling; Analyse eindimensionaler Kennzahlen/Verdichtung zu einem Kennzahlensystem; Unternehmenssteuerung mittels BSC.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Organisations- und Beschaffungsmanagement ist Bestandteil der Modul-Klausur. Operatives Management / Controlling ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Gute Kenntnisse aus dem Modul Wirtschaftswissenschaften (G2.4).						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q) 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. Heidbüchel
Sonstige Informationen: Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Ökologie						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q5	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Nachhaltigkeit als Zukunftsfrage		SL	30	51	30 Studierende	3
Energieprobleme		SL	30	51	30 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erwerben vertiefte Kenntnisse zu ökologischen und sozialen Problemen und Lösungen aus dem Bereich der Lebensmittelverarbeitung, der Hospitality und des Energieeinsatzes im Privat- und Großhaushalt.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Nachhaltigkeit als Zukunftsfrage (Prof. Dr. Sennlaub):</u> a) Ökologische Gesamtsituation, Lebensmittel aus dem ökol. Landbau, Fair Trade, Welternährung. b) Soziale Gerechtigkeit als Ziel der Nachhaltigkeit, soziale Ungleichheit und daraus resultierende Spannungen, Führen von Betrieben unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten. <u>Energieprobleme (Prof. Dr. Großmann, Pakula.):</u> Energieumwandlung, globale und lokale Auswirkungen des Energiebedarfs auf die Umwelt, Fossile und regenerative Energieträger, Versorgungsnetze, Zukunftsprognosen des globalen Energiebedarfs und Deckungsszenarien, Energiebedarf und Einsparpotentiale bei Gebäuden. Politische Maßnahmen: Weltklimabericht und Klimamodelle, Kaufanreiz Energielabel, Energieeinsparung im Privathaushalt, unkonventionelle Gasvorkommen in Europa, Geo-Engineering als Lösung des Problems Treibhauseffekt.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Nachhaltigkeit als Zukunftsfrage ist Bestandteil der Modul-Klausur. Energieprobleme ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)
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.

Modul: Erweiterung der Fremdsprachenkompetenz							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
Q6	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		2 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Business-Englisch			Ü	30	51	-	3
Fremdsprachenvertiefung (Angebot des Sprachenzentrums)			Ü	30	51	-	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen ihre Englischkenntnisse erweitern und fachspezifische Begriffe in der englischen Sprache aus der Oecotrophologie und dem Business-Bereich kennen lernen. Ebenfalls sollen die Studierenden ihr Fremdsprachenspektrum erweitern und vertiefen.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Business-Englisch (Sprachenzentrum):</u> Englische Geschäftssprache, Stufe B2 des Europäischen Referenzrahmens für Sprachen. <u>Fremdsprachenvertiefung (Angebot des Sprachenzentrums) (Sprachenzentrum):</u> Fachsprache für den Bereich Oecotrophologie, Stufe B2 des Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (oder wahlweise weitere Fremdsprache aus dem Angebot des Sprachenzentrums).							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Business-Englisch ist Bestandteil der Modul-Klausur. Fremdsprachenvertiefung (Angebot des Sprachenzentrums) ist Bestandteil der Modul-Klausur.							
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5							
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0							
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q) 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.

Modul: Bewerbungstraining, Assessment Center und Coaching						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q7	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Methoden der Personalauswahl		SL	30	51	20 Studierende	3
Bewerbungstraining, Assessment Center Übungen und Coaching		Ü	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die gängigen, wissenschaftlich fundierten Methoden der Personalauswahl werden erarbeitet und anhand der Übungssituation eines Bewerbungstrainings und Assessment Centers angewandt.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Methoden der Personalauswahl (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Einführung in die Methoden der Personalauswahl, Qualitätssicherung in der Personalauswahl (Gütekriterien Validität, Reliabilität und Objektivität), psychologische Grundlagen der Personalentwicklung <u>Bewerbungstraining, Assessment Center Übungen und Coaching (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Anwendung des theoretischen Wissens über Methoden der Personalauswahl in der Praxis anhand von Übungen und Trainings, einzeln und in der Gruppe, individuelles Bewerbungstraining.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Methoden der Personalauswahl ist Bestandteil der Modul-Klausur. Bewerbungstraining, Assessment Center Übungen und Coaching wird abgeschlossen mit einer Prüfung in Form einer Projektarbeit.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Die Auswahl der Interessentinnen und Interessenten erfolgt nach den bisherigen Leistungen in den Klausuren zu Psychologie 1 und Psychologie 2. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.						

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 Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q) 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. Dr. Rettenwander
Sonstige Informationen: Basisliteratur: - Kanning, U. P.; Staufenbiel, T. (2012): Organisationspsychologie. Göttingen: Hogrefe Verlag. - Püttjer, C., Schnierda, U. (2012): Assessment Center Training für Hochschulabsolventen. Frankfurt: Campus Verlag. - Püttjer, C., Schnierda, U. (2012): Das große Bewerbungshandbuch. Frankfurt: Campus Verlag. Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q8	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Theoretische Grundlagen der Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie		SL	30	51	maximal 20 Studierende	3
Kommunikation in Team und Organisation		Ü	30	51	maximal 20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: 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.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<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:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

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.

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 Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)
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. 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

Modul: Psychologie der Gesprächsführung und Beratungspsychologie						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q9	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Psychologie der Gesprächsführung und Beratungspsychologie			Ü	30	51	12 Studierende
Selbsterfahrung			P	30	51	12 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Erarbeitung der psychologischen Grundlagen sowie der theoretischen Konzepte der Beratung und Stärkung der eigenen Beratungskompetenz durch Selbstbeobachtung und Selbstreflexion.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Psychologie der Gesprächsführung und Beratungspsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Psychologische Grundlagen der Beratung, Methoden der Beobachtung und Beobachtungsfehler, Kommunikationstheorien und Modelle, nonverbale Kommunikation, theoretische Konzepte der Beratung, psychologische Techniken und Methoden im Beratungsprozess, Theorien des Veränderungsprozesses, Beziehungsgestaltung in der Beratung, Evaluation von Beratungsprozessen. <u>Selbsterfahrung (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Anregung von Selbstreflexionsprozessen, Analyse der Selbst- und Fremdwahrnehmung im Einzel- und Gruppensetting.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Psychologie der Gesprächsführung und Beratungspsychologie wird abgeschlossen mit einer Projektarbeit (Prüfung). Selbsterfahrung wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit (Prüfung).						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Die Auswahl der Interessentinnen und Interessenten erfolgt nach den bisherigen Leistungen in den Klausuren zu Psychologie 1 und Psychologie 2. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Regelmäßige Teilnahme, Engagement; Gesamtnote mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q) 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. Dr. Rettenwander
Sonstige Informationen: Pflichtlektüre: - Nußbeck, S. (2010): Beratungspsychologie. München: Reinhardt Verlag. Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Angewandte Medien- und Kommunikationspsychologie						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer	
Q10	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Kommunikationstheorien, Kommunikationsprozesse und Medienpsychologie		Ü	30	51	12 Studierende	3
Sozialkompetenztraining und Coaching		P	30	51	12 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Erarbeitung vertiefter Kenntnisse über Kommunikationstheorien, Kommunikationsprozesse sowie Theorien der Medien- und Kommunikationspsychologie; Erweiterung sozialer Kompetenzen in Bezug auf Kommunikationsfähigkeit.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Kommunikationstheorien, Kommunikationsprozesse und Medienpsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Kommunikationstheorien und Kommunikationsprozesse, Grundlagen und Anwendungen der Medien- und Kommunikationspsychologie, Mediennutzung und Medienwirkung, medienvermittelte Kommunikation. <u>Sozialkompetenztraining und Coaching (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Im Einzel- und Gruppensetting werden soziale Kompetenzen gestärkt und – zugeschnitten auf die Bedürfnisse sowie auf die Fähigkeiten und Fertigkeiten der einzelnen Teilnehmerinnen und Teilnehmer – spezifische Kommunikationsübungen durchgeführt.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Kommunikationstheorien, Kommunikationsprozesse und Medienpsychologie wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit (Prüfung). Sozialkompetenztraining und Coaching wird abgeschlossen mit einer Projektarbeit (Prüfung).						

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

Die Auswahl der Interessentinnen und Interessenten erfolgt nach den bisherigen Leistungen in den Klausuren zu Psychologie 1 und Psychologie 2. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Regelmäßige Teilnahme, Engagement; Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)
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. Dr. Rettenwander

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Methoden und Techniken für Öffentlichkeitsarbeit und Präsentation						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q11	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Präsentationstechniken und – medien - Vertiefungstraining			P	30	51	16 Studierende
Medien- und Öffentlichkeitsarbeit			Ü	30	51	16 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: <u>Präsentationstechniken und – medien -Vertiefungstraining (Prof. Dr. Bödeker):</u> 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. <u>Medien- und Öffentlichkeitsarbeit (Lehrbeauftragte/):</u> Die Studierenden kennen die Grundlagen der Medien- und Öffentlichkeitsarbeit und können diese anwenden.						
Inhalt und Lehrende der einzelnen Lehrveranstaltungen: <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						

Prüfungsformen:

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

Präsentationstechniken und – medien – Vertiefungstraining ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Medien – und Öffentlichkeitsarbeit ist Bestandteil der Modul-Klausur

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Teilnahme an den beiden Lehrveranstaltungen, die aktive Mitarbeit während der Veranstaltungen und die Vorbereitung der Aufgaben werden vorausgesetzt.

Das Modul kann nicht belegt werden, wenn zugleich das Modul S 2.9 in die Gesamtbewertung eingebracht wird.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in den Prüfungen mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

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:

Kommisarisische Modulkoordination Prof. Dr. Bödeker

Sonstige Informationen:

Literatur: wird zu Beginn der Veranstaltungen bekannt gegeben