

Amtliche Bekanntmachungen

Herausgegeben im Auftrag des Rektors der Hochschule Niederrhein

31. Jahrgang

Ausgegeben zu Krefeld am 22. Juni 2006

Nr. 16

Inhalt

1. Ordnung zur Änderung der Diplomprüfungsordnung für den sieben- und den achtsemestrigen Studiengang Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein vom 19. Juni 2006
2. Ordnung zur Änderung der Studienordnung für den sieben- und den achtsemestrigen Studiengang Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein vom 19. Juni 2006

**Ordnung
zur Änderung der Diplomprüfungsordnung
für den sieben- und den achtsemestrigen Studiengang Oecotrophologie
an der Hochschule Niederrhein**

Vom 19. Juni 2006

Aufgrund des § 2 Abs. 4 und des § 94 Abs. 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) vom 14. März 2000 (GV. NRW. S. 190), zuletzt geändert durch Gesetz vom 21. März 2006 (GV. NRW. S. 119), hat der Fachbereichsrat des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein die folgende Änderungsordnung erlassen:

Artikel I

Die Diplomprüfungsordnung für den sieben- und den achtsemestrigen Studiengang Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein vom 28. Juli 2003 (Amtl. Bek. 13/2003) wird wie folgt geändert:

1. Im Inhaltsverzeichnis wird nach § 19 folgender § 19a eingefügt:

„§ 19a Prüfungsleistungen im Antwortwahlverfahren“

2. § 14 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 3 wird wie folgt neu gefasst:

„(3) Studienbegleitende Prüfungen werden in Form einer schriftlichen Klausurarbeit (§ 17), einer mündlichen Prüfung (§ 18), einer Studien-, Projekt- oder Hausarbeit (§ 19) oder einer Prüfung im Antwortwahlverfahren (§ 19a) durchgeführt. Eine Kombination aus schriftlicher Klausurarbeit und Prüfung im Antwortwahlverfahren ist zulässig.“

b) In Absatz 4 Satz 1 wird nach dem Wort „Klausurarbeit“ das Wort „oder“ durch ein Komma ersetzt und werden nach dem Wort „Hausarbeit“ die Worte „oder einer Prüfung im Antwortwahlverfahren“ eingefügt.

3. In § 15 Abs. 1 Nr. 3 wird die Zahl „56“ durch die Zahl „54“ ersetzt.

4. Nach § 19 wird folgender **§ 19a** eingefügt:

„§ 19a

Prüfungsleistungen im Antwortwahlverfahren

(1) Schriftliche Prüfungen können in besonderen Fällen auch in der Form des Antwortwahlverfahrens durchgeführt werden. Hierbei haben die Prüflinge unter Aufsicht schriftlich gestellte Fragen durch die Angabe der zutreffend befundenen Antworten aus einem Katalog vorgegebener Antwortmöglichkeiten zu lösen. Das Antwortwahlverfahren kommt in dazu geeigneten Modulen auf Antrag der Prüferin mit Zustimmung des Prüfungsausschusses zur Anwendung.

(2) Die Prüfungsfragen müssen auf die mit dem betreffenden Modul zu vermittelnden Kenntnisse und Qualifikationen abgestellt sein und zuverlässige Prüfungsergebnisse ermöglichen.

(3) Die Festlegung der Prüfungsfragen und der vorgegebenen Antwortmöglichkeiten (Prüfungsaufgaben) erfolgt durch die Prüferin. Dabei ist schriftlich festzuhalten, welche der Antwortmöglichkeiten als zutreffende Lösung der Prüfungsfragen anerkannt werden.

(4) Die Prüfung ist bestanden, wenn der Prüfling mindestens 60 % der gestellten Prüfungsfragen zutreffend beantwortet hat oder wenn die Zahl der vom Prüfling zutreffend beantworteten Fragen um nicht mehr als 22 % die durchschnittlichen Prüfungsleistungen der Prüflinge unterschreitet, die im zurückliegenden, drei Prüfungstermine umfassenden Vergleichszeitraum erstmalig an der Prüfung teilgenommen haben.

(5) Die Leistungen in der schriftlichen Prüfung sind wie folgt zu bewerten: Hat der Prüfling die für das Bestehen der Prüfung nach Absatz 4 erforderliche Mindestzahl zutreffend beantworteter Prüfungsfragen erreicht, so lautet die Note

„sehr gut“ (1,0),	wenn er mindestens 75 %,
„sehr gut“ (1,3),	wenn er mindestens 70 %, aber weniger als 75 %,
„gut“ (1,7),	wenn er mindestens 63 %, aber weniger als 70 %,
„gut“ (2,0),	wenn er mindestens 57 %, aber weniger als 63 %,
„gut“ (2,3),	wenn er mindestens 51 %, aber weniger als 57 %,
„befriedigend“ (2,7),	wenn er mindestens 44 %, aber weniger als 51 %,
„befriedigend“ (3,0),	wenn er mindestens 38 %, aber weniger als 44 %,
„befriedigend“ (3,3),	wenn er mindestens 32 %, aber weniger als 38 %,
„ausreichend“ (3,7),	wenn er mindestens 25 %, aber weniger als 32 %,
„ausreichend“ (4,0),	wenn er keine oder weniger als 25 %

der darüber hinaus gestellten Prüfungsfragen zutreffend beantwortet hat. Die Note lautet

„nicht ausreichend“ (5,0), wenn er die nach Absatz 4 erforderliche Mindestzahl zutreffend beantworteter Prüfungsfragen nicht erreicht hat.

(6) Die Bewertung der Prüfung hat folgende Angaben zu enthalten:

1. die Zahl der gestellten und die Zahl der vom Prüfling zutreffend beantworteten Prüfungsfragen,
2. die erforderliche Mindestzahl zutreffend zu beantwortender Prüfungsfragen (Bestehensgrenze),
3. im Falle des Bestehens die Prozentzahl, um die die Anzahl der zutreffend beantworteten Fragen die Mindestanforderungen übersteigt,
4. die vom Prüfling erzielte Note.

(7) Die Prüferin hat bei der Auswertung der Prüfungsleistungen aller Prüflinge darauf zu achten, ob sich aufgrund der Häufung fehlerhafter Antworten auf bestimmte Prüfungsfragen Anhaltspunkte dafür ergeben, dass die Prüfungsaufgabe fehlerhaft formuliert war. Ergibt sich nach der Durchführung der Prüfung, dass einzelne Prüfungsfragen oder Antwortmöglichkeiten fehlerhaft sind, gelten die betreffenden Prüfungsaufgaben als nicht gestellt. Die Zahl der Prüfungsaufgaben vermindert sich entsprechend; bei der Bewertung ist die verminderte Aufgabenzahl zugrunde zu legen. Die Verminderung der Prüfungsaufgaben darf sich nicht zum Nachteil der Prüflinge auswirken.

(8) § 17 Abs. 3 findet für Prüfungen im Antwortwahlverfahren entsprechende Anwendung.“

5. In § 21 Abs. 2 Satz 1 Nr. 1 wird die Zahl „56“ durch die Zahl „54“ ersetzt.

6. § 23 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 2 wird wie folgt neu gefasst:

„(2) Folgende Betriebspraktika sind abzuleisten:

- a) im sieben- und achtsemestrigen Studiengang im Rahmen des Grundstudiums ein mindestens achtwöchiges Betriebspraktikum entsprechend einer Vollzeitstelle und mit der Regelarbeitszeit des jeweiligen Betriebes (erstes Betriebspraktikum),
- b) im siebensemestrigen Studiengang außerdem im Rahmen des Hauptstudiums ein mindestens zwölfwöchiges Betriebspraktikum entsprechend einer Vollzeitstelle und mit der Regelarbeitszeit des jeweiligen Betriebes (zweites Betriebspraktikum).

Auf Antrag können die Betriebspraktika auch halbtags mit einer Dauer von 16 beziehungsweise 24 Wochen abgeleistet werden. Hierzu bedarf es einer besonderen Begründung (zum Beispiel wegen Kindererziehung). Über den Antrag entscheidet der Prüfungsausschuss.“

b) In Absatz 3 wird nach Satz 1 folgender Satz eingefügt:

„Mindestens vier Wochen dieses Betriebspraktikums sind zusammenhängend zu verbringen, bei einem Halbtagspraktikum entsprechend acht Wochen.“

c) Absatz 4 Satz 2 wird wie folgt neu gefasst:

„Mindestens acht Wochen dieses Betriebspraktikums sind zusammenhängend zu verbringen, bei einem Halbtagspraktikum entsprechend 16 Wochen.“

7. In § 24 Abs. 2 werden nach Satz 2 folgende Sätze eingefügt:
„Auf Antrag kann das Praxissemester auch als Halbtagspraktikum mit einer Dauer von 40 Wochen abgeleistet werden. Hierzu bedarf es einer besonderen Begründung (zum Beispiel wegen Kindererziehung). Über den Antrag entscheidet der Prüfungsausschuss.“
8. Die **Anlagen** erhalten die Fassung der dieser Änderungsordnung beigefügten Anlagen.

Artikel II

Diese Ordnung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in den Amtlichen Bekanntmachungen der Hochschule Niederrhein (Amtl. Bek.) in Kraft.

Ausgefertigt aufgrund der Beschlüsse des Fachbereichsrates des Fachbereichs Oecotrophologie vom 24. November 2005, 22. Dezember 2005, 26. Januar 2006 und 6. April 2006 und der Feststellung der Rechtmäßigkeit durch das Rektorat der Hochschule Niederrhein vom 16. Mai 2006.

Mönchengladbach, den 19. Juni 2006

Der Dekan
des Fachbereichs Oecotrophologie
der Hochschule Niederrhein
Prof. Dr. troph. Reinhard Hambitzer

Anlage I: Studienbegleitende Prüfungen und Testate im Grundstudium

Fächer Lehrveranstaltungen	Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
1. Naturwissenschaftlich-technische Grundlagen I	17		20
1.1 Mathematik/Statistische Grundlagen	2	Pr	2
1.2.1 Physik, 1.Sem.	1	Pr	1
1.2.2 Physik, 2.Sem.	1	Pr	1
1.3.1 Allgemeine und anorganische Chemie, Vorlesung	2	Pr	2
1.3.2 Allgemeine und anorganische Chemie, Praktikum	1	T	2
1.3.3 Organische Chemie, Vorlesung	2	Pr	2
1.3.4 Organische Chemie, Praktikum	1	T	2
1.4.1 Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV, 1.Sem.	2	Pr	2
1.4.2 Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV, 2.Sem.	2	Pr	2
1.5 Grundlegende EDV-Anwendungen	1	Pr	1
1.6.1 Technik im Haushalt I, Vorlesung	1	Pr	1
1.6.2 Technik im Haushalt I, Praktikum	1	T	2
2. Sozioökonomische Grundlagen	15		17
2.1.1 Grundlagen der Soziologie, Vorlesung	2	Pr	2
2.1.2 Grundlagen der Soziologie, Übung	1	T	2
2.2 Grundlagen der Psychologie	2	Pr	2
2.3.1 Allgemeine Betriebswirtschaftslehre I, 1.Sem.	2	Pr	3
2.3.2 Allgemeine Betriebswirtschaftslehre I, 2.Sem.	2	Pr	2
2.4.1 Volkswirtschaftslehre, 1.Sem.	2	Pr	2
2.4.2 Volkswirtschaftslehre, 2.Sem.	2	Pr	2
2.5 Wirtschaftsrecht	2	Pr	2
3. Grundlagen der Präsentation und Beratung	4		6
3.1 Präsentation und Beratung I, Vorlesung	1	Pr	1
3.2 Präsentation und Beratung I, Praktikum	1	T	2
3.3 Präsentation und Beratung II, Vorlesung	1	Pr	1
3.4 Präsentation und Beratung II, Praktikum	1	T	2
4. Biologisch-medizinische Grundlagen	5		6
4.1 Anatomie und Physiologie	2	Pr	2
4.2.1 Mikrobiologie, Vorlesung	1	Pr	1
4.2.2 Mikrobiologie, Praktikum	1	T	2
4.3 Angewandte Biologie und Genetik	1	Pr	1
5. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft	6		6
5.1 Landwirtschaftliche Produktion	2	Pr	2
5.2 Einführung in die Ernährungswissenschaft	2	Pr	2
5.3 Lebensmittelchemie I und -recht	2	Pr	2
6. Praxis und Projekte I	3		5
6.1 Einführungsprojekt	1	T	2
6.2 Oecotrophologische Fachpraxis	2	T	3
Summen	50		60

Abkürzungen:

SWS = Semesterwochenstunden

Pr = Studienbegleitende Prüfung

T = Testat

Anlage II: Studienbegleitende Prüfungen und Testate im Hauptstudium

Fächer Lehrveranstaltungen	Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
7. Naturwissenschaftlich-technische Grundlagen II	4		5
7.1 Statistik	2	Pr	3
7.2 Werkstoffwissenschaft	2	Pr	2
8. Sozioökonomie	5		8
8.1 Kommunikationspsychologie I	2	T	3
8.2 Allgemeine Betriebswirtschaftslehre II	2	Pr	3
8.3 Fallbeispiel Unternehmenspraxis	1	T	2
9. Grundlagen der Ernährung und Lebensmittelverarbeitung	6		8
9.1 Speisenplanung und Nährwertkontrolle	2	T	3
9.2 Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung und Nährwertberechnung	2	Pr	2
9.3.1 Garverfahrenstechnik, Vorlesung	1	Pr	1
9.3.2 Garverfahrenstechnik, Praktikum	1	T	2
10. Ernährungswissenschaft	9		11
10.1.1 Ernährungsphysiologie, Vorlesung	2	Pr	2
10.1.2 Ernährungsphysiologie, Praktikum	1	T	2
10.2.1 Biochemie der Ernährung I und II, Vorlesung	3	Pr	3
10.2.2 Biochemie der Ernährung I und II, Praktikum	1	T	2
10.3 Ernährungsstatus, Vorlesung	1	Pr	1
10.4 Angewandte Ernährung	1	Pr	1
11. Lebensmittelwissenschaft	8		9
11.1 Lebensmittelchemie II	2	Pr	2
11.2 Lebensmitteltechnologie	2	Pr	2
11.3 Lebensmittelhygiene	2	Pr	2
11.4 Lebensmittellehre-Praktikum	2	Pr	3
12. Prozessmanagement	8		9
12.1 Grundzüge des Qualitätsmanagements	2	Pr	2
12.2.1 Arbeitswissenschaft, Vorlesung	1	Pr	1
12.2.2 Arbeitswissenschaft, Übung	1	Pr	2
12.3 Arbeitsrecht	1	Pr	1
12.4 Arbeitssicherheit I	1	Pr	1
12.5 Projektmanagement	1	Pr	1
12.6 Ökomanagement	1	Pr	1
13. Methodenlehre / Technik und Gesellschaft	4		5
13.1 Methodenlehre (1 Veranstaltung aus folgendem Katalog):	2		3
- Präsentation		Pr	
- Kommunikationspsychologie II		Pr	
- EDV und angewandte Statistik		Pr	
- EDV-Anwendungen		Pr	
- Datenanalyse mit SPSS und Präsentation		Pr	
- Persönliches Zeitmanagement		Pr	
- Fachenglisch		Pr	
- Fremdspanisch		Pr	
- Fachfranzösisch		Pr	
13.2 Technik und Gesellschaft (1 Veranstaltung aus folgendem Katalog):	2		2
- Technologiefolgenabschätzung		Pr	
- Bestimmungsfaktoren der Gesundheit		Pr	
- Energiemanagement		Pr	
- Agenda 21: Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich		Pr	
14. Praxis und Projekte II	10		15
14.1 Semesterprojekt	2	Pr	3
14.2 Langfristprojekt I	4	Pr	6
14.3 Langfristprojekt II	4	Pr	6
Richtungsstudium, siehe Anlage III	12		12
Spezialisierungsstudium, siehe Anlage IV	38		38
Summe ohne Fach 13, Richtungs- und Spezialisierungsstudium	50		65
	104		120

Anlage III: Richtungsstudium

Anlage 3 gilt für Studierende, die sich für eine der drei Studienrichtungen entscheiden. Sie müssen 12 Kreditpunkte in einem der nachstehenden Fächerblöcke erwerben.

Studierende, die sich für das Studium mit individueller Ausrichtung entscheiden, müssen statt der 12 Kreditpunkte im Richtungsstudium 12 Kreditpunkte zusätzlich (also insgesamt 50 Kreditpunkte) im Spezialisierungsstudium erwerben.

Fächer	Summe SWS	Ab-schluss	Kredit-punkte
Lehrveranstaltungen			

Studienrichtung Ernährung, Gesundheit und Verbraucherdienstleistungen

Ernährung und Gesundheit	6		6
Ernährungsassoziierte Erkrankungen I	2	Pr	2
Konzepte und Strategien der Ernährungsberatung	2	Pr	2
Umweltchemie und Gesundheit	2	Pr	2
Verbraucherdienstleistungen	6		6
Verbraucherdienstleistungen und Beratungsmethodik	2	Pr	2
Konsum- und Verbraucherpolitik	2	Pr	2
Dienstleistungsmanagement	2	Pr	2

Studienrichtung Lebensmittelindustrie und -handel

Qualitätsmanagement	4		4
HACCP-Konzept	2	Pr	2
Qualitätsmanagementsysteme in der betrieblichen Praxis I	2	Pr	2
Technologie, Chemie und Analytik von Lebensmitteln und Verpackungen	2		4
2 Veranstaltungen aus den folgenden 3:			
Lebensmitteltechnologie-Seminar	2	Pr	2
Lebensmittelverpackung I	2	Pr	2
Spezielles Lebensmittelrecht	2	Pr	2
Marketing und Management von Industrie- und Handelsbetrieben	4		4
Marketingmix	2	Pr	2
Evaluations- und Marktforschung	2	Pr	2

Studienrichtung Technik im Privat- und Großhaushalt

Technik im Privat- und Großhaushalt	12		12
Technik im Haushalt II	2	Pr	2
Mess- und Auswertetechnik bei Haushaltsgeräten	2	Pr	2
Geräte und Verfahren in gewerblichen Küchen	2	Pr	2
Gebrauchstauglichkeit	2	Pr	2
EDV-unterstützte Küchenplanung	2	Pr	2
Standardsoftware für technische Anwendungen	2	Pr	2

Anlage IV: Spezialisierungsstudium

Studierende, die sich für eine Studienrichtung entscheiden, müssen im Spezialisierungsstudium 38, Studierende, die sich für das Studium mit individueller Ausrichtung entscheiden, müssen im Spezialisierungsstudium 50 Kreditpunkte erwerben.

Die Lehrveranstaltungen können aus den verschiedenen Themenbereichen frei gewählt werden. Die Angabe der Bereiche dient lediglich der sachlichen Gliederung. Sie beinhaltet keine Vorgaben für die Auswahl der Veranstaltungen.

Insbesondere den Studierenden, die sich für das Studium mit individueller Ausrichtung entscheiden, wird empfohlen, das Spezialisierungsstudium auch dazu zu nutzen, fach- oder berufsspezifische Qualifizierungsnachweise (Zertifikate) zu erwerben. Näheres dazu regelt die Studienordnung.

Themenbereiche Lehrveranstaltungen	Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
Themenbereich 1: Ernährungswissenschaft I (Gesunder Mensch)			
Alternative Ernährung	2	Pr	2
Ernährungsstatus	2	Pr	2
Fitness und Ernährung	2	Pr	2
Spezielle Biochemie der Ernährung (inklusive Einführung)	2	Pr	2
Speisenherstellung	2	Pr	2
Getränke in der Ernährung	2	Pr	2
Themenbereich 2: Ernährungswissenschaft II (Kranker Mensch)			
Ernährungsassoziierte Erkrankungen I	2	Pr	2
Ernährungsassoziierte Erkrankungen II	2	Pr	2
Ernährungsassoziierte Erkrankungen III	2	Pr	2
Klinische Laborparameter	2	Pr	2
Diätetik	2	Pr	2
Praktikum Diätetik	2	Pr	2
Essstörungen	2	Pr	2
Themenbereich 3: Angewandte Beratung			
Gesprächsführung I	2	Pr	2
Gesprächsführung II	2	Pr	2
Verbraucherdienstleistungen und Beratungsmethodik	2	Pr	2
Praktikum der Beratung I	2	Pr	2
Praktikum der Beratung II	2	Pr	2
Ernährungsberatung im medizinischen Umfeld	2	Pr	2
Kampagnen der Ernährungsaufklärung	2	Pr	2
Konzepte und Strategien der Ernährungsberatung	2	Pr	2
Umweltberatung	2	Pr	2
Praktikum der Umweltberatung	2	Pr	2
Verhalten in besonderen Beratungssituationen	2	Pr	2
Themenbereich 4: Chemie und Analytik von Lebensmitteln und Verpackungen			
Lebensmittelchemisches Praktikum I	2	Pr	2
Lebensmittelchemisches Praktikum II	2	Pr	2
Lebensmittelchemisches Praktikum III	2	Pr	2
Werkstoffe und Umwelt	2	Pr	2
Lebensmittelverpackung I	2	Pr	2
Lebensmittelverpackung II	2	Pr	2
Spezielles Lebensmittelrecht	2	Pr	2

Themenbereich 5: Produktentwicklung und Technologie der Lebensmittel			
Gesundheitswert in der Produktentwicklung	2	Pr	2
Entwicklungspraktikum Gesundheitswert	2	Pr	2
Sensorik in der Produktentwicklung	2	Pr	2
Lebensmitteltechnologie-Praktikum	2	Pr	2
Warenkunde	2	Pr	2
Warenkunde-Seminar	2	Pr	2
Management in der Produktentwicklung	2	Pr	2
Sensorik-Praktikum	2	Pr	2
Lebensmitteltechnologie-Seminar	2	Pr	2
Themenbereich 6: Angebotsgestaltung und Technologie im Cateringbereich			
Zielgruppenspezifische Speisenangebote I	2	Pr	2
Zielgruppenspezifische Speisenangebote II	2	Pr	2
Qualitätssicherung mit Fallbeispielen	2	Pr	2
Speisenplanung	2	Pr	2
Betriebliche Umsetzung des HACCP-Konzeptes	2	Pr	2
Arbeitshygiene und -unterweisung	2	Pr	2
Arbeits- und Zeitwirtschaft	2	Pr	2
Gefährdungsanalyse in der GV	2	Pr	2
Themenbereich 7: Strategisches Management			
Strategisches Management	2	Pr	2
Dienstleistungsmanagement	2	Pr	2
BWL-Grundlagen selbstständiger Arbeit	2	Pr	2
Organisation und Personalmanagement	2	Pr	2
Themenbereich 8: Operatives Management			
Catering und Lodging Services Management I	2	Pr	2
Catering und Lodging Services Management II	2	Pr	2
Einkauf und Materialwirtschaft / Logistik	2	Pr	2
Operatives Management / Controlling	2	Pr	2
Standardsoftware, wirtschaftliche Anwendungen I	2	Pr	2
Themenbereich 9: Qualitätsmanagement			
HACCP-Konzept	2	Pr	2
Mikrobiologische Qualitätssicherung I	2	Pr	2
Mikrobiologische Qualitätssicherung II	2	Pr	2
Lebensmitteluntersuchungskurs	2	Pr	2
Praktikum Lebensmittelhygiene	2	Pr	2
Qualitätsmanagementsysteme in der betrieblichen Praxis I	2	Pr	2
Qualitätsmanagementsysteme in der betrieblichen Praxis II	2	Pr	2
Themenbereich 10: Human Resources			
Organisation und Personalmanagement	2	Pr	2
Wissenschaftliches Arbeiten	2	Pr	2
Spezielles Recht	4	Pr	4
Arbeitssicherheit II	2	Pr	2
Ausbildung im Großhaushalt I und II	6	Pr	6
Kommunikationspsychologie II	2	Pr	2
Organisationspsychologie	2	Pr	2
Konfliktpsychologie	2	Pr	2
Führen von Arbeitsgruppen	2	Pr	2
Themenbereich 11: Ökologie			
Ökologische Urproduktion	2	Pr	2
Umweltökonomie	2	Pr	2
Bau- und Wohnökologie	2	Pr	2
Schadstoffe	2	Pr	2
Umweltchemie und Gesundheit	2	Pr	2
Öko-Audit	2	Pr	2

Themenbereich 12: Kommunikative Dienstleistungen			
Produktion Digitaler Medien	2	Pr	2
Öffentlichkeitsarbeit	2	Pr	2
Themenbereich 13: Konsumverhalten und Marktforschung			
Ernährungssoziologie	2	Pr	2
Ernährungsökonomie	2	Pr	2
Konsum- und Verbraucherpolitik	2	Pr	2
Evaluations- und Marktforschung	2	Pr	2
Sozialforschung	2	Pr	2
Themenbereich 14: Lebensmittelmarketing			
Marketingmix	2	Pr	2
Marketingstrategien	2	Pr	2
Lebensmittelmärkte	2	Pr	2
Marketing und Produktentwicklung	2	Pr	2
Außendienst und Vertrieb/Lebensmittelhandel	2	Pr	2
Einführung in die Werbepsychologie	2	Pr	2
Gewerblicher Rechtsschutz	2	Pr	2
Themenbereich 15: Haushaltstechnik			
Mess- und Auswertetechnik bei Haushaltsgeräten	2	Pr	2
Technik im Haushalt II	2	Pr	2
EDV-unterstützte Küchenplanung	2	Pr	2
Gebrauchstauglichkeit	2	Pr	2
Geräte und Verfahren in gewerblichen Küchen	2	Pr	2
Themenbereich 16: Reinigungs- und Hygienetechnik			
Werkstoffe in der Reinigungstechnik	2	Pr	2
Krankenhaus- und Sanitärhygiene	2	Pr	2
Grundlagen der Reinigungstechnik I und II	2	Pr	2
Reinigungstechnische Untersuchungen	2	Pr	2
Spezielle Probleme der Reinigungstechnik	2	Pr	2
Geräte und Verfahren in der Wäscherei	2	Pr	2
Chemie und Umweltrelevanz der Wasch- und Reinigungsmittel	2	Pr	2
Themenbereich 17: Technisches Facility Management			
Zielgruppengerechtes Wohnen	2	Pr	2
Einführung in das Facility Management	2	Pr	2
Gebäudetechnik	2	Pr	2
Planung von Catering-Systemen	2	Pr	2
Themenbereich 18: Informatik und Mathematik			
Standardsoftware, wirtschaftliche Anwendungen I	2	Pr	2
Standardsoftware, wirtschaftliche Anwendungen II	2	Pr	2
Mathematik III	2	Pr	2
Erstellung dynamischer Websites	2	Pr	2
Standardsoftware für technische Anwendungen	2	Pr	2
Grundlagen Internet	2	Pr	2
Datenbanken	2	Pr	2
Themenbereich 19: Freizeitwissenschaft und Medizin			
Wellness	2	Pr	2
Gesundheitsökonomie	2	Pr	2
Prävention und Rehabilitation	2	Pr	2
Gesundheitserziehung	2	Pr	2
Planung zielgruppengerechter Freizeitangebote	2	Pr	2

Themenbereich 20: Tourismus und Hospitality			
Hospitality-Produktion im Gastgewerbe und im Sozial- und Gesundheitsbereich	2	Pr	2
Anbieter und Nachfrager der Tourismusbranche	2	Pr	2
Agrotourismus	2	Pr	2
Marketing Hotellerie	2	Pr	2
Marketing Freizeit- und Tourismusbranche	2	Pr	2
Tagungswesen und Eventmanagement	2	Pr	2
Organisation von Hoteldiensten I	2	Pr	2
Organisation von Hoteldiensten II	2	Pr	2

**Ordnung
zur Änderung der Studienordnung
für den sieben- und den achtsemestrigen Studiengang Oecotrophologie
an der Hochschule Niederrhein**

Vom 19. Juni 2006

Aufgrund des § 2 Abs. 4 und des § 94 Abs. 1 des Gesetzes über die Hochschulen des Landes Nordrhein-Westfalen (Hochschulgesetz – HG) vom 14. März 2000 (GV. NRW. S. 190), zuletzt geändert durch Gesetz vom 21. März 2006 (GV. NRW. S. 119), hat der Fachbereichsrat des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein die folgende Änderungsordnung erlassen:

Artikel I

Die Studienordnung für den sieben- und den achtsemestrigen Studiengang Oecotrophologie an der Hochschule Niederrhein vom 15. Juli 2004 (Amtl. Bek. 18/2004) wird wie folgt geändert:

1. Dem § 8 Abs. 1 werden folgende Sätze angefügt:
„Auf Antrag können die Betriebspraktika und das Praxissemester auch halbtags, bei entsprechend verlängerter Dauer, abgeleistet werden. Hierzu bedarf es einer besonderen Begründung (zum Beispiel wegen Kindererziehung). Über den Antrag entscheidet der Prüfungsausschuss.“
2. Die **Anlagen** erhalten die Fassung der dieser Änderungsordnung beigefügten Anlagen.

Artikel II

Diese Ordnung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung in den Amtlichen Bekanntmachungen der Hochschule Niederrhein (Amtl. Bek.) in Kraft.

Ausgefertigt aufgrund der Beschlüsse des Fachbereichsrates des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein vom 24. November 2005, 22. Dezember 2005, 26. Januar 2006 und 6. April 2006.

Mönchengladbach, den 19. Juni 2006

Der Dekan
des Fachbereichs Oecotrophologie
der Hochschule Niederrhein
Prof. Dr. troph. Reinhard Hambitzer

Anlage 1: Studienverlaufsplan für das Grundstudium

Fächer Lehrveranstaltungen	Code- nummer	1. Semester					2. Semester					Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
		V	SL	Ü	P	S	V	SL	Ü	P	S			
1. Naturwissenschaftlich-technische Grundlagen I	1000	6			3		4			4		17		20
1.1 Mathematik/Statistische Grundlagen	1010	2										2	Pr	2
1.2.1 Physik, 1. Sem	1021	1										1	Pr	1
1.2.2 Physik, 2. Sem.	1022					1						1	Pr	1
1.3.1 Allgemeine und anorganische Chemie, Vorlesung	1031	2										2	Pr	2
1.3.2 Allgemeine und anorganische Chemie, Praktikum	1032				1							1	T	2
1.3.3 Organische Chemie, Vorlesung	1033					2						2	Pr	2
1.3.4 Organische Chemie, Praktikum	1034								1			1	T	2
1.4.1 Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV 1	1041				2							2	Pr	2
1.4.2 Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV 2	1042								2			2	Pr	2
1.5 Grundlegende EDV-Anwendungen	1050	1										1	Pr	1
1.6.1 Technik im Haushalt I, Vorlesung	1061					1						1	Pr	1
1.6.2 Technik im Haushalt I, Praktikum	1062								1			1	T	2
2. Sozioökonomische Grundlagen	1300	3		1			9		2			15		17
2.1.1 Grundlagen der Soziologie, Vorlesung	1311						2					2	Pr	2
2.1.2 Grundlagen der Soziologie, Übung	1312								1			1	T	2
2.2 Grundlagen der Psychologie	1320						2					2	Pr	2
2.3.1 Allgemeine BWL I, 1. Sem.	1331	1		1								2	Pr	3
2.3.2 Allgemeine BWL I, 2. Sem.	1332						1		1			2	Pr	2
2.4.1 Volkswirtschaftslehre 1. Sem.	1341	2										2	Pr	2
2.4.2 Volkswirtschaftslehre 2. Sem.	1342						2					2	Pr	2
2.5 Wirtschaftsrecht	1350						2					2	Pr	2
3. Grundlagen der Präsentation und Beratung	1700	1			1		1			1		4		6
3.1 Präsentation und Beratung I, Vorlesung	1731	1										1	Pr	1
3.2 Präsentation und Beratung I, Praktikum	1732				1							1	T	2
3.3 Präsentation und Beratung II, Vorlesung	1733						1					1	Pr	1
3.4 Präsentation und Beratung II, Praktikum	1740									1		1	T	2
4. Biologisch-medizinische Grundlagen	2000	3					1			1		5		6
4.1 Anatomie und Physiologie	2010	2										2	Pr	2
4.2.1 Mikrobiologie, Vorlesung	2021						1					1	Pr	1
4.2.2 Mikrobiologie, Praktikum	2022									1		1	T	2
4.3 Angewandte Biologie und Genetik	2030	1										1	Pr	1
5. Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaft	2300	4					2					6		6
5.1 Landwirtschaftliche Produktion	2310	2										2	Pr	2
5.2 Einführung in die Ernährungswissenschaft	2320	2										2	Pr	2
5.3 Lebensmittelchemie I und -recht	2330						2					2	Pr	2
6. Praxis und Projekte I	2700				1		2					3		5
6.1 Einführungsprojekt*	2710				1							1	T	2
6.2 Oecotrophologische Fachpraxis	2730						2					2	T	3
Summen		17		1	5		19		2	6		50		60
				23					27					

Legende:

*) Lehrveranstaltung ist von der Möglichkeit des Aussparens von Kreditpunkten gemäß § 21 Abs. 2 DPO ausgeschlossen

Pr = benotete Prüfungsleistung gemäß §§ 17 bis 19 DPO

T = Testat (unbenotet) gemäß § 20 DPO

V= Vorlesung SL= Seminaristische Lehrveranstaltung

Ü= Übung P= Praktikum S= Seminar

Codenummer = Nummer zur Anmeldung der Prüfung beim Prüfungsamt

Anlage 2: Studienverlaufsplan für das Hauptstudium

Fächer Lehrveranstaltungen	Code- nummer	3. Semester					4. Semester					5. Semester					6. Semester					Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
		V	SL	Ü	P	S	V	SL	Ü	P	S	V	SL	Ü	P	S	V	SL	Ü	P	S			
7. Naturwissenschaftlich-technische Grundlagen II	4000	1					1							1	1							4		5
7.1 Statistik	4010													1	1							2	Pr	3
7.2 Werkstoffwissenschaft	4020	1					1															2	Pr	2
8. Sozioökonomie	4300	1	3											1								5		8
8.1 Kommunikationspsychologie I	4310		2																			2	T	3
8.2 Allgemeine Betriebswirtschaftslehre II	4320	1	1																			2	Pr	3
8.3 Fallbeispiel Unternehmenspraxis	4330													1								1	T	2
9. Grundlagen der Ernährung und Lebensmittelverarbeitung	4700	3		3																		6		8
9.1 Speisenplanung und Nährwertkontrolle	4710			2																		2	T	3
9.2 Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung und Nährwertberechnung	4720	2																				2	Pr	2
9.3.1 Garverfahrenstechnik, Vorlesung	4731	1																				1	Pr	1
9.3.2 Garverfahrenstechnik, Praktikum	4732			1																		1	T	2
10. Ernährungswissenschaft	5000	3		1		3		1		1												9		11
10.1.1 Ernährungsphysiologie, Vorlesung	5011	2																				2	Pr	2
10.1.2 Ernährungsphysiologie, Praktikum	5012			1																		1	T	2
10.2.1 Biochemie der Ernährung I und II, Vorlesung	5021	1				2																3	Pr	3
10.2.2 Biochemie der Ernährung I und II, Praktikum	5022								1													1	T	2
10.3 Ernährungsstatus, Vorlesung	5030										1											1	Pr	1
10.4 Angewandte Ernährung	5040					1																1	Pr	1
11. Lebensmittelwissenschaft	5300	2		2		2					2											8		9
11.1 Lebensmittelchemie II	5310	2																				2	Pr	2
11.2 Lebensmitteltechnologie	5320										2											2	Pr	2
11.3 Lebensmittelhygiene	5330					2																2	Pr	2
11.4 Lebensmittellehre-Praktikum	5340			2																		2	Pr	3
12. Prozessmanagement	5500	1	2			1	1				1											6		9
12.1 Grundzüge des Qualitätsmanagements	5510		2																			2	Pr	2
12.2.1 Arbeitswissenschaft, Vorlesung	5521	1																				1	Pr	1
12.2.2 Arbeitswissenschaft, Übung	5522								1													1	Pr	2
12.3 Arbeitsrecht	5530													1								1	Pr	1
12.4 Arbeitssicherheit I	5540					1																1	Pr	1
12.5 Projektmanagement	5550	1																				1	Pr	1
12.6 Ökomanagement	5560							1														1	Pr	1
13. Methodenlehre / Technik und Gesellschaft	5700					x	x	x	x	x											4		5	
13.1 Methodenlehre (1 Veranstaltung aus folgendem Katalog):	5710																				2		3	
- Präsentation	5711								2													Pr		
- Kommunikationspsychologie II	5712								2													Pr		
- EDV und angewandte Statistik	5713								2													Pr		
- EDV-Anwendungen	5714								2													Pr		
- Datenanalyse mit SPSS und Präsentation	5715								2													Pr		
- Persönliches Zeitmanagement	5716								2													Pr		
- Fachenglisch	5717								2													Pr		
- Fachspanisch	5718								2													Pr		
- Fachfranzösisch	5719								2													Pr		
13.2 Technik und Gesellschaft (1 Veranstaltung aus folgendem Katalog):	5720																				2		2	
- Technologiefolgenabschätzung	5721					2																Pr		
- Bestimmungsfaktoren der Gesundheit	5722					2																Pr		
- Energiemanagement	5723					2																Pr		
- Agenda 21: Nachhaltigkeit im Lebensmittelbereich	5724					2																Pr		
14. Praxis und Projekte II	5900			2					2				2					4			10		15	
14.1 Semesterprojekt	5910																	2			2	Pr	3	
14.2 Langfristprojekt I	5920			2					2												4	Pr	6	
14.3 Langfristprojekt II	5930												2					2			4	Pr	6	
Richtungsstudium, siehe Anlage 3			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x						12		12	
Spezialisierungsstudium, siehe Anlage 4											x	x	x	x	x	x	x	x	x	38		38		
Summe ohne Fach 13, Richtungs- und Spezialisierungsstudium		11	2	3	8		7	0	1	3		3	1	1	3				4	48		65		
				24					11				8					4						
																				Summe insgesamt	102	120		

Anlage 3: Lehrveranstaltungen des Richtungsstudiums

Anlage 3 gilt für Studierende, die sich für eine der drei Studienrichtungen entscheiden. Sie müssen 12 Kreditpunkte in einem der nachstehenden Fächerblöcke erwerben.

Studierende, die sich für das Studium mit individueller Ausrichtung entscheiden, müssen statt der 12 Kreditpunkte im Richtungsstudium 12 Kreditpunkte zusätzlich (also insgesamt 50 Kreditpunkte) im Spezialisierungsstudium erwerben.

Fächer Lehrveranstaltungen	Code- nummer	3. bzw. 4. Sem.					Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
		V	SL	Ü	P	S			

Studienrichtung Ernährung, Gesundheit und Verbraucherdienstleistungen

Ernährung und Gesundheit	6000	6					6		6
Ernährungsassoziierte Erkrankungen I	6010	2					2	Pr	2
Konzepte und Strategien der Ernährungsberatung	6020	2					2	Pr	2
Umweltchemie und Gesundheit	6030	2					2	Pr	2
Verbraucherdienstleistungen	6200	4	2				6		6
Verbraucherdienstleistungen und Beratungsmethodik	6210	2					2	Pr	2
Konsum- und Verbraucherpolitik (<i>Angebot im 3. Sem.</i>)	6220	2					2	Pr	2
Dienstleistungsmanagement (<i>Angebot im 3. Sem.</i>)	6230		2				2	Pr	2

Studienrichtung Lebensmittelindustrie und -handel

Qualitätsmanagement	6300		4				4		4
HACCP-Konzept	6310		2				2	Pr	2
Qualitätsmanagementsysteme in der betrieblichen Praxis I	6320		2				2	Pr	2
Technologie, Chemie und Analytik von Lebensmitteln und Verpackung	6500	x	x		x		4		4
2 Veranstaltungen aus den folgenden 3:									
Lebensmitteltechnologie-Seminar	6510		2				2	Pr	2
Lebensmittelverpackung I	6520	1			1		2	Pr	2
Spezielles Lebensmittelrecht	6530	2					2	Pr	2
Marketing und Management von Industrie- und Handelsbetrieben	6700		4				4		4
Marketingmix (<i>Angebot im 3. Sem.</i>)	6710		2				2	Pr	2
Evaluations- und Marktforschung	6720		2				2	Pr	2

Studienrichtung Technik im Privat- und Großhaushalt

Technik im Privat- und Großhaushalt	6900		4		8		12		12
Technik im Haushalt II (<i>Angebot im 3. Sem.</i>)	6910		2				2	Pr	2
Mess- und Auswertetechnik bei Haushaltsgeräten	6920				2		2	Pr	2
Geräte und Verfahren in gewerblichen Küchen	6930		2				2	Pr	2
Gebrauchstauglichkeit	6940				2		2	Pr	2
EDV-unterstützte Küchenplanung	6950				2		2	Pr	2
Standardsoftware für technische Anwendungen	6960				2		2	Pr	2

Anlage 4: Lehrveranstaltungen des Spezialisierungsstudiums

Studierende, die sich für eine Studienrichtung entscheiden, müssen im Spezialisierungsstudium 38, Studierende, die sich für das Studium mit individueller Ausrichtung entscheiden, müssen im Spezialisierungsstudium 50 Kreditpunkte erwerben.

Die Lehrveranstaltungen können aus den verschiedenen Themenbereichen frei gewählt werden. Die Angabe der Bereiche dient lediglich der sachlichen Gliederung. Sie beinhaltet keine Vorgaben für die Auswahl der Veranstaltungen.

Insbesondere den Studierenden, die sich für das Studium mit individueller Ausrichtung entscheiden, wird empfohlen, das Spezialisierungsstudium auch dazu zu nutzen, fach- oder berufsspezifische Qualifizierungsnachweise (Zertifikate) zu erwerben. Näheres dazu regelt die Studienordnung.

Themenbereiche Lehrveranstaltungen	Code- nummer	ab 5. Semester					Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
		V	SL	Ü	P	S			
Themenbereich 1: Ernährungswissenschaft I (Gesunder Mensch)									
Alternative Ernährung	7002				2		2	Pr	2
Ernährungsstatus	7003				2		2	Pr	2
Fitness und Ernährung	7004			2			2	Pr	2
Spezielle Biochemie der Ernährung (inklusive Einführung)	7005				2		2	Pr	2
Speisenherstellung	7006				2		2	Pr	2
Getränke in der Ernährung	7007	2					2	Pr	2
Themenbereich 2: Ernährungswissenschaft II (Kranker Mensch)									
Ernährungsassoziierte Erkrankungen I	7008	2					2	Pr	2
Ernährungsassoziierte Erkrankungen II	7009		2				2	Pr	2
Ernährungsassoziierte Erkrankungen III	7010		2				2	Pr	2
Klinische Laborparameter	7011				2		2	Pr	2
Diätetik	7012		2				2	Pr	2
Praktikum Diätetik	7013				2		2	Pr	2
Essstörungen	7014			2			2	Pr	2
Themenbereich 3: Angewandte Beratung									
Gesprächsführung I	7015				2		2	Pr	2
Gesprächsführung II	7016				2		2	Pr	2
Verbraucherdienstleistungen und Beratungsmethodik	7017	2					2	Pr	2
Praktikum der Beratung I	7018				2		2	Pr	2
Praktikum der Beratung II	7019				2		2	Pr	2
Ernährungsberatung im medizinischen Umfeld	7020				2		2	Pr	2
Kampagnen der Ernährungsaufklärung	7021				2		2	Pr	2
Konzepte und Strategien der Ernährungsberatung	7022		2				2	Pr	2
Umweltberatung	7023		2				2	Pr	2
Praktikum der Umweltberatung	7024				2		2	Pr	2
Verhalten in besonderen Beratungssituationen	7025				2		2	Pr	2
Themenbereich 4: Chemie und Analytik von Lebensmitteln und Verpackungen									
Lebensmittelchemisches Praktikum I	7026				2		2	Pr	2
Lebensmittelchemisches Praktikum II	7027				2		2	Pr	2
Lebensmittelchemisches Praktikum III	7028				2		2	Pr	2
Werkstoffe und Umwelt	7029				2		2	Pr	2
Lebensmittelverpackung I	7030	1			1		2	Pr	2
Lebensmittelverpackung II	7031	1			1		2	Pr	2
Spezielles Lebensmittelrecht	7032	2					2	Pr	2

Themenbereiche Lehrveranstaltungen	Code- nummer	5. oder 6. Semester					Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
		V	SL	Ü	P	S			
Themenbereich 5: Produktentwicklung und Technologie der Lebensmittel									
Gesundheitswert in der Produktentwicklung	7033	2					2	Pr	2
Entwicklungspraktikum Gesundheitswert	7034				2		2	Pr	2
Sensorik in der Produktentwicklung	7035				2		2	Pr	2
Lebensmitteltechnologie-Praktikum	7036				2		2	Pr	2
Warenkunde	7037	2					2	Pr	2
Warenkunde-Seminar	7135		2				2	Pr	2
Management in der Produktentwicklung	7038	2					2	Pr	2
Sensorik-Praktikum	7039				2		2	Pr	2
Lebensmitteltechnologie-Seminar	7040		2				2	Pr	2
Themenbereich 6: Angebotsgestaltung und Technologie im Cateringbereich									
Zielgruppenspezifische Speisenangebote I	7041		2				2	Pr	2
Zielgruppenspezifische Speisenangebote II	7042		2				2	Pr	2
Qualitätssicherung mit Fallbeispielen	7043			2			2	Pr	2
Speisenplanung	7044		2				2	Pr	2
Betriebliche Umsetzung des HACCP-Konzeptes	7047					2	2	Pr	2
Arbeitshygiene und -unterweisung	7048	2					2	Pr	2
Arbeits- und Zeitwirtschaft	7049				2		2	Pr	2
Gefährdungsanalyse in der GV	7050				2		2	Pr	2
Themenbereich 7: Strategisches Management									
Strategisches Management	7051		2				2	Pr	2
Dienstleistungsmanagement	7052		2				2	Pr	2
BWL-Grundlagen selbstständiger Arbeit	7053		2				2	Pr	2
Organisation und Personalmanagement	7054		2				2	Pr	2
Themenbereich 8: Operatives Management									
Catering und Lodging Services Management I	7055		2				2	Pr	2
Catering und Lodging Services Management II	7056		2				2	Pr	2
Einkauf und Materialwirtschaft / Logistik	7057		2				2	Pr	2
Operatives Management / Controlling	7058		2				2	Pr	2
Standardsoftware, wirtschaftliche Anwendungen I	7059		2				2	Pr	2
Themenbereich 9: Qualitätsmanagement									
HACCP-Konzept	7060		2				2	Pr	2
Mikrobiologische Qualitätssicherung I	7061				2		2	Pr	2
Mikrobiologische Qualitätssicherung II	7062				2		2	Pr	2
Lebensmitteluntersuchungskurs	7063				2		2	Pr	2
Praktikum Lebensmittelhygiene	7064				2		2	Pr	2
Qualitätsmanagementsysteme in der betrieblichen Praxis I	7065		2				2	Pr	2
Qualitätsmanagementsysteme in der betrieblichen Praxis II	7066		2				2	Pr	2
Themenbereich 10: Human Resources									
Organisation und Personalmanagement	7067		2				2	Pr	2
Wissenschaftliches Arbeiten	7068			2			2	Pr	2
Spezielles Recht	7069		4				4	Pr	4
Arbeitssicherheit II	7070				2		2	Pr	2
Ausbildung im Großhaushalt I und II	7071		1	1	4		6	Pr	6
Kommunikationspsychologie II	7072				2		2	Pr	2
Organisationspsychologie	7073				2		2	Pr	2
Konfliktpsychologie	7074				2		2	Pr	2
Führen von Arbeitsgruppen	7075				2		2	Pr	2
Themenbereich 11: Ökologie									
Ökologische Urproduktion	7076					2	2	Pr	2
Umweltökonomie	7077		2				2	Pr	2
Bau- und Wohnökologie	7078				2		2	Pr	2
Schadstoffe	7079		2				2	Pr	2
Umweltchemie und Gesundheit	7080	2					2	Pr	2
Öko-Audit	7081					2	2	Pr	2

Themenbereiche Lehrveranstaltungen	Code- nummer	5. oder 6. Semester					Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
		V	SL	Ü	P	S			
Themenbereich 12: Kommunikative Dienstleistungen									
Produktion Digitaler Medien	7082				2		2	Pr	2
Öffentlichkeitsarbeit	7083			2			2	Pr	2
Themenbereich 13: Konsumverhalten und Marktforschung									
Ernährungssoziologie	7085			2			2	Pr	2
Ernährungsökonomie	7086		2				2	Pr	2
Konsum- und Verbraucherpolitik	7087	2					2	Pr	2
Evaluations- und Marktforschung	7089		2				2	Pr	2
Sozialforschung	7090			2			2	Pr	2
Themenbereich 14: Lebensmittelmarketing									
Marketingmix	7091		2				2	Pr	2
Marketingstrategien	7092		2				2	Pr	2
Lebensmittelmärkte	7093					2	2	Pr	2
Marketing und Produktentwicklung	7094				2		2	Pr	2
Außendienst und Vertrieb/Lebensmittelhandel	7095		2				2	Pr	2
Einführung in die Werbepsychologie	7096			2			2	Pr	2
Gewerblicher Rechtsschutz	7097		2				2	Pr	2
Themenbereich 15: Haushaltstechnik									
Mess- und Auswertetechnik bei Haushaltsgeräten	7098				2		2	Pr	2
Technik im Haushalt II	7099		2				2	Pr	2
EDV-unterstützte Küchenplanung	7100				2		2	Pr	2
Gebrauchstauglichkeit	7101				2		2	Pr	2
Geräte und Verfahren in gewerblichen Küchen	7102		2				2	Pr	2
Themenbereich 16: Reinigungs- und Hygienetechnik									
Werkstoffe in der Reinigungstechnik	7103		2				2	Pr	2
Krankenhaus- und Sanitärhygiene	7104		2				2	Pr	2
Grundlagen der Reinigungstechnik I und II	7105		2				2	Pr	2
Reinigungstechnische Untersuchungen	7106		2				2	Pr	2
Spezielle Probleme der Reinigungstechnik	7107		2				2	Pr	2
Geräte und Verfahren in der Wäscherei	7108		2				2	Pr	2
Chemie und Umweltrelevanz der Wasch- und Reinigungsmittel	7109		2				2	Pr	2
Themenbereich 17: Technisches Facility Management									
Zielgruppengerechtes Wohnen	7110		2				2	Pr	2
Einführung in das Facility Management	7111	2					2	Pr	2
Gebäudetechnik	7112	2					2	Pr	2
Planung von Catering-Systemen	7113		1		1		2	Pr	2
Veranstaltungstechnik	7114		2				2	Pr	2
Themenbereich 18: Informatik und Mathematik									
Standardsoftware, wirtschaftliche Anwendungen I	7115				2		2	Pr	2
Standardsoftware, wirtschaftliche Anwendungen II	7116				2		2	Pr	2
Mathematik III	7117				2		2	Pr	2
Erstellung dynamischer Websites	7084				2		2	Pr	2
Standardsoftware für technische Anwendungen	7118				2		2	Pr	2
Grundlagen Internet	7136				2		2	Pr	2
Datenbanken	7119				2		2	Pr	2
Themenbereich 19: Freizeitwissenschaft und Medizin									
Wellness	7120	2					2	Pr	2
Gesundheitsökonomie	7122		2				2	Pr	2
Prävention und Rehabilitation	7123		2				2	Pr	2
Gesundheitserziehung	7125		2				2	Pr	2
Planung zielgruppengerechter Freizeitangebote	7126			2			2	Pr	2

Themenbereiche Lehrveranstaltungen	Code- nummer	5. oder 6. Semester					Summe SWS	Ab- schluss	Kredit- punkte
		V	SL	Ü	P	S			
Themenbereich 20: Tourismus und Hospitality									
Hospitality-Produktion im Gastgewerbe und im Sozial- und Gesundheits- Anbieter und Nachfrager in der Tourismusbranche	7127		2				2	Pr	2
Agrotourismus	7128		2				2	Pr	2
Marketing Hotellerie	7130					2	2	Pr	2
Marketing Freizeit- und Tourismusbranche	7131			2			2	Pr	2
Tagungswesen und Eventmanagement	7132			2			2	Pr	2
Organisation von Hoteldiensten I	7133					2	2	Pr	2
Organisation von Hoteldiensten II	7134		2				2	Pr	2
	7135		2				2	Pr	2