



Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
*Hamburg University of Applied Sciences*

Fakultät Life Sciences

# **Modulhandbuch**

Bachelorstudiengang Ökotrophologie





Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
*Hamburg University of Applied Sciences*

**Ulrike Arens-Azevêdo, Christiane Theophile (Hrsg.)**

**Modulhandbuch**  
**Bachelorstudiengang**  
**Ökotoxologie**

**Fakultät Life Sciences**  
**Department Ökotoxologie**

**August 2009**

Department Ökotoxologie / Fakultät Life Sciences  
Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg  
Lohbrügger Kirchstraße 65, 21033 Hamburg  
Tel.: +49.40.428 75-6112, Fax: +49.40.428 75-6149  
[www.haw-hamburg.de](http://www.haw-hamburg.de)



# Inhaltsverzeichnis

<b>Ziele des Studiums</b> .....	<b>7</b>
<b>Das Praktikum</b> .....	<b>8</b>
<b>Die Bachelorarbeit</b> .....	<b>8</b>
<b>Studienübersicht</b> .....	<b>9</b>
<b>Modulbeschreibungen</b> .....	<b>10</b>
<b>1. Studienjahr – Pflichtbereich</b> .....	<b>10</b>
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre .....	10
Grundlagen der Chemie (mit Laborpraktikum) .....	12
Empirische Sozialforschung und Statistik .....	14
Ergonomie (mit Laborpraktikum) .....	16
Ernährungsphysiologie.....	18
Humanbiologie .....	20
Kommunikation, Psychologie und Soziologie.....	22
Lebensmittel- und Ernährungslehre (mit Laborpraktikum) .....	24
Lebensmittelwarenkunde und -verfahrenstechnik (mit Laborpraktikum).....	26
Mathematik, Physik, EDV (mit Laborpraktikum).....	28
Organische Chemie und Biochemie (mit Laborpraktikum).....	30
Wissenschaftliche Methodik .....	32
<b>2. und 3. Studienjahr – Allgemeines Pflichtstudium</b> .....	<b>34</b>
Ernährungskonzepte .....	34
Human Resource Management .....	36
Kostenrechnung und Controlling .....	38
Lebensmittelchemie (mit Laborpraktikum) .....	40
Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel .....	42
Physik und Technik (mit Laborpraktikum) .....	44
Projektmanagement .....	46
Qualitäts- und Risikomanagement .....	48
<b>2. und 3. Studienjahr – Wahlpflichtbereiche</b> .....	<b>50</b>
<b>Profilbereich A – Ernährung, Gesundheit, Beratung</b> .....	<b>50</b>
Diätetik .....	50
Ernährungsverhalten .....	52
Erwachsenenbildung .....	54
Gesundheitlicher Verbraucherschutz .....	56
Gesundheitserziehung .....	58
Methoden der Ernährungsberatung .....	60
Public Health and Nutrition.....	62
Projekt: Gesundheitsförderung.....	64
<b>Profilbereich B – Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing</b> .....	<b>66</b>
Lebensmittelmarketing .....	66
Lebensmittelsensorik (mit Laborpraktikum).....	68
Lebensmitteltechnologie.....	70

Marketing.....	72
Marktforschung.....	74
Privater Konsum.....	76
Produktentwicklung .....	78
Projekt: Produktentwicklung / Marketing .....	80
<b>Profilbereich C – Dienstleistungsmanagement und Technologie .....</b>	<b>82</b>
Gemeinschaftsverpflegung.....	82
Großküchen- und Reinigungstechnik .....	84
Haushaltstechnik, Energie, Umwelt (mit Laborpraktikum).....	86
Hauswirtschaftliche Dienstleistungen und Facility Management.....	88
Reinigungs- und Wäschedienstleistungen .....	90
Wirtschaftslehre von Großhaushalten und hauswirtschaftlichen Betrieben .....	92
Wohnen und Haustechnik .....	94
Projekt: Dienstleistungsmanagement und Technik .....	96
<b>2. und 3. Studienjahr – Wahlbereich.....</b>	<b>98</b>
Academic English.....	98
Arbeits- und Gesundheitsschutzmanagement .....	100
Fachübergreifendes Projekt .....	102
Gerätebewertung und Messtechnik.....	104
Journalismus .....	106
Nachhaltige Energiewirtschaft.....	108
Öffentlichkeitsarbeit, PR.....	110
Organisations- und Personalentwicklung .....	112
Unternehmensgründung, Businessplan .....	114
Verbraucherpolitik .....	116
Working in Multicultural Groups .....	118
<b>Lehrende .....</b>	<b>119</b>

## Ziele des Studiums

Der Bachelorstudiengang Ökotrophologie ist ein interdisziplinärer Studiengang auf wissenschaftlicher Basis, dabei stehen ernährungswissenschaftlich relevante Themen im Mittelpunkt. Mit erfolgreichem Abschluss des Studiums wird der akademische Grad „Bachelor of Science (B.Sc.)“ verliehen.

Der Studiengang verknüpft natur-, sozial- und wirtschaftswissenschaftliche Fächer und qualifiziert die Absolventinnen und Absolventen zur selbstständigen Bearbeitung einschlägiger Fragestellungen des Berufsfeldes.

Die Ziele des Studiums orientieren sich an Tätigkeiten in folgenden Berufsfeldern: Ernährungsberatung, Gemeinschaftsverpflegung, Geräteindustrie, Hauswirtschaft, Lebensmittelindustrie, Lehre und Wissenschaft, Marktforschungs-, Marketing- und PR-Agenturen, Pharmaindustrie, Verbände, Verbraucherberatung, Verlage.

Das Studium befähigt zur Planung und Rationalisierung von Arbeits- und Produktionsabläufen im Lebensmittelbereich, zur Beratung in Ernährungsfragen, zur Vermittlung von Verbraucherinformationen, zum Entwickeln und Prüfen von Lebensmitteln, Geräten und Herstellungsverfahren, zum Marketing einschlägiger Produkte sowie zur Organisation von Dienstleistungen. Aufgrund des interdisziplinären Charakters des Studiums sind die Absolventinnen und Absolventen ganz besonders geeignet, an den Schnittstellen unterschiedlicher Dienstleistungs- und Produktionsbereiche tätig zu werden.

Die Grundlagen hierzu werden im ersten Studienjahr vermittelt. Ziel des ersten Studienjahres ist es, fachspezifische Grundlagen zu beherrschen sowie grundlegende Methoden der unterschiedlichen Fachdisziplinen zu verstehen und anzuwenden.

Ziel des zweiten und dritten Studienjahres ist es, vertiefende Fachkenntnisse zu erwerben, diese auf konkrete Fragestellungen des Berufsfeldes anzuwenden und im Rahmen von Projekten zu erproben und zu bewerten. Zur Schwerpunktsetzung können die Studierenden sich im zweiten Studienjahr für einen der folgenden Profildbereiche entscheiden:

- Profildbereich A: Ernährung, Gesundheit, Beratung
- Profildbereich B: Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing
- Profildbereich C: Dienstleistungsmanagement und Technologie.

Die Profildbereiche sind auf die beruflichen Tätigkeitsfelder ausgerichtet. Je nach gewähltem Profildbereich verfügen die Absolventinnen und Absolventen über weitere spezifische Kompetenzen.

Haben sie den Profildbereich A belegt, sind sie besonders befähigt, Ernährungsverhalten zu analysieren und durch gezielte Beratung zu beeinflussen sowie komplexe Sachverhalte journalistisch aufzubereiten.

Bei Wahl des Profildbereichs B sind sie in der Lage, systematisch Produktanalysen durchzuführen und Lebensmittel bzw. Geräte (für den Privat- und Großhaushalt) zu bewerten, weiter zu entwickeln bzw. neue Produktlinien zu entwerfen sowie Marketing und Marktforschung zu betreiben.

Die Absolventinnen und Absolventen des Profildbereichs C besitzen die erforderlichen Fähigkeiten, um Dienstleistungsbereiche in der Gemeinschaftsverpflegung sowie der Reinigungs- und Wäscheversorgung zu planen und zu leiten und Qualitätsmanagement zu realisieren.

## **Das Praktikum**

Das Praktikum ist ein in das Studium integrierter, von der Hochschule geregelter und betreuter, inhaltlich abgestimmter Ausbildungsabschnitt.

Es ist in einem Betrieb bzw. einer Institution des Berufsfeldes der Ökotrophologie abzuleisten. In der Regel umfasst es mindestens 16 Wochen und wird zusammenhängend absolviert. Das Praktikum kann frühestens nach Abschluss des zweiten Studienjahres und dem Erwerb von 90 CP durchgeführt werden. Es wird durch ein Seminar begleitet und durch eine Prüfung abgeschlossen.

Das Praktikum soll die Inhalte des Studiums und die Theorie-Praxis-Verbindung in der Arbeitssituation erfahrbar machen. Insbesondere sollen die im Studium erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten auf Probleme der beruflichen Praxis angewandt werden.

Die Erfahrungen aus dem Praktikum sollen den Studierenden Möglichkeiten und Grenzen der Anwendbarkeit theoretischen Wissens in der betrieblichen Praxis aufzeigen. Darüber hinaus soll das Praktikum auch helfen, die technischen, ökonomischen und sozialen Zusammenhänge im Betrieb zu erkennen und den Studierenden erlauben, ihre Berufsziele zu konkretisieren und ggf. zu überprüfen.

Die Studierenden wählen den Praktikumsbetrieb selbst aus. In Betracht kommen dabei Betriebe bzw. Institutionen, deren Aufgaben einen hinreichenden Bezug zu den Studieninhalten aufweisen, die also zum Berufsfeld der Ökotrophologie gehören, wie Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, der Ernährungs- und Geräteindustrie, Beratungseinrichtungen, Verbände, Marktforschungseinrichtungen, Redaktionen usw. Im Interesse der Studierenden liegt es, ein möglichst breites Spektrum betrieblicher Aufgaben kennen zu lernen. Die Studierenden sollten im Praktikum einerseits ihr Informationsbedürfnis im erforderlichen Umfang befriedigen können, andererseits auch als produktiv Tätige gefordert werden. Vorteilhaft wäre es, wenn die Praktikantin oder der Praktikant in eine Projektaufgabe eingebunden wäre, die auf die Bachelorarbeit vorbereitet, denn nach Möglichkeit soll die Bachelorarbeit eine Aufgabe oder Problemstellung aus der Praktikumsinstitution behandeln.

Mit dem erfolgreichem Abschluss des Praktikums und des begleitenden Seminars erwerben die Studierenden 20 CP.

## **Die Bachelorarbeit**

Die Bachelorarbeit ist eine theoretische, empirische und/oder experimentelle Untersuchung mit schriftlicher Ausarbeitung.

In der Bachelorarbeit sollen die Studierenden zeigen, dass sie in der Lage sind, innerhalb einer vorgegebenen Frist ein Problem aus ihrem Studienschwerpunkt selbstständig unter Anwendung wissenschaftlicher Methoden und Erkenntnisse zu bearbeiten.

Die Frist für die Bearbeitung der Bachelorarbeit beträgt acht Wochen. Für die erfolgreich abgeschlossene Bachelorarbeit erhalten die Studierenden 10 CP.

# Studienübersicht

1. Studienjahr	<p>Allgemeine Betriebswirtschaftslehre                  Grundlagen der Chemie                  Empirische Sozialforschung und Statistik                  Ergonomie                  Ernährungsphysiologie                  Humanbiologie                  Kommunikation, Psychologie, Soziologie                  Lebensmittel- und Ernährungslehre                  Lebensmittelwarekunde und -verfahrenstechnik                  Mathematik, Physik, EDV                  Organische Chemie und Biochemie                  Wissenschaftliche Methodik</p>	1. Semester		
		2. Semester		
2. und 3. Studienjahr	<p><b>Pflichtmodule</b>                  Ernährungskonzepte                  Human Resource Management                  Kostenrechnung und Controlling                  Lebensmittelchemie</p>	<p>Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel                  Physik und Technik                  Projektmanagement                  Qualitäts- und Risikomanagement</p>	3. Semester	
	<p><b>Module Profildbereich A (Ernährung, Gesundheit, Beratung)</b>                  Diätetik                  Ernährungsverhalten                  Erwachsenenbildung                  Gesundheitlicher Verbraucherschutz                  Gesundheitserziehung                  Methoden der Ernährungsberatung                  Public Health and Nutrition                  Projekt: Gesundheitsförderung</p>	<p><b>Module Profildbereich B (Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing)</b>                  Lebensmittelmarketing                  Lebensmittelsensorik                  Lebensmitteltechnologie                  Marketing                  Marktforschung                  Privater Konsum                  Produktentwicklung                  Projekt: Produktentwicklung, Marketing</p>	<p><b>Module Profildbereich C (Dienstleistungsmanagement und Technologie)</b>                  Gemeinschaftsverpflegung                  Großküchen- und Reinigungstechnik                  Hauswirtschaftliche Dienstleistungen und Facility Management                  Haushaltstechnik, Energie, Umwelt                  Reinigungs- und Wäschedienstleistungen                  Wirtschaftslehre von Großhaushalten und hauswirtschaftl. Betrieben                  Wohnen und Haustechnik                  Projekt: Dienstleistungsmanagement und Technik</p>	4. Semester
	<p><b>Wahlmodule (Beispiele):</b> Academic English, Arbeits- und Gesundheitsschutzmanagement, Gerätebewertung und Messtechnik, Journalismus, Nachhaltige Energiewirtschaft, Organisations- und Personalentwicklung, Öffentlichkeitsarbeit/PR, Unternehmensgründung/Businessplan, Verbraucherpolitik, Working in multicultural Groups</p>		5. Semester	
	<p><b>16 Wochen Praktikum und Bachelorarbeit</b></p>		6. Semester	

## Modulbeschreibungen

### 1. Studienjahr – Pflichtbereich

12 Pflichtmodule mit jeweils 5 CP/Modul = 60 CP

Bachelorstudiengang Ökotrophologie	
1. Studienjahr – Pflichtbereich	
<b>Modulkennziffer 1001</b>	<b>Allgemeine Betriebswirtschaftslehre</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Martienß</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Martienß</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	1. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40; Gruppenarbeitsphasen 14
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wirtschaftswissenschaftliche Grundbegriffe zu erläutern und angemessen zu verwenden,</li> <li>• betriebswirtschaftliche Konzepte zu erläutern,</li> <li>• Aufbau und Struktur von Unternehmen und Betrieben zu beschreiben,</li> <li>• die wichtigsten Rechtsformen von Unternehmen zu beschreiben und deren Merkmale zu nennen,</li> <li>• ökonomische Problemstellungen rechnerisch zu lösen,</li> <li>• den Ablauf einer Unternehmensgründung zu beschreiben.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachinhalte zu reflektieren und Fragen hierzu zu formulieren,</li> <li>• alleine oder gemeinsam mit anderen Studierenden in Gruppenarbeit Fallstudien zu bearbeiten und Lösungen zu präsentieren,</li> <li>• ihre Einschätzungen, Bewertungen und Lösungen in der Diskussion zu vertreten.</li> </ul>	

<b>Lerninhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre</li> <li>• Rechtsformen</li> <li>• Unternehmensorganisation</li> <li>• Gründung und Auflösung von Unternehmen</li> <li>• Investition und Finanzierung</li> <li>• Kosten- und Leistungsrechnung</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Übungsaufgaben; Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat; die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Olfert, K., Rahn, H.-J. (2005). Einführung in die Betriebswirtschaftslehre. Ludwigshafen (Rhein): Kiehl Verlag. Handout

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie</b>	
<b>1. Studienjahr – Pflichtbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 1002</b>	<b>Grundlagen der Chemie (mit Laborpraktikum)</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	Häusler
<b>Lehrende</b>	Häusler, Hollnagel, Kösling
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	1. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40; Laborpraktikum 14
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• elementare Grundkenntnisse der allgemeinen und anorganischen Chemie und der organischen Chemie zu erläutern,</li> <li>• diese grundlegenden chemischen Kenntnisse und Prinzipien auf Sachverhalte in weiterführenden naturwissenschaftlichen Veranstaltungen des Studiums zu übertragen,</li> <li>• die Arbeits- und Sicherheitsanforderungen für das Arbeiten in chemischen Laboratorien zu erfüllen,</li> <li>• die praktischen Grundoperationen des Arbeitens in chemischen Laboratorien anzuwenden,</li> <li>• grundlegende chemische Laborversuche durchzuführen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• das präsentierte Fachwissen aufzunehmen und die systematischen Zusammenhänge zu erkennen,</li> <li>• Fachinhalte zu reflektieren und Fragen hierzu zu formulieren,</li> <li>• gemeinsam mit anderen Studierenden in Gruppenarbeit fachliche Aufgabenstellungen zu lösen und die Lösungsergebnisse in der Lehrveranstaltung zu präsentieren und zu erklären,</li> <li>• ihre Einschätzungen, Bewertungen und Lösungen in der Diskussion zu vertreten,</li> <li>• hierbei offen auf die Argumentation anderer einzugehen,</li> <li>• im Praktikum Methoden, Versuchsabläufe und Ergebnisse strukturiert zu präsentieren und zu erklären,</li> <li>• eigenständig in der Fachliteratur zu recherchieren.</li> </ul>	

<b>Lerninhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Allgemeine und anorganische Chemie:</b>  Aufbau der Materie, Atome, Elemente, Periodensystem, Bindungen , Moleküle, Formeleinheit, Ionen, Reaktionsgleichungen, Stöchiometrische Rechnungen, Chemische Gleichgewichte, Massenwirkungsgesetz, Reaktionsgeschwindigkeit, RGT-Regel, Katalyse, Fällungsreaktionen, Säure-/Base-Reaktionen, Redox-Reaktionen, Komplexbildung.</li> <li>• <b>Laborpraktikum:</b>  Grundoperationen im Chemie-Labor, Trennoperationen, Fällungsreaktionen, Nachweisreaktionen, Konzentrationen, Stoffportionen, Stöchiometrie, Enthalpie, Reaktionsgeschwindigkeit, Massenwirkungsgesetz, Katalyse.</li> <li>• <b>Organische Chemie:</b>  Chemie des Kohlenstoffes, Bau organischer Verbindungen, Klassifizierung und Nomenklatur, Formelschreibweisen, Isomerien, funktionelle Gruppen, Klassifizierung chemischer Reaktionen, Kohlenwasserstoffe, Alkohole, Phenole, Ether, Carbonylverbindungen, Carbonsäuren, Thiole, Amine, Heterocyclen.</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht und Laborpraktikum  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Studienleistung: Praktikumsabschluss, eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Mortimer, C.E. (2003). Basiswissen der Chemie. Stuttgart: Thieme Verlag.  Riedel, E. (2004). Allgemeine und anorganische Chemie. Berlin: de Gruyter Verlag.  Beyer, H., Walter, W. (2004). Lehrbuch der Organischen Chemie. Stuttgart: Hirzel Verlag.

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie</b>	
<b>1. Studienjahr – Pflichtbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 1003</b>	<b>Empirische Sozialforschung und Statistik</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Färber</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Erhart, Färber, Schillmöller</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	2. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wissenschaftliche Erhebungsmethoden zu benennen und zu verstehen,</li> <li>• grundlegende statistische Auswertungsmethoden nachzuvollziehen und selber anzuwenden,</li> <li>• das Statistikprogramm „SPSS“ für deskriptive Auswertungsmethoden anzuwenden und Ergebnisse zu interpretieren.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• das erlernte Grundwissen fachübergreifend anzuwenden,</li> <li>• während des Praktikums die erlernten Fähigkeiten einzusetzen,</li> <li>• eigene Forschungsideen und -möglichkeiten zu entwickeln,</li> <li>• in Gruppen zu arbeiten und Ergebnisse zu diskutieren.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Empirische Sozialforschung:</b> Experiment, Beobachtung, Befragung (qualitativ, quantitativ), Stichprobenauswahl, Auswertungsmethoden, Evaluation</li> <li>• <b>Statistik:</b> beschreibende Statistik, Anwendung des Computerprogramms „SPSS“, Darstellung und Interpretation</li> </ul>	
<p><b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b></p> <p>keine</p>	

<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	<p>Lehrende formulieren die Ziele und Anforderungen. Sie initiieren die Arbeitsprozesse, haben hauptsächlich die Funktion von Beratenden und leiten zu selbständigem Arbeiten an.</p> <p>Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Fallstudien, Auftragsbearbeitung mit Auswertung und Berichterstattung, Übungen am Computer</p> <p>Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung</p>
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	<p>Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;</p> <p>die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.</p>
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	<p>Diekmann, A. (2009). Empirische Sozialforschung: Grundlagen, Methoden, Anwendungen. Reinbek: Rowohlt Taschenbuch Verlag.</p> <p><i>E-Learning-Plattform Moodle: SPSS Handbuch und weitere unterstützende Materialien</i></p>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 1. Studienjahr – Pflichtbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 1004</b>	<b>Ergonomie (mit Laborpraktikum)</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Perger</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Perger, Simon</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	2. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Modul Humanbiologie
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	45; Laborpraktikum 15
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspekte der Anatomie, Physiologie und Biochemie im Zusammenhang mit Belastungen bei der Arbeit zu betrachten und experimentell nachzuvollziehen,</li> <li>• theoretische Kenntnisse mit praktischen, auf den Berufsalltag und den Freizeitbereich bezogenen Anwendungen im Labor zu verknüpfen,</li> <li>• Konzepte zur Gestaltung gesundheitsförderlicher Arbeits- und Lebensbedingungen im Ansatz zu entwickeln.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eigenständig und effizient im Team zu arbeiten,</li> <li>• einen eigenen Standpunkt zu entwickeln und diesen in der Gruppe zu vertreten,</li> <li>• theoretisches und praktisches Wissen zu verknüpfen,</li> <li>• unterschiedliche Lernmedien (Literatur, Internet, Printmedien) zu nutzen und eigenständig zu recherchieren und die Ergebnisse in unterschiedlichen Darstellungsformen zu präsentieren.</li> </ul> <p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parameter der physischen und psychischen Leistungsfähigkeit bezogen auf Organsysteme im Zusammenhang mit physikalischen, chemischen, biologischen und psychischen Belastungen bei der Arbeit und in der Freizeit (Belastungs-, Beanspruchungs- Beziehungen)</li> <li>• arbeitsbedingte Erkrankungen und Berufskrankheiten</li> <li>• Präventionsansätze</li> <li>• praktische Übungen zur Bestimmung der Funktion und Leistungsfähigkeit von</li> </ul>	

<p>Organsystemen durch Anwendung von anatomischen, anthropometrischen, physiologischen Grundkenntnissen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• praktische Anwendung ergonomischer Prinzipien auf die Gestaltung von Arbeit und Freizeit</li> </ul>	
<p><b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine</p>	
<p><b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b></p>	<p>Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Gruppenarbeit und Referaten</p> <p>Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung der Referate, Prüfungsvorbereitung</p>
<p><b>Studien- und Prüfungsleistungen</b></p>	<p>Eine Studienleistung: Praktikumsabschluss, eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;</p> <p>die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.</p>
<p><b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b></p>	<p>Hettinger, Th., Wobbe, G. (Hrsg.) (1993). Kompendium der Arbeitswissenschaft. Ludwigshafen (Rhein): Kiehl Verlag.</p> <p>Lehder, G, Siba, R. (2005). Taschenbuch Arbeitssicherheit. Berlin: Erich Schmidt Verlag.</p> <p>Schmidt, R., Lang, F., Thews, G. (2005). Physiologie des Menschen mit Pathophysiologie. Heidelberg: Springer Verlag.</p> <p>Faller, A., Schinke, G. (2005). Der Körper des Menschen. Stuttgart: Thieme Verlag.</p> <p><i>E-Learning-Plattform Moodle: Lehrvortragsdateien</i></p>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 1. Studienjahr – Pflichtbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 1005</b>	<b>Ernährungsphysiologie</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	Hamm
<b>Lehrende</b>	Hamm
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	2. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module Humanbiologie und Lebensmittel- und Ernährungslehre
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Funktion von Makro- und Mikronährstoffen anhand grundlegender Kenntnisse des Intermediärstoffwechsels für die Erhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit abzuleiten,</li> <li>• Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und praktische Ernährungsempfehlungen zu begründen und zu beurteilen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in Teamarbeit und in Zusammenarbeit mit dem Lehrenden ernährungsphysiologische Grundlagen sowie die Bedeutung von Makro- und Mikronährstoffen zu erarbeiten,</li> <li>• selbständig die Grundprinzipien einer bedarfsangepassten und vollwertigen Ernährung anhand von E-Learning/Blended Learning abzuleiten,</li> <li>• in Bezug auf eine gesundheitsfördernde Ernährung eigenverantwortlich für sich und andere zu urteilen und zu handeln.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgaben der Ernährung, Energiebedarf und seine Einflussfaktoren</li> <li>• Funktion von Makro- und Mikronährstoffen</li> <li>• Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe und ihre gesundheitsfördernde Bedeutung</li> </ul>	

<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Blended Learning Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht  Selbststudium: Online-Phasen auf der Lernplattform mit Bearbeitung der Übungsaufgaben aus dem E-Learning-Kurs, Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Biesalski, H.K., Fürst, P., Kasper, H. (Hrsg.) (2004). Ernährungsmedizin. Stuttgart: Thieme Verlag.  D-A-CH (Hrsg.) (2008). Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Frankfurt a. M.: Umschau-Verlag.  Hamm, M. (2003). Knaurs Handbuch Ernährung. München: Knaur Verlag.  <i>E-Learning-Plattform Moodle</i> : Hamm, M. (2009). E-Learning Kurs Ernährungsphysiologie

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 1. Studienjahr – Pflichtbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 1006</b>	<b>Humanbiologie</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Lorenz</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Lorenz</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	1. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau (Anatomie) und Funktion (Physiologie) des menschlichen Organismus zu beschreiben,</li> <li>• Aspekte der Umwelt-Mensch-Wechselwirkungen an den normalen bzw. gestörten Funktionen des menschlichen Körpers zu erkennen und in präventive Ansätze zu integrieren,</li> <li>• Gesundheit und Krankheit im Zusammenhang mit Einflüssen des Lebensumfeldes (Arbeit, Freizeit) zu betrachten.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fragestellungen im Team zu erarbeiten,</li> <li>• persönliche Erfahrungen in den Kontext einzubringen und kooperativ im Team allgemeingültige Gestaltungsansätze zu entwickeln,</li> <li>• unterschiedliche Lernmedien (Literatur, Internet, Printmedien) zu nutzen,</li> <li>• Ergebnisse von Einzel- und/oder Gruppenarbeiten in geeigneter und angemessener Form zu präsentieren.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbau und Funktion wichtiger Grundbausteine des menschlichen Organismus wie Zellbiologie, Blut, Gene</li> <li>• Aufbau und Funktion wichtiger Organe- und Organsysteme wie Herzkreislaufsystem, Verdauungsorgane, Stütz- und Bewegungsapparat, Haut, Atmungsorgane, Sinnesorgane, Nervensystem, Immunsystem</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ursachen und Funktionsstörungen von Erkrankungen der Stoffwechselorgane, des Herz-Kreislaufsystems, des Immunsystems</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Seminaristischer Unterricht mit Gruppenarbeit und Kurzreferaten  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung des Kurzreferats
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Faller, A., Schinke, G. (2005). Der Körper des Menschen. Stuttgart: Thieme Verlag.  Huppelsberg, J., Walter, K. (2005). Kurzlehrbuch Physiologie. Stuttgart: Thieme Verlag.  Schmidt, R., Lang, F., Thews, G. (2005). Physiologie des Menschen mit Pathophysiologie. Heidelberg: Springer Verlag.  Sobotta, J. (2000). Atlas der Anatomie. München: Urban & Fischer Verlag.  Speckmann, E.-J., Wittkowski, W. (2006). Praxishandbuch Anatomie. Erfstadt: Area Verlag.  <i>E-Learning-Plattform Moodle: Lehrvortragsdateien und Skript</i>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 1. Studienjahr – Pflichtbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 1007</b>	<b>Kommunikation, Psychologie und Soziologie</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Färber</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Färber, Helker</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	1. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Grundlagen der Kommunikation zu erläutern,</li> <li>• psychologische Erklärungsansätze zu benennen und diese an Beispielen zu beschreiben,</li> <li>• die Grundlagen der Soziologie zu benennen und diese auf ökotrophologische Fragestellungen anzuwenden.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• das erlernte Grundwissen fachübergreifend anzuwenden,</li> <li>• während des Praktikums die erlernten Fähigkeiten einzusetzen,</li> <li>• eigene Forschungsideen und -möglichkeiten zu entwickeln,</li> <li>• in Gruppen zu arbeiten und Ergebnisse zu diskutieren.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kommunikation:</b> Grundlagen der Kommunikation, Kommunikationstheorien, Medien und Massenkommunikation, Kommunikationstechniken</li> <li>• <b>Psychologie:</b> Wissenschaftsverständnis, sozialpsychologische Erklärungsansätze, Entwicklung und Lernen, Persönlichkeitsunterschiede, Richtungen und Methoden der Psychotherapie</li> <li>• <b>Soziologie:</b> Grundlagen der Soziologie, Kultur, soziale Ungleichheit, Migration, Geschlecht, Familie, Urbanisierung, Arbeit und Wirtschaft.</li> </ul>	

<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b>	
keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	<p>Lehrende formulieren die Ziele und Anforderungen. Sie initiieren die Arbeitsprozesse, haben hauptsächlich die Funktion von Beratenden und leiten zu selbstständigem Arbeiten an.</p> <p>Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Fallstudien, Rollenspielen, gruppendynamischen Übungen und Gruppenarbeiten.</p> <p>Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung</p>
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	<p>Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;</p> <p>die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.</p>
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	<p>Joas, H. (2007). Lehrbuch der Soziologie. Frankfurt a. M./ New York: Campus-Verlag.</p> <p>Zimbardo, P.G., Gerrig, R.J. (1999). Psychologie. Berlin: Springer Verlag.</p> <p>Skripte</p> <p><i>E-Learning-Plattform Moodle: unterstützende Materialien</i></p>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 1. Studienjahr – Pflichtbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 1008</b>	<b>Lebensmittel- und Ernährungslehre (mit Laborpraktikum)</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Nüstedt</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Nüstedt</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	1. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40, Präsenzphase im Computerraum 16, Laborpraktikum 14
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tageskost so zusammenzustellen, dass sie ausgewogen und schmackhaft ist,</li> <li>• Ernährungsprotokolle auszuwerten,</li> <li>• Kostpläne für unterschiedliche Zielgruppen zu erstellen und zu optimieren,</li> <li>• Ernährungssoftware einzusetzen und zu beurteilen,</li> <li>• individuelle Nährstoffzufuhr im Vergleich zu den Sollwerten zu beurteilen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachinhalte zu reflektieren und Fragen hierzu zu formulieren,</li> <li>• Fachthemen zu erarbeiten und zu präsentieren,</li> <li>• ihre Einschätzungen, Bewertungen und Lösungen in der Diskussion mit anderen zu vertreten.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eigenschaften der Makronährstoffe und ausgewählter Mikronährstoffe, Lebensmittelpyramide</li> <li>• Ernährungssoftware „Ebispro“, „Prodi“ und „DGE-PCprofessional“ einsetzen</li> <li>• Sollwerte für Makronährstoffe mit unterschiedlicher Nährstoffrelation berechnen</li> <li>• Kostpläne berechnen und nach D-A-CH: „Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr“ optimieren, zubereiten, präsentieren und beurteilen</li> <li>• Wochenpläne berechnen und optimieren</li> <li>• Vertiefende Ausarbeitungen zu unterschiedlichen Kostformen erstellen und präsentieren</li> </ul>	

<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Gruppenarbeit, Laborpraktikum (EW und EDV) Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Studienleistung: Praktikumsabschluss, eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat; die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	D-A-CH (Hrsg.) (2008). Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Frankfurt a. M.: Umschau Verlag. Elmadfa, I., Leitzmann, C. (2004). Ernährung des Menschen. Stuttgart: UTB. Elmadfa, I. et al. (2004). Die große GU Nährwert Kalorien Tabelle. München: Gräfe und Unzer. Ernährungssoftware „Ebispro“, „Prodi“, „DGE-PCprofessional

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie</b>	
<b>1. Studienjahr – Pflichtbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 1009</b>	<b>Lebensmittelwarekunde und -verfahrenstechnik (mit Laborpraktikum)</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Koopmann</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Koopmann</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	2. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40, Laborpraktikum 14
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kriterien zur Beurteilung der Lebensmittelqualität anzuwenden,</li> <li>• Verfahrensschritte der Lebensmittelproduktion zu skizzieren,</li> <li>• Kriterien zur Beurteilung der Nachhaltigkeit anzuwenden,</li> <li>• das Lebensmittelangebot für Privatverbraucher zu analysieren,</li> <li>• Verfahren der Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln gezielt einzusetzen,</li> <li>• Rezepte hinsichtlich Durchführbarkeit, Preis, Genusswert zu beurteilen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachinhalte zu reflektieren und Fragen hierzu zu formulieren,</li> <li>• Fachthemen zu erarbeiten und zu präsentieren,</li> <li>• ihre Einschätzungen, Bewertungen und Lösungen in der Diskussion mit anderen zu vertreten.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittelgewinnung und -verarbeitung</li> <li>• Lagerung, Konservierung</li> <li>• Rechtliche Bestimmungen</li> <li>• Kriterien zur Lebensmittelqualität</li> <li>• Inhaltsstoffe, physiologische Bedeutung</li> <li>• Nachhaltigkeit in der Ernährung</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marktübersicht, Verbrauch, Preisvergleich</li> <li>• Verfahrenstechnik der Lebensmittelvorbereitung und -zubereitung</li> <li>• Bewertung von Rezepten</li> <li>• Veränderung von Nährstoffen bei der Vor- und Zubereitung</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Gruppenarbeit, Laborpraktikum  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Studienleistung: Praktikumsabschluss, eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Elmadfa, I., Leitzmann, C. (2004). Ernährung des Menschen. Stuttgart: UTB.  Rimbach, G. et al. (2006). Grundlagen der Lebensmittellehre. Hamburg: Behr's Verlag.  Schuchmann, H.P., Schuchmann, H. (2005). Lebensmittelverfahrenstechnik. Rohstoffe, Prozesse, Produkte. Weinheim: Wiley-VCH Verlag.  Ternes, W. (1990). Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung. Hamburg: Behr's Verlag.  Ternes, W. et al. (2005). Lebensmittel-Lexikon. Hamburg: Behr's Verlag.

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 1. Studienjahr – Pflichtbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 1010</b>	<b>Mathematik, Physik, EDV (mit Laborpraktikum)</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Andreä</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Andreä, Blobel, Kropholler</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	2. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40, Laborpraktikum 14
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die erforderlichen mathematischen Methoden zu erläutern,</li> <li>• mit dem PC und MS-EXCEL als Hilfsmittel im erforderlichen Umfang umzugehen,</li> <li>• die wichtigsten physikalischen Zusammenhänge in den Gebiete Mechanik, Akustik, Optik zu verstehen,</li> <li>• Größen und Einheiten sowie einschlägige Verfahren der quantitativen Erfassung physikalischer Eigenschaften zu erläutern,</li> <li>• experimentelle Untersuchungen sachgerecht auszuwerten, zu dokumentieren und zu diskutieren,</li> <li>• über physikalische Prinzipien sowie Mess- und Auswerteverfahren angemessen zu berichten.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich für Arbeiten in großen und kleinen Gruppen zu organisieren,</li> <li>• Arbeitsteilung als zielführend zu erkennen und zweckdienlich einzusetzen,</li> <li>• individuelle Potenziale im naturwissenschaftlich-technischen Bereich weiterzuentwickeln.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mathematik: Lösen von Gleichungen, einfache Funktionen, Elemente der Differential- und Integralrechnung, Trigonometrie sowie der Statistik</li> <li>• EDV: Excel als Werkzeug zur Auswertung und Analyse von Messergebnissen</li> <li>• Naturwissenschaftliche Ansätze und Modelle der Physik</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maßsysteme, Größen, Einheiten, Darstellung</li> <li>• Experiment, Messen, Auswertung, Dokumentation</li> <li>• Kinematik, Dynamik, Festigkeitslehre, Druck, strömende Medien, Grundzüge von Akustik und von Optik</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Übungen und Referaten, Laborpraktikum  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung der Referate, Protokollanfertigung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Studienleistung: Praktikumsabschluss, eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Erbrecht, R. (2007). Das große Tafelwerk interaktiv. Berlin: Cornelsen Verlag.  Heywang, F., Treiber, H. (1992): Physik für Fachhochschulen und technische Berufe. Hamburg: Handwerk und Technik (nur noch in Bibliotheken verfügbar).  Leute, U. (1995). Physik und ihre Anwendungen in Technik und Umwelt. München: Hanser Verlag.  Tipler, P. A. (2000). Physik. Heidelberg: Spektrum Akad. Verlag.  <i>E-Learning-Plattform Moodle: Lehrvortragsskript, Aufgabensammlung</i>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 1. Studienjahr – Pflichtbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 1011</b>	<b>Organische Chemie und Biochemie (mit Laborpraktikum)</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Häusler</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Häusler, Hollnagel, Kösling</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	2. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Modul Grundlagen der Chemie
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40; Laborpraktikum 14
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die wichtigen funktionellen Stoffklassen organischer Verbindungen zu benennen,</li> <li>• die Eigenschaften und Reaktionen der wichtigen Stoffklassen organischer Verbindungen zu benennen,</li> <li>• grundlegende chemisch-analytische Laborversuche durchzuführen,</li> <li>• die Grundlagen der biochemischen Stoffwechselzusammenhänge und -abläufe zu benennen,</li> <li>• die Prinzipien chemischer Vorgänge in Lebewesen zu erläutern,</li> <li>• die Gültigkeit allgemeiner chemischer Gesetze im Bereich des Lebendigen zu benennen,</li> <li>• mit biochemischen Formeln und Reaktionszyklen umzugehen,</li> <li>• die wichtigsten Stoffwechselwege zu erläutern,</li> <li>• die chemisch-stofflichen Grundlagen und Beziehungen in der Ernährungsphysiologie und der Diätetik zu erläutern.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• das präsentierte Fachwissen aufzunehmen und die systematischen Zusammenhänge der Fachinhalte zu erkennen,</li> <li>• Fachinhalte zu reflektieren und Fragen hierzu zu formulieren,</li> <li>• gemeinsam mit anderen Studierenden in Gruppenarbeit fachliche Aufgabenstellungen zu lösen und die Lösungsergebnisse in der Lehrveranstaltung zu präsentieren und zu erklären,</li> <li>• ihre Einschätzungen, Bewertungen und Lösungen in der Diskussion mit anderen zu vertreten,</li> </ul>	

- hierbei offen auf die Argumentation anderer einzugehen,
- im Praktikum Methoden, Versuchsabläufe und Ergebnisse strukturiert zu präsentieren und zu erklären,
- eigenständig in der Fachliteratur zu recherchieren.

### Lerninhalte

- **Organische Chemie :**  
Lipide und Lipoide, Saccharide, Aminosäuren, Peptide, Proteine, Glycolipide, Lipoproteine, Glycoproteine, Strukturen, Eigenschaften, Reaktionen, Veränderungen, Funktionen
- **Laborpraktikum :**  
Maßanalyse, Chemisch-physikalische Eigenschaften organischer Verbindungen, Reaktionen und Nachweise funktioneller Gruppen, Analyse von Lebensmittelinhaltsstoffen
- **Biochemie:**  
Thermodynamik biochemischer Reaktionen; Enzyme und Biokatalyse, Verdauung von Kohlenhydraten, Proteinen und Lipiden; Resorption und Verteilung; Speicherung; Glykolyse, Pentosephosphatzyklus,  $\beta$ -Oxidation, Transaminierung, Harnstoffzyklus, Citrat-Zyklus, Atrmungskette, Hungerstoffwechsel, Ketokörperbildung, Gluconeogenese, Proteinbiosynthese, Regulation und endokrine Regulation

### Zugehörige Lehrveranstaltungen

keine

#### Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen

Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht und Laborpraktikum

Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung

#### Studien- und Prüfungsleistungen

Eine Studienleistung: Praktikumsabschluss,  
eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  
die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.

#### Literatur/ Arbeitsmaterialien

Beyer, H., Walter, W. (2004). Lehrbuch der Organischen Chemie. Stuttgart: Hirzel Verlag.  
Christen, P., Jaussi, R. (2005). Biochemie. Berlin: Springer Verlag.  
Falbe, J., Regitz, M. (Hrsg.) (1995). Römpp-Chemie-Lexikon. Stuttgart: Thieme Verlag.  
Horn, F. et al. (2005). Biochemie des Menschen. Stuttgart: Thieme Verlag.  
Koolman, J., Röhm, K.H. (2002). Taschenatlas der Biochemie. Stuttgart: Thieme Verlag.

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 1. Studienjahr – Pflichtbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 1012</b>	<b>Wissenschaftliche Methodik</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Theophile</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Gassl, Theophile</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	1. Semester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40, Präsenzphasen im Computerraum 16
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• für die Erstellung wissenschaftlicher Arbeiten zu recherchieren und die Quellen auszuwerten,</li> <li>• bei der Erstellung wissenschaftlicher Arbeiten die formalen, stilistischen und gestalterischen Anforderungen zu erfüllen,</li> <li>• Zitier- und Belegarten zu benennen und in wissenschaftlichen Arbeiten angemessen anzuwenden,</li> <li>• ein in einer Arbeitsgruppe ausgearbeitetes Thema zu präsentieren,</li> <li>• studentische Arbeitsgruppen zu moderieren,</li> <li>• elektronische Medien als normale Hilfsmittel zu nutzen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Inhalte des Moduls zu reflektieren und Fragen hierzu zu formulieren,</li> <li>• in einem Team zu kommunizieren, sich einzuordnen und Verantwortung zu übernehmen,</li> <li>• Feedback zu geben, zu erhalten und hiermit konstruktiv umzugehen,</li> <li>• in Gruppen ein vorgegebenes Thema auszuarbeiten,</li> <li>• ihre Einschätzungen, Bewertungen und Lösungen in Diskussionen mit anderen zu vertreten.</li> </ul> <p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationsrecherche und Informationsauswertung</li> <li>• Textarten an der Hochschule</li> <li>• formale Anforderungen an wissenschaftliche Arbeiten</li> <li>• Zitate, Quellenlegung, Literaturangaben</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Struktur und Gliederung wissenschaftlicher Arbeiten</li> <li>• Grundlagen wissenschaftlichen Schreibens</li> <li>• Präsentation und Moderation</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Übungsaufgaben, Gruppenarbeit und Referaten, praktische Übungen am Computer  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung der Referate, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Bünting, K.-D., Bitterlich, A., Pospiech, U. (2006). Schreiben im Studium: mit Erfolg. Berlin: Cornelsen Verlag Scriptor.  Franck, N., Stary, J. (Hrsg.) (2008). Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens. Paderborn: Schöningh Verlag.  Pabst-Weinschenk, M. (2004). Reden im Studium. Berlin: Cornelsen Verlag Scriptor.  Rossig, W.E., Prätisch, J. (2006): Wissenschaftliche Arbeiten. Weyhe: Teamdruck.  Theisen, M.R. (2006). Wissenschaftliches Arbeiten. München: Verlag Franz Vahlen.  <i>E-Learning-Plattform Moodle: unterstützende Materialien</i>

<b>2. und 3. Studienjahr – Allgemeines Pflichtstudium</b>
8 Pflichtmodule mit jeweils 5 CP/Modul = 40 CP

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Allgemeines Pflichtstudium</b>	
<b>Modulkennziffer 2100</b>	<b>Ernährungskonzepte</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Behr-Völtzer, Hamm</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Behr-Völtzer, Hamm</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	3. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module Grundlagen der Chemie, Ergonomie, Humanbiologie, Lebensmittel- und Ernährungslehre, Ernährungsphysiologie, Organische Chemie und Biochemie
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fachwissenschaftlich begründete Ernährungsempfehlungen für verschiedene Alters- und Berufsgruppen sowie Sportler abzuleiten</li> <li>• Ernährungskonzepte für unterschiedliche Erfordernisse und Leistungsanforderungen zu entwickeln und zu beurteilen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• für sich und andere in Bezug auf das jeweilige Ernährungsverhalten fachkompetent und verantwortungsbewusst zu handeln</li> <li>• Ernährungsprinzipien für verschiedene Alters- und Leistungsgruppen selbständig zu erarbeiten unter Einbeziehung von Blended Learning</li> <li>• in Teamarbeit der Lerngruppen und mit den Lehrenden anhand von wissenschaftlichen Orientierungsleitlinien und Fallbeispielen konkrete Ernährungsempfehlungen und Handlungsanleitungen abzuleiten</li> </ul>	

<b>Lerninhalte</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr</li> <li>• Ernährungsempfehlungen für verschiedene Altersgruppen wie ältere Menschen, Schwangere, Stillende, Säuglinge, spezielle Berufsgruppen und Sportler</li> <li>• Aufstellen und Beurteilen von Ernährungsplänen</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b>	
keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	<p>Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Übungen, E-Learning</p> <p>Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Bearbeitung von E-Learning-Aufgaben, Prüfungsvorbereitung</p>
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	<p>Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;</p> <p>die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.</p>
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	<p>Biesalski, H.-K. et al. (Hrsg.) (2004). Ernährungsmedizin. Stuttgart: Thieme Verlag.</p> <p>Geiss, K.R., Hamm, M. (2000). Handbuch der Sporternährung. Hamburg: Behr's Verlag.</p> <p>Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (Hrsg.) (2008). Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Frankfurt a. M.: Umschau Verlag.</p> <p>Müller, M.J. (2007). Ernährungsmedizinische Praxis. Heidelberg: Springer Medizin.</p> <p><i>E-Learning-Plattform Moodle:</i> Behr-Völtzer C. Hamm M. (2004). E-Learning Modul Einführung in die Ernährungswissenschaft - Teil Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Hamburg: HAW.</p>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Allgemeines Pflichtstudium</b>	
<b>Modulkennziffer 2700</b>	<b>Human Resource Management</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Berger-Klein</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Berger-Klein</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	5. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 30 h, betreutes E-Learning 60 h, Selbststudium 60 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des ersten Studienjahres
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	20
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich im Umgang mit den Mitarbeitern zu orientieren,</li> <li>• Strategie und Praxis von Personalmanagement zu verstehen,</li> <li>• Ansätze der Mitarbeiterführung zu verstehen und zu praktizieren,</li> <li>• Führungsinstrumente zu bewerten und einzusetzen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mit Mitarbeitern und Kollegen produktiv zu kommunizieren,</li> <li>• Selbstverantwortung zu übernehmen,</li> <li>• Führungsrolle und Führungsbeziehung positiv zu gestalten,</li> <li>• Gruppenprozesse zu beherrschen und zu steuern,</li> <li>• Inhalte sicher und kompetent zu präsentieren.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktion, Aktivitäten und Prozesse im Human Resource Management</li> <li>• Human Capital Ansatz</li> <li>• Theorie und Geschichte von Management- und Führungsansätzen</li> <li>• Menschliches Verhalten in sozialen Systemen</li> <li>• Motivationstheorien / Mythos Motivation / Selbstverantwortung</li> <li>• Kommunikation und Kommunikationsstile / Transaktionsanalyse</li> <li>• Gesprächsführung, Teambildung, Führen mit Zielen</li> </ul>	

<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	<p>Blended Learning</p> <p>Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Übungen und Vertiefungen zu den einzelnen Themen, themenspezifischen Gruppenpräsentationen, Beratung der Arbeitsgruppen</p> <p>Selbststudium: Online-Phasen auf der Lernplattform mit Bearbeitung von themenspezifischen Aufgabenbögen, Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung</p>
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	<p>Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;</p> <p>die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.</p>
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	<p>Armstrong, M. (2003). A handbook of human resource management practice. London: Kogan Page.</p> <p>Becker, M. (2002). Personalentwicklung: Bildung, Förderung und Organisationsentwicklung in Theorie und Praxis. Stuttgart: Schäffer-Poeschel Verlag.</p> <p>Berger, P. et al. (2004). Human Ressource Management und Arbeitsgestaltung - Erfolgsfaktoren und betriebliche Erfahrungen. Düsseldorf: Symposion Publ.</p> <p>Berger, P. et al. (2007). Human Resource Management in Veränderungsprozessen. Konstanz: Christiani Verlag.</p> <p>Bungard, W., Kohnke, O. (Hrsg.) (2000). Zielvereinbarungen erfolgreich umsetzen, Konzepte, Ideen und Praxisbeispiele auf Gruppen- und Organisationsebene. Wiesbaden: Gabler Verlag.</p> <p><i>E-Learning-Plattform Moodle: E-Learning-Modul HRM</i></p>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Allgemeines Pflichtstudium</b>	
<b>Modulkennziffer 2500</b>	<b>Kostenrechnung und Controlling</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Martienß</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Martienß</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	3. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Modul Allgemeine Betriebswirtschaftslehre
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• grundlegende Begrifflichkeiten des internen Rechnungswesens zu erläutern,</li> <li>• praxisrelevante Aufgaben der Kosten- und Leistungsrechnung zu beurteilen,</li> <li>• wesentliche betriebswirtschaftliche Kenngrößen zu interpretieren,</li> <li>• Ziele, Aufgaben und Instrumente des Controllings als umfassendes Steuerungskonzept zu erläutern und anzuwenden.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Bereiche der Kosten- und Leistungsrechnung – wie Kostenartenrechnung, Kostenstellenrechnung und Kostenträgerrechnung – kritisch zu beurteilen,</li> <li>• moderne Kostenrechnungsverfahren wie Deckungsbeitragsrechnung und Plankostenrechnung zu bewerten,</li> <li>• wesentliche Prinzipien und Methoden des betrieblichen Controllings zu erläutern,</li> <li>• Ziele und Vorgehensweisen des strategischen und operativen Controllings zu erläutern und Controllingtechniken beispielhaft einzusetzen,</li> <li>• Kennzahlensysteme aufzubauen und zu interpretieren.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Kosten- und Leistungsrechnung,</li> <li>• Kostenartenrechnung</li> <li>• Kostenstellenrechnung</li> <li>• Kostenträgerrechnung/Kalkulation</li> <li>• Deckungsbeitragsrechnung</li> </ul>	

- Break-even-Analyse
- Plankostenrechnung
- Ziele, Aufgaben und Instrumente des Controllings
- Strategisches und operatives Controlling

**Zugehörige Lehrveranstaltungen**

keine

**Lehr- und Lernformen/  
Methoden / Medienformen**

Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit  
Übungsaufgaben

Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung

**Studien- und  
Prüfungsleistungen**

Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung  
oder Referat;

die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der  
Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.

**Literatur/ Arbeitsmaterialien**

Schmolke, S., Deitermann, M. (2007). Industrielles  
Rechnungswesen. Darmstadt: Winklers Verlag.

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Allgemeines Pflichtstudium</b>	
<b>Modulkennziffer 2400</b>	<b>Lebensmittelchemie (mit Laborpraktikum)</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	Häusler
<b>Lehrende</b>	Häusler, Kösling
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	3. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module Grundlagen der Chemie sowie Organische Chemie und Biochemie
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40; Laborpraktikum 14
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Haupt- und Minorbestandteile von Lebensmitteln und ihre chemischen, sensorischen, ernährungsphysiologischen, technologischen, toxikologischen und sensorischen Eigenschaften zu erläutern,</li> <li>• die Kenntnisse auf Sachverhalte und Problemstellungen der Qualitätssicherung, Produktentwicklung und Lebensmittelanalytik zu übertragen und anzuwenden,</li> <li>• mit Hilfe der erlernten grundlegenden Fähigkeiten und Fertigkeiten Lebensmittel zu analysieren.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• das präsentierte Fachwissen aufzunehmen und die systematischen Zusammenhänge der Fachinhalte zu erkennen,</li> <li>• Fachinhalte zu reflektieren und Fragen hierzu zu formulieren,</li> <li>• gemeinsam mit anderen Studierenden in Gruppenarbeit fachliche Aufgabenstellungen zu lösen und die Lösungsergebnisse in der Lehrveranstaltung zu präsentieren und zu erklären,</li> <li>• ihre Einschätzungen, Bewertungen und Lösungen in der Diskussion zu vertreten,</li> <li>• hierbei offen auf die Argumentation anderer einzugehen,</li> <li>• eigenständig in der Fachliteratur zu recherchieren.</li> </ul>	

<b>Lerninhalte</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasser, Proteine, Fette, Kohlenhydrate einschl. Ballaststoffen</li> <li>• Vitamine, Mineralstoffe, Fettbegleitstoffe, Sekundäre Pflanzenstoffe</li> <li>• Aromastoffe, Farbstoffe, Enzyme, Zusatzstoffe</li> <li>• Eigenschaften, Veränderungen, Funktionalität der Stoffe in Bezug auf Qualität, Haltbarkeit, Sensorik, Verarbeitung, Nährwert, Toxikologie und Analytik</li> <li>• Haltbarmachung von Lebensmitteln; Hürdenkonzept</li> <li>• Grundoperationen und -methoden der Lebensmittelanalytik</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b>	
keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	<p>Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht und Laborpraktikum</p> <p>Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Protokollanfertigung, Prüfungsvorbereitung</p>
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	<p>Eine Studienleistung: Praktikumsabschluss,</p> <p>eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;</p> <p>die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.</p>
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	<p>Baltes, W. (2007). Lebensmittelchemie. Berlin: Springer Verlag.</p> <p>Heiss, R., Eichner, K. (2002). Haltbarmachen von Lebensmitteln. Berlin: Springer Verlag.</p> <p>Matissek, R., Steiner, G. (2006). Lebensmittelanalytik. Berlin: Springer Verlag.</p> <p>Ternes, W. (1990). Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung. Hamburg: Behr's Verlag.</p>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Allgemeines Pflichtstudium</b>	
<b>Modulkennziffer 2200</b>	<b>Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Häusler</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Häusler, Kopra</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	3. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module Grundlagen der Chemie sowie Organische Chemie und Biochemie
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vertiefte Kenntnisse über lebensmittelrelevante Grundlagen von Hygiene, Infektionslehre, Mikroorganismen, Toxikologie, Hygienekonzepte, technologische Verfahren und Maßnahmen der Kontrolle und Beherrschung der Risiken zu erläutern,</li> <li>• praxisnahe Problemstellungen und Fallbeispiele aus Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel zu lösen,</li> <li>• Beratungs- und Methodenkompetenz bezüglich Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel einzusetzen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• das präsentierte Fachwissen aufzunehmen und die systematischen Zusammenhänge der Fachinhalte zu erkennen,</li> <li>• Fachinhalte zu reflektieren und Fragen hierzu zu formulieren,</li> <li>• gemeinsam mit anderen Studierenden in Gruppenarbeit fachliche Aufgabenstellungen zu lösen und die Lösungsergebnisse in der Lehrveranstaltung zu präsentieren und zu erklären,</li> <li>• ihre Einschätzungen, Bewertungen und Lösungen in der Diskussion mit anderen zu vertreten,</li> <li>• hierbei offen auf die Argumentation anderer einzugehen,</li> <li>• eigenständig in der Fachliteratur zu recherchieren.</li> </ul>	

<b>Lerninhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedeutung, Morphologie, Eigenschaften, Wachstum, Hemmung, Abtötung von Mikroorganismen; Grundlagen der Gentechnologie</li> <li>• Technologische Nutzung von Mikroorganismen</li> <li>• Grundlagen der Infektionslehre</li> <li>• Lebensmittelinfektionen und -intoxikationen</li> <li>• Mikrobiologische Prüfverfahren; Nachweis, Quantifizierung und Differenzierung von Mikroorganismen</li> <li>• Physikalische und chemische Verfahren zur Hemmung von Mikroorganismen</li> <li>• Sterilisation, Pasteurisation, Desinfektion u.a. Verfahren zur Abtötung von Mikroorganismen</li> <li>• Hygienefaktoren Luft, Raum, Arbeitsplatz, Betriebsmittel, Personal</li> <li>• Grundlagen der Trinkwasserhygiene, der Lebensmittelhygiene</li> <li>• Hygienekonzepte und Hygienekontrollen in Krankenhaus, Großküche, Lebensmittelproduktion</li> <li>• Toxikokinetik und Toxikodynamik von Lebensmittelschadstoffen</li> <li>• Toxikologische Prüfverfahren, Risikobewertung, Grenzwertfestlegung</li> <li>• Rechtsanforderungen, Lebensmittelüberwachung, Verbraucherschutz</li> <li>• Relevante Rückstände, Verunreinigungen und biogene Schadstoffe in Lebensmitteln</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat; die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Krämer, J.(2007). Lebensmittel-Mikrobiologie. Stuttgart: Ulmer Verlag. Sinell, H.-J. (2004). Einführung in die Lebensmittelhygiene. Stuttgart: Parey Verlag. Holzapfel, W.H. (Hrsg.) (2004). Lexikon Lebensmittel-Mikrobiologie und -Hygiene. Hamburg: Behr's Verlag. Fülgraff, G. (1989). Lebensmittel-Toxikologie. Stuttgart: UTB. Reichl, F.-X. (2002). Taschenatlas der Toxikologie. Stuttgart: Thieme Verlag.

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Allgemeines Pflichtstudium</b>	
<b>Modulkennziffer 2800</b>	<b>Physik und Technik (mit Laborpraktikum)</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	Andreä
<b>Lehrende</b>	Andreä, Kropholler
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	3. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Modul Mathematik, Physik, EDV
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40, Laborpraktikum 14
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die grundlegenden Zusammenhänge aus den Bereichen Wärme- und Elektrizitätslehre zu erläutern,</li> <li>• die zum Lagern, Garen und Verarbeiten von Lebensmitteln relevanten physikalischen Zusammenhänge zur quantitativen Abschätzung einzusetzen,</li> <li>• die Grundlagen der einschlägigen Gerätetechnik zu benennen,</li> <li>• Messmethoden zur Erfassung von Geräteeigenschaften (z.B. Gargeräte, Warmwasserbereitung) einzusetzen,</li> <li>• Messfehler abzuschätzen und Fehlerrechnung anzuwenden</li> <li>• mit Fachliteratur umzugehen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich für Arbeiten in großen und kleinen Gruppen zu organisieren,</li> <li>• Arbeitsteilung als zielführend zu erkennen und zweckdienlich einzusetzen,</li> <li>• individuelle Potenziale im naturwissenschaftlich-technischen Bereich weiterzuentwickeln.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatur und Wärmemenge, Phasenübergänge, Wärmetransport</li> <li>• Elektrostatik, Stromkreis, Magnetfeld, elektromagnetische Wellen</li> <li>• Anwendung von physikalischen Prinzipien in der Technik</li> <li>• Technische Lösungen in der Praxis</li> <li>• Messverfahren in der Praxis (u.a. Sensoren, Messdatenerfassung, Auswertung)</li> <li>• Fehlerrechnung</li> </ul>	

<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Übungen, Referaten und Diskussion, Laborpraktikum  Selbststudium: Tutorium, Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Studienleistung: Praktikumsabschluss, eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Erbrecht, R. (2007). Das große Tafelwerk interaktiv. Berlin: Cornelsen Verlag.  Heywang, F., Treiber, H. (1992): Physik für Fachhochschulen und technische Berufe. Hamburg: Handwerk und Technik (nur noch in Bibliotheken verfügbar).  Leute, U. (1995). Physik und ihre Anwendungen in Technik und Umwelt. München: Hanser Verlag.  Lindner, H. (2006). Physik für Ingenieure. München: Fachbuchverlag Leipzig im Carl Hanser Verlag.  <i>E-Learning-Plattform Moodle: Lehrvortragsskript, Aufgabensammlung</i>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Allgemeines Pflichtstudium</b>	
<b>Modulkennziffer 2900</b>	<b>Projektmanagement</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Wegmann</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Wegmann, Pfannes (paralleles Angebot)</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	3. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	25, maximal 5 Teilgruppen à 5 Teilnehmende
<b>Lehrsprache</b>	WS Deutsch, SS Deutsch und Englisch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eigenständig Projekte zu planen und die Instrumente des Projektmanagements einzusetzen,</li> <li>• als Projektmanagerinnen in kleineren bis mittleren Projekten zu arbeiten,</li> <li>• auftraggeberorientiert in Projekten zu arbeiten,</li> <li>• kritische Situationen im Projektmanagement zu kennen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Präsentationen zu strukturieren, zu gestalten und zu halten,</li> <li>• mit Konfliktsituationen in Projekten erfolgreich umzugehen,</li> <li>• die Anforderungen an Führungsfunktionen in Projekten zu kennen und zu verstehen,</li> <li>• Feedback zu erhalten und hiermit konstruktiv umzugehen.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zielbestimmung und -definition</li> <li>• Kontextanalysen</li> <li>• Projektablaufplanung mit Netzplantechnik</li> <li>• Ressourcenplanung</li> <li>• Kostenplanung</li> <li>• Projektorganisation</li> <li>• Projektcontrolling</li> <li>• Mitarbeiterführung und Konflikte, Anforderungsprofile</li> <li>• Einsatz von Software im Projektmanagement</li> </ul>	

<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	<p>Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Case Studies, Gruppenübungen, Referaten und Diskussionen zur Vorbereitung auf die praktische Arbeit im Fachprojekt und später im Unternehmen.</p> <p>Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung von Referaten, Prüfungsvorbereitung</p>
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	<p>Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;</p> <p>die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.</p>
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	<p>Portny, S.E. (2007). Projektmanagement für Dummies. Weinheim: Wiley-VCH.</p> <p>Wegmann, C., Winklbauer, H. (2006). Projektmanagement für Unternehmensberatungen. Wiesbaden: Gabler.</p> <p><i>Für die englischsprachige Veranstaltung:</i> Portny, S.E. (2007). Project Management for Dummies. Chichester: John Wiley.</p> <p>Roberts, P. (2007). Guide to Project Management. London: The Economist.</p> <p>Foliensammlung, Case- und Aufgabensammlung</p> <p><i>E-Learning-Plattform Moodle: ergänzende Materialien</i></p>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Allgemeines Pflichtstudium</b>	
<b>Modulkennziffer 2300</b>	<b>Qualitäts- und Risikomanagement</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Arens-Azevêdo, Pfannes</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Arens-Azevêdo, Pfannes</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	4. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des ersten Studienjahres
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Risiko- und Qualitätsmanagement-Systeme zu erläutern und zu bewerten,</li> <li>• Phasen des Qualitätsmanagements zu strukturieren und (in kleineren Unternehmen bzw. Einzelbereichen) anzuwenden,</li> <li>• geeignete Instrumente des QM je nach Betriebstyp und Bereich auszuwählen, zu bewerten und einzusetzen,</li> <li>• die Einführung von QM/RM in (kleineren) Unternehmen zu planen, zu steuern und zu evaluieren,</li> <li>• Vor- und Nachteile integrierter QM-Systeme herauszustellen und entsprechend geeignete Dokumentationen zu entwickeln.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• selbständig zu recherchieren,</li> <li>• Bewertungen zu treffen und diese im Rahmen von Diskussionen zu vertreten,</li> <li>• die Entwicklung von Standards und Instrumenten des QMs anhand von Präsentationstechniken zu verdeutlichen,</li> <li>• auf der Basis von sachgerechten Kriterien Entscheidungen zu treffen und diese Entscheidung plausibel vorzutragen.</li> </ul>	

<b>Lerninhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundzüge des Qualitätsmanagements: DIN EN ISO 9000f, TQM, EFQM, IFS</li> <li>• Modelle der Dienstleistungsqualität</li> <li>• Phasen des QM: Politik, Planung, Lenkung, Prüfung, Dokumentation, Verbesserung</li> <li>• Instrumente und Methoden: QFD, FMEA, JIT, SPC, SWOT-Analyse, Qualitätszirkel, Messansätze der Dienstleistungsqualität etc.</li> <li>• Implementierung (Einführung) des QM: Vorgehensweise und Probleme</li> <li>• Integrierte Managementsysteme (IMS), Beziehung zwischen Management - QM - RM</li> <li>• Grundzüge des Risikomanagements einschl. der gesetzlichen Grundlagen, DIN EN ISO 22000:2005, HACCP</li> <li>• Grundzüge des Umweltmanagements einschließlich Verordnung (EG) 761/2001, DIN EN ISO 14000</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Fallstudien und Kleinprojekten  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/</b>	<b>Qualitätsmanagement (QM):</b> Bruhn, M. (2006). Qualitätsmanagement für Dienstleistungen. Berlin: Springer Verlag.  Pfaff, S., Dunkhorst, P. (2009). ISO 9001:2008. Hamburg: Behr's Verlag.  Pfeifer, T., Schmitt, R., Masing, W. (2007). Handbuch Qualitätsmanagement. München: Hanser Verlag.  <b>Risikomanagement (RM):</b> Arens-Azevêdo, U., Joh, H. (2006). Mit HACCP sicher ans Ziel. Stuttgart: Matthaes Verlag.  Reiche, Th.; Wutz, K. (Hrsg.) (2003). Hygiene in Großküchen, Loseblattsammlung, lfd. Ergänzungen. Hamburg: Behr's Verlag.  Ahsen, A. von (2006). Integriertes Qualitäts- und Umweltmanagement. Wiesbaden: Deutscher Universitätsverlag

<b>2. und 3. Studienjahr – Wahlpflichtbereiche</b>
Die Studierenden müssen sich für einen der drei Profildbereiche entscheiden. Aus dem jeweiligen Profildbereich sind mindestens 5 Module à 5 CP = 25 CP und das Projekt (5 CP) zu belegen = insgesamt 30 CP.

**Profildbereich A – Ernährung, Gesundheit, Beratung**

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr Wahlpflichtbereich / Profildbereich A – Ernährung, Gesundheit, Beratung</b>	
<b>Modulkennziffer 3010</b>	<i>Diätetik</i>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	Behr-Völtzer
<b>Lehrende</b>	Behr-Völtzer
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des Allgemeinen Pflichtstudiums (speziell Ernährungskonzepte)
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b>	
<b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b>	
Die Studierenden sind in der Lage, ...	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• die diätetisch-therapeutischen Empfehlungen von ernährungsmitbedingten Erkrankungen abzuleiten und zu beurteilen,</li> <li>• verschiedene Kostformen und Empfehlungen kritisch zu beurteilen.</li> </ul>	
<b>Sozial- und Selbstkompetenz</b>	
Die Studierenden sind in der Lage, ...	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• für sich und andere in Bezug auf das jeweilige Ernährungsverhalten fachkompetent und verantwortungsbewusst zu handeln,</li> <li>• Ernährungsprinzipien für verschiedene Erkrankungen selbständig zu erarbeiten,</li> <li>• in Teamarbeit der Lerngruppen und mit den Lehrenden anhand von wissenschaftlichen Orientierungsleitlinien und Fallbeispielen konkrete Ernährungsempfehlungen und Handlungsanleitungen abzuleiten.</li> </ul>	

<b>Lerninhalte</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pathophysiologische Veränderungen bei verschiedenen Erkrankungen (Adipositas, Diabetes mellitus, Hyperlipoproteinämien, Hypertonie, Hyperurikämie / Gicht, Arteriosklerose u.a.)</li> <li>• Ableitung diätetisch-therapeutischer Empfehlungen</li> <li>• Bedeutung von alternativen Kostformen und gesundheitsfördernder Lebensmittel</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b>	
keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	<p>Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Übungen</p> <p>Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung</p>
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	<p>Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;</p> <p>die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.</p>
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	<p>Behr-Völtzer C. et al. (2006). Diät bei Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen. München: Urban und Vogel.</p> <p>Biesalski H.-K. (Hrsg.) (2004). Ernährungsmedizin. Stuttgart: Thieme Verlag.</p> <p>Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (Hrsg.) (2008). Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Frankfurt a. M.: Umschau Verlag.</p> <p>Heepe, F. (2005). Diätetische Indikation, Basisdaten für die interdisziplinäre Ernährungstherapie. Berlin: Springer Verlag.</p> <p>Kasper, H. (2004). Ernährungsmedizin und Diätetik. München: Urban und Fischer.</p>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr</b> <b>Wahlpflichtbereich / Profildbereich A – Ernährung, Gesundheit, Beratung</b>	
<b>Modulkennziffer 3020</b>	<b>Ernährungsverhalten</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Westenhöfer</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Westenhöfer, Adam</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	
<b>Lehrsprache</b>	WS Deutsch, SS Englisch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wissenschaftlich-theoretische Inhalte der Ernährungspsychologie und -soziologie sowie praktisch-methodische Aspekte im Hinblick auf Gesundheitsförderung, Beratung und Therapie einzuordnen und umzusetzen, im Einzelnen: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ physiologische, psychologische, soziale und kulturelle Determinanten und Konsequenzen des Ernährungsverhaltens zu beschreiben und wissenschaftliche Literatur auf diesem Gebiet zu beurteilen</li> <li>○ Maßnahmen der Gesundheitsförderung und Ernährungsberatung sowie die ernährungsverhaltensbezogene Elemente der Therapie bei Übergewicht, gestörtem Essverhalten und Essstörungen zu planen, durchzuführen und zu evaluieren</li> <li>○ Methoden zum lebenslangen Lernen in diesem Arbeitsgebiet zu beschreiben und anzuwenden.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsverhaltenspsychologische Fragestellungen zu verstehen und zu bearbeiten</li> <li>• Eigenverantwortlich Grundprinzipien eines gesundheitsfördernden Ernährungsverhaltens abzuleiten und für sich und andere in Bezug auf das jeweilige Ernährungsverhalten urteils- und handlungsfähig zu sein.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ernährungspsychologie und -soziologie:</b> Grundlagen des Ernährungsverhaltens, soziokultureller und gesellschaftspolitischer Kontext/Hintergrund</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Angewandte Ernährungspsychologie:</b> Gezügeltes Essverhalten, Essstörungen (Anorexia Nervosa, Bulimia Nervosa, Binge Eating, EDNOS) und Adipositas: Grundlagen, Prävention, Beratung und Therapie</li> <li>• <b>Ernährungsberatung:</b> Verhaltenorientierte Ernährungsberatung und Verhaltensmodifikation, Qualitätsmanagement und Evaluation</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Gruppenarbeit (u.a. Bearbeitung von Fragestellungen und Präsentation der Ergebnisse), ggf. (Literatur)projekte (Recherche, Durchführung, Zusammenfassung, mündliche und schriftliche Darstellung)  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Pudel, V., Westenhöfer, J. (2003). Ernährungspsychologie. Eine Einführung. Göttingen: Hogrefe Verlag.

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr</b> <b>Wahlpflichtbereich / Profildbereich A – Ernährung, Gesundheit, Beratung</b>	
<b>Modulkennziffer 3040</b>	<i>Erwachsenenbildung</i>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	Helker
<b>Lehrende</b>	Helker
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	20
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b> <b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b> Die Studierenden sind in der Lage, ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informations- und Unterweisungsveranstaltungen für Erwachsene nach pädagogischen Gesichtspunkten zu planen und durchzuführen,</li> <li>• aufgrund umfangreicher Methodenkenntnisse methodische Entscheidungen lernzielgerecht und adressatenorientiert zu treffen.</li> </ul>	
<b>Sozial- und Selbstkompetenz</b> Die Studierenden sind in der Lage, ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• auf unterschiedliche Teilnehmergruppen adressatengerecht zu reagieren,</li> <li>• Lernprobleme bei Erwachsenen zu erkennen und sie bei ihren Lernaktivitäten zu unterstützen,</li> <li>• motivierende, Teilnehmer aktivierende und nachhaltige Bildungsveranstaltungen durchzuführen.</li> </ul>	
<b>Lerninhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ablauf von Lernprozessen</li> <li>• Lernprobleme von Erwachsenen</li> <li>• Veranstaltungsplanung</li> <li>• Adressatenanalyse</li> <li>• Lernzielbestimmung</li> <li>• Methoden- und Medieneinsatz</li> <li>• Transfersicherung</li> <li>• Abschluss von Bildungsveranstaltungen</li> </ul>	

<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Übungen Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat; die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Geißler, K.A. (2005). Anfangssituationen. Weinheim: Beltz Verlag. Geißler, K.A. (2005). Schlussituationen. Weinheim: Beltz Verlag. Geißler, K.A. (1999). Lernprozesse steuern. Weinheim: Beltz Verlag. Krämer, S., Walter, K.D. (1994). Effektives Lehren in der Erwachsenenbildung. Ismaning: Hueber-Holzmann Verlag.

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr</b> <b>Wahlpflichtbereich / Profildbereich A – Ernährung, Gesundheit, Beratung</b>	
<b>Modulkennziffer 3060</b>	<b><i>Gesundheitlicher Verbraucherschutz</i></b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Arens-Azevêdo</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Arens-Azevêdo</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des ersten Studienjahres
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	30
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rechte von Verbraucherinnen und Verbrauchern sowie die Strukturen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes in der Bundesrepublik Deutschland und EU-weit zu benennen und zu bewerten,</li> <li>• Methoden aufzuzeigen und umzusetzen, die geeignet, sind die Kompetenzen von Verbraucherinnen und Verbrauchern zu stärken,</li> <li>• Konzepte des gesundheitlichen Verbraucherschutzes zu benennen und auf dieser Basis geeignete Maßnahmen zur Information und Aufklärung vorzuschlagen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sicher im Team Aufgaben zu bearbeiten,</li> <li>• Einschätzungen und Bewertungen vorzunehmen und in der Diskussion mit anderen zu vertreten,</li> <li>• offen auf Argumentationen anderer einzugehen,</li> <li>• eigenständige Recherchen durchzuführen.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>bezogen auf Produkte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lebensmittel- und Produktsicherheit, Pflege einschließlich Pflegeversicherung, häuslicher Unfallschutz</li> <li>○ Rechtliche Grundlagen</li> <li>○ Informations- und Entscheidungsstrukturen</li> </ul> </li> <li>• <b>bezogen auf Methoden und Verfahren</b></li> </ul>	

- Empowerment, Stärkung von Kompetenzen
- Aufklärungs- und Motivationskampagnen
- Beratung und Erziehung
- **bezogen auf Settings bzw. unterschiedliche Zielgruppen**
  - Information von unterschiedlichen Altersgruppen
  - Information im Rahmen von Settings

**Zugehörige Lehrveranstaltungen**

keine

**Lehr- und Lernformen/  
Methoden / Medienformen**

Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Kleingruppenarbeit zur Entwicklung von Informationsmaterialien, Besichtigung von Institutionen des gesundheitlichen Verbraucherschutzes, Diskussionen  
Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung

**Studien- und  
Prüfungsleistungen**

Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  
die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.

**Literatur/ Arbeitsmaterialien**

BMELV (Hrsg.) (2006). Gesundheitlicher Verbraucherschutz - Wer macht was? Bonn.  
EU (Hrsg.) (2007). Beschluss Nr. 1350/2007 des europäischen Parlaments und des Rates über ein zweites Aktionsprogramm der Gemeinschaft im Bereich Gesundheit, Amtsblatt der europäischen Union L301.  
BMG (Hrsg.) (2006). Gesund altern. Prävention und Gesundheitsförderung in höherem Lebensalter. Bonn.  
Health and Consumer Protection (ed.) (2008). Future Challenges Paper. Brussels.  
Einschlägige Publikationen des BfR und der BVL, einschlägige Gesetze.

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr Wahlpflichtbereich / Profildbereich A – Ernährung, Gesundheit, Beratung</b>	
<b>Modulkennziffer 3080</b>	<b>Gesundheitserziehung</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Departmentleitung</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Knaack</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	20
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die wichtigsten gesundheitswissenschaftlichen / -psychologischen Theorien einzuordnen und deren Bedeutung für den Erwerb von Gesundheitskompetenzen zu beurteilen,</li> <li>• Sozialisation und Erziehung voneinander abzugrenzen,</li> <li>• Anforderungen an Gesundheitserziehung zu benennen und beschreiben (Zielgruppen, Lebensphasen),</li> <li>• Anforderungen und Aufgaben an die Erziehungsinstitutionen zu benennen und zu unterscheiden,</li> <li>• die Bedeutung des Settings Familie für die Gesundheitserziehung von anderen Settings zu unterscheiden und zu skizzieren,</li> <li>• Grundlagen im Handlungsfeld Ernährung anzuwenden.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gruppenarbeit und Einzelarbeit durchzuführen</li> <li>• Theoretische Konzepte mit der Praxis in Beziehung zu setzen</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesundheitserziehung ist ein erster Baustein auf dem Wege der Gesundheitsvorsorge und dem verantwortlichen Umgang mit sich selbst. Gesundheit beinhaltet die Fähigkeit des Einzelnen, eigene Kräfte aktiv zu entfalten zur Selbstverwirklichung, zur Fürsorge für andere, zum Meistern der Lebensaufgaben und zur Bewahrung der Umwelt.</li> <li>• Im Seminar wird der Einfluss des Erziehungshandelns auf diese Fähigkeit analysiert. Der Zusammenhang zwischen Erziehung in den Settings Familie, Kita und Schule wird</li> </ul>	

vermittelt. Dies geschieht auf der Grundlage wichtiger erziehungstheoretischer und gesundheitspsychologischer Modelle.

- Im Seminar werden die Theorien im Vortrag, Film und in der Gruppenarbeit verständlich. Der Wissenstransfer erfolgt in der Gruppenarbeit durch praktische Übungen und Analysen gesundheitspädagogischer Konzepte. Dabei sollen die Studenten auch selbst kreativ werden und Vorschläge zur praktischen Umsetzung erarbeiten.

### Zugehörige Lehrveranstaltungen

keine

#### Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen

Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Präsentationen, Einzelarbeit, Gruppenarbeit, Medienkunde, Filme

Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung

#### Studien- und Prüfungsleistungen

Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;

die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.

#### Literatur/ Arbeitsmaterialien

Grundlagenliteratur:

Renneberg, B., Hammelstein, P. (2007).

Gesundheitspsychologie. Heidelberg: Springer Medizin Verlag.

Rost, D.H. (Hrsg.) (2006). Handwörterbuch Pädagogische Psychologie. Weinheim: Beltz Verlag.

Krapp, A., Weidenmann, B. (Hrsg) (2007). Pädagogische Psychologie. Weinheim: Beltz Verlag.

Bründel, H., Hurrelmann, K. (2007). Einführung in die Kindheitsforschung. Weinheim: Beltz Verlag.

Faltermaier, T. (2005). Grundriss der Psychologie. Stuttgart: Kohlhammer Verlag.

Die spezifische Literatur wird auf den einzelnen Skripten genannt.

Seminarskripte

Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr Wahlpflichtbereich / Profildbereich A – Ernährung, Gesundheit, Beratung	
<b>Modulkennziffer 3030</b>	<b>Methoden der Ernährungsberatung</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Helker</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Helker</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module Ernährungskonzepte und Diätetik
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	20
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rahmenbedingungen, Formen und Methoden von Ernährungsberatung zu beurteilen,</li> <li>• Einzel- und Gruppenberatung strukturiert zu planen und in Übungssituationen durchzuführen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fach-, sozial- und methodenkompetent auf Beratungsanliegen von Klienten der Ernährungsberatung einzugehen,</li> <li>• sich in ihrem Kommunikationsverhalten in Beratungssituationen auf unterschiedliche Klienten einzustellen,</li> <li>• das eigene Verhalten in Beratungssituationen kritisch zu reflektieren.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rollenverständnis</li> <li>• Beratungsansätze: klientenzentriert, kognitiv-behavioral, systemisch, lösungsorientiert</li> <li>• Gruppenberatung</li> <li>• Struktur von Beratungsprozessen</li> <li>• Schwierige Situationen in Einzel- und Gruppenberatung</li> <li>• Kulturelle Aspekte in der Beratung</li> <li>• Beratung in den Medien</li> </ul>	
<p><b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b></p> <p>keine</p>	

<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Übungen, Gesprächstraining Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat; die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Diedrichsen, I. (1993). Ernährungsberatung. Psychologische Basiskonzepte. Göttingen: Verlag für Angewandte Psychologie. Jahnen, A. (1998). Ernährungsberatung zwischen Gesundheit & Gesellschaft. Bad Homburg: VAS Verlag für Akademische Schriften. Krämer, M. (Hrsg) (2005). Professionelle Beratung zur Alltagsbewältigung. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht. Nestmann, F., Engel, F., Sickendiek, U. (2004). Das Handbuch der Beratung. Band 2: Ansätze und Methoden. Tübingen: dgvt-Verlag. Pudel, V. (1993). Praxis der Ernährungsberatung. Berlin: Springer Verlag.

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr Wahlpflichtbereich / Profildbereich A – Ernährung, Gesundheit, Beratung</b>	
<b>Modulkennziffer 3070</b>	<i>Public Health and Nutrition</i>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Westenhöfer</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Westenhöfer, Adam</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot semesterweise, WS Deutsch, SS Englisch
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des ersten Studienjahres
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	
<b>Lehrsprache</b>	im WS Deutsch, im SS Englisch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b> Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• den Stellenwert von Ernährung für Public Health zu beschreiben und zu beurteilen,</li> <li>• Public Health Nutrition Action Cycle anzuwenden,</li> <li>• ernährungsepidemiologische Literatur zu lesen und zu verstehen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b> Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eigenverantwortlich Grundprinzipien einer gesundheitsfördernden Ernährung abzuleiten und für sich und andere in Bezug auf das jeweilige Ernährungsverhalten zu urteilen und zu handeln,</li> <li>• ernährungsepidemiologische Literatur zu lesen und zu verstehen.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsepidemiologie: Erfassung des Ernährungszustands, biostatistische Verfahren, Adjustierungs- und Korrekturmethode, Fehlerquellen</li> <li>• wichtige ernährungsepidemiologische Studien: Framingham, Nurses Health Study, EPIC, Monica</li> <li>• Public Health Nutrition Action Cycle</li> <li>• Ausgewählte Public Health Ernährungsprobleme: Überernährung, Unterernährung, Herz-Kreislaufkrankungen, Diabetes, Krebserkrankungen</li> </ul>	
<p><b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine</p>	

<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht, praktische Übungen zur Epidemiologie/Biostatistik am Computer Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Literaturstudium, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat; die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Gibney, M.J. et al. (2004). Public Health Nutrition. Oxford UK: Blackwell. Müller, M.J., Trautwein, E.A. (2005). Gesundheit und Ernährung. Public Health Nutrition. Stuttgart: Eugen Ulmer.

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr Wahlpflichtbereich / Profildbereich A – Ernährung, Gesundheit, Beratung</b>	
<b>Modulkennziffer 3090</b>	<b>Projekt: Gesundheitsförderung</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Behr-Völtzer, Hamm</b>
<b>Lehrende</b>	<b>abhängig vom Inhalt des Projekts</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester / Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des ersten Studienjahres
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	20
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b> Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Methoden der Projektarbeit zu erläutern und einzusetzen,</li> <li>• Arbeitsweisen der Bereiche Ernährung, Gesundheit, Beratung in der praktischen Umsetzung zu erproben und damit zu neuen Ergebnissen zu gelangen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b> Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kenntnisse und Fertigkeiten den Erfordernissen der Praxis angemessen einzusetzen,</li> <li>• Praxiserfahrung selbstkritische zu reflektieren,</li> <li>• Vorzüge der Teamarbeit zu erkennen und zielgerichtet einzusetzen.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b> Durchführung von Projekten in den Bereichen Ernährung, Gesundheit und Beratung innerhalb der Ökotrophologie. Die Inhalte richten sich nach der konkreten Aufgabenstellung.</p>	
<p><b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine</p>	

<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	<p>Lehrende übernehmen die Rolle des Coachs.</p> <p>Präsenzstudium: Arbeit in Kleingruppen, Entscheidungsfindungsprozesse in der Großgruppe</p> <p>Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung</p>
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	<p>Eine Prüfungsleistung: Projektabschluss</p>
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	<p>Literatur und Arbeitsmaterialien wechseln je nach Themenstellung</p>

## Profilbereich B – Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr</b> <b>Wahlpflichtbereich / Profilbereich B – Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing</b>	
<b>Modulkennziffer 4020</b>	<b><i>Lebensmittelmarketing</i></b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Wegmann</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Wegmann</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Modul Allgemeine Betriebswirtschaftslehre
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	30
<b>Lehrsprache</b>	im WS Deutsch, im SS Englisch
<b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b> <b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b> Die Studierenden sind in der Lage, ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Spezifika des Lebensmittelabsatzes zu verstehen und hieraus Besonderheiten für die Vermarktung abzuleiten,</li> <li>• Marketingkonzeptionen und einen Marketing-Mix für Lebensmittel aus Sicht der Lebensmittelindustrie zu erstellen,</li> <li>• einen Produktinnovationsprozess zu gestalten,</li> <li>• handelsorientierte Marketingkonzepte zu erstellen,</li> <li>• Vor- und Nachteile der Handlungsoptionen beim Instrumenteneinsatz abzuwägen.</li> </ul> <b>Sozial- und Selbstkompetenz</b> Die Studierenden sind in der Lage, ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• Präsentationen zu strukturieren, zu gestalten und zu halten,</li> <li>• den Einsatz von Marketinginstrumenten bei der Vermarktung von Lebensmitteln kritisch zu reflektieren,</li> <li>• Feedback zu erhalten und hiermit konstruktiv umzugehen.</li> </ul>	

<b>Lerninhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Besonderheiten der Ernährungsindustrie und des Lebensmittelmarketings</li> <li>• Direktabsatz von Lebensmitteln</li> <li>• Kooperatives Marketing im Lebensmittelsektor</li> <li>• Handelsmarketing</li> <li>• Produktinnovationsprozesse</li> <li>• Markierung und Labeling</li> <li>• Verpackungsgestaltung</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Case Studies, Gruppenarbeiten, Übungen, Referaten und Diskussionen  Die Art der Wissensvermittlung ist notwendig, um die Studierenden auf eine Tätigkeit im Produktmanagement eines Lebensmittelherstellers vorzubereiten.  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung von Referaten, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Strecker, O., Reichert, J., Potterbaum, P. (1996). Marketing in der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Frankfurt a. M.: DLG Verlag.  Wagner, P. (2001). Marketing in der Agrar- und Ernährungsindustrie. Stuttgart: Ulmer Verlag.  Ahlert, D., Kenning, P. (2007). Handelsmarketing. Berlin: Springer Verlag.  Nagle, T.T., Hogan, J.E. (2006). The Strategy and Tactics of Pricing. Upper Saddle River: Prentice Hall.  Fill, C. (2006); Marketing Communications. Harlow et al.: Pearson Education LTD.  Foliensammlung (ca. 300 Seiten), Case- und Aufgabensammlung  <i>E-Learning-Plattform Moodle: ergänzende Materialien</i>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr Wahlpflichtbereich / Profildbereich B – Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing</b>	
<b>Modulkennziffer 4050</b>	<b><i>Lebensmittelsensorik (mit Laborpraktikum)</i></b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Busch-Stockfisch</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Busch-Stockfisch</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des ersten Studienjahres
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	15 je Gruppe
<b>Lehrsprache</b>	im WS Deutsch, im SS Deutsch und Englisch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfer für ein sensorisches Panel auszuwählen und zu trainieren und die Panelperformance zu überwachen, so dass ein geeignetes Messinstrument zur Verfügung steht,</li> <li>• sensorische Methoden für bestimmte Fragestellungen auszuwählen und richtig anzuwenden,</li> <li>• sensorische Sessions mittels speziellen EDV Programmen oder in Papierform zu planen, vorzubereiten und durchzuführen,</li> <li>• mit verschiedenen EDV Programmen oder konventionell die Ergebnisse auszuwerten und dem Auftraggeber die Ergebnisse in einem Report verständlich darzulegen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• selbständig zu recherchieren,</li> <li>• Bewertungen abzuleiten und diese im Rahmen von Diskussionen zu vertreten,</li> <li>• die Ergebnisse von sensorischen Untersuchungen anhand von Präsentationstechniken zu verdeutlichen,</li> <li>• abgeleitet aus den Ergebnissen Empfehlungen für Produktentwicklungen oder Marketingentscheidungen zu geben.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Wahrnehmung mit den Sinnen</li> <li>• Auswahl von Prüfern, Aufbau und Training eines Prüfpanels für sensorische Untersuchungen</li> <li>• Methoden zur Untersuchung der Geschmacksempfindlichkeit</li> </ul>	

- Methoden zur Farb-, Geruchserkennung, Texturwahrnehmung
- Deskriptive Methoden
- Diskriminierungsprüfungen
- Affektive Methoden der Konsumentensensorik
- Qualitätssicherungsmethoden
- Statistische Methoden zur Absicherung der Ergebnisse
- Evaluation der Ergebnisse

**Zugehörige Lehrveranstaltungen**

keine

**Lehr- und Lernformen/  
Methoden / Medienformen**

Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Übungen einzeln oder in Arbeitsgruppen, Fallstudien, Präsentationen, Laborpraktikum

Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung

**Studien- und  
Prüfungsleistungen**

Eine Studienleistung: Praktikumsabschluss,  
eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  
die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.

**Literatur/ Arbeitsmaterialien**

Skript

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr Wahlpflichtbereich / Profildbereich B – Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing</b>	
<b>Modulkennziffer 4060</b>	<b><i>Lebensmitteltechnologie</i></b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Fritsche, Häusler</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Fritsche, Häusler</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des ersten und zweiten Studienjahres
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	30
<b>Lehrsprache</b>	deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Lebensmitteltechnologie (z.B. Basisoperationen) zu verstehen und komplexe lebensmitteltechnologische Produktionsprozesse in der Praxis nachzuvollziehen,</li> <li>• Produktionsprozesse in der Lebensmittelwirtschaft hinsichtlich verschiedener Aspekte der Ressourcenoptimierung (produkt- und umweltbezogen) zu analysieren,</li> <li>• Vor- und Nachteile von unterschiedlichen Produktionsprozessen auf die Produktqualität einordnen zu können.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• selbstständig lebensmitteltechnologische Prozesse nachzuvollziehen und eigenverantwortlich Prozessoptimierungsvorschläge zu entwickeln,</li> <li>• in interdisziplinären Projektteams lebensmitteltechnologische Sachverhalte fachkundig zu analysieren und für angrenzende Disziplinen (z.B. Sensorik, Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement, Produktentwicklung) qualifizierte Beratung geben zu können.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung und -konservierung</li> <li>• Moderne Lebensmittelkonservierungsverfahren (z.B. UHP)</li> <li>• Gewinnung und Verarbeitung von Speisefetten- und ölen</li> <li>• Fettmodifizierungsverfahren und Margarineherstellungsprozess</li> <li>• Getreideverarbeitung und moderne Müllereiprozesse zur Getreideveredelung</li> <li>• Milchverarbeitung und Käseherstellung</li> </ul>	

- Funktionelle Modifizierung von Milchproteinen
- Fischverarbeitung und Grenzen der Fischereiindustrie (MSC)
- Fleischerzeugung, Fleischverarbeitung, Technologie der Fleischerzeugnisse
- Biotechnologie und Grüne Gentechnik

### Zugehörige Lehrveranstaltungen

keine

#### Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen

Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Diskussionen und Fallbeispielen

Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung

#### Studien- und Prüfungsleistungen

Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;

die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.

#### Literatur/ Arbeitsmaterialien

Heiss, R. (Hrsg.) (2004). Lebensmitteltechnologie: Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung. Berlin: Springer Verlag.

Tscheuschner, H.D. (1986). Lebensmitteltechnik. Darmstadt: Steinkopff Verlag.

Ternes, W. (2000). Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung. Hamburg: Behr's Verlag.

Skript

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr Wahlpflichtbereich / Profildbereich B – Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing</b>	
<b>Modulkennziffer 4090</b>	<b>Marketing</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Wegmann</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Wegmann, Zierenberg</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Modul Allgemeine Betriebswirtschaftslehre
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	30
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• das Grundkonzept des Marketings zu verstehen und in der Praxis anzuwenden,</li> <li>• einfache Marketingstrategien zu entwickeln,</li> <li>• Marketinginstrumente zu beurteilen und Geeignetheit des Einsatzes abzuwägen,</li> <li>• einen Marketingmix für Produkte zu entwickeln.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Präsentationen zu strukturieren, zu gestalten und zu halten,</li> <li>• den Einsatz von Marketinginstrumenten kritisch zu reflektieren,</li> <li>• Feedback zu erhalten und hiermit konstruktiv umzugehen.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketingziele</li> <li>• Basisstrategien im Marketing</li> <li>• Produktpolitik (Nutzenkonzepte, Programmpolitik, Markierung)</li> <li>• Preispolitik (kostenorientierte Preispolitik, marktorientierte Preispolitik, dynamische Preispolitik, produktübergreifende Preispolitik)</li> <li>• Distributionspolitik (Vertriebskanäle und Vertriebskanalmanagement)</li> <li>• Kommunikationspolitik (Werbeplanung, Werbegestaltung, Direktmarketing, Online-Marketing)</li> </ul>	
<p><b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b></p> <p>keine</p>	

<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Case Studies, Übungen, Referaten und Diskussionen Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat; die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Maßgeblich ist das Buch: Fritz, W., Oelsnitz, D. von der (2006). Marketing. Stuttgart: Kohlhammer. Foliensammlung (ca. 300 Seiten), Case- und Aufgabensammlung  <i>E-Learning-Plattform Moodle: ergänzende Materialien</i>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr</b> <b>Wahlpflichtbereich / Profilbereich B – Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing</b>	
<b>Modulkennziffer 4070</b>	<b>Marktforschung</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Labrenz</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Aholt, Labrenz</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot semesterweise, WS Deutsch, SS Englisch
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Modul Empirische Sozialforschung und Statistik
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40; Gruppenarbeitsphasen 16
<b>Lehrsprache</b>	im WS Deutsch, im SS Englisch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage,...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die wesentlichen Methoden der quantitativen und qualitativen Marktforschung darzustellen,</li> <li>• Einsatzgebiete sowie potentielle Vor- und Nachteile der verschiedenen Methoden der Datenerhebung zu erläutern,</li> <li>• den Aufbau und die Gestaltung von Fragebögen nachzuvollziehen,</li> <li>• Eignung von Fragebögen zu beurteilen,</li> <li>• Methoden der Stichprobenziehung zu unterscheiden und zu bewerten,</li> <li>• Konzepte für Forschungsprojekte zu verstehen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachinhalte zu reflektieren und Fragen hierzu zu formulieren,</li> <li>• Marktforschungsergebnisse zu interpretieren,</li> <li>• die Qualität von Marktforschungsstudien zu bewerten,</li> <li>• Konzepte für Forschungsmaßnahmen zu entwickeln,</li> <li>• Fragebögen zu entwickeln und zu testen,</li> <li>• gemeinsam mit anderen Studierenden in Gruppenarbeit ein kleines Forschungsprojekt selbständig zu planen, durchzuführen und auszuwerten,</li> <li>• die Ergebnisse der Feldforschung in Berichten und Präsentationen zu präsentieren,</li> <li>• ihre Einschätzungen, Bewertungen und Lösungen in der Diskussion mit anderen zu vertreten.</li> </ul>	

<b>Lerninhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Markt- und Sozialforschung (Ethische Probleme, Überblick über Methoden der Sozialforschung)</li> <li>• Methoden der Marktforschung (Konzeption von Markt- und Sozialforschungsmaßnahmen, Methoden der quantitativen und qualitativen Feldforschung, Stichprobenziehung, Organisation und Durchführung der</li> <li>• Feldforschung)</li> <li>• Berichterstattung (Abfassen von Forschungsberichten, kritische Beurteilung von Forschungspublikationen, Beurteilung von Validität, Reliabilität, Objektivität)</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Gruppenarbeitsphasen (Projekt: eigene Untersuchung)  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung der eigenen Untersuchung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Weis, H.C., Steinmetz, P. (2008). Marktforschung. Ludwigshafen (Rhein): Kiehl Verlag.  Handout

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr Wahlpflichtbereich / Profildbereich B – Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing</b>	
<b>Modulkennziffer 4080</b>	<i>Privater Konsum</i>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Labrenz</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Labrenz</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot semesterweise, WS Deutsch, SS Englisch
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40, Gruppenarbeitsphasen 16
<b>Lehrsprache</b>	im WS Deutsch, im SS Englisch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Komplexität menschlichen Verhaltens allgemein und des Konsumverhaltens (spez. In Bezug auf Lebensmittel und Haushaltsgeräte) zu erkennen,</li> <li>• Aufgabengebiete und Zielsetzungen der Konsumentenforschung zu erläutern,</li> <li>• Relevanz der Erkenntnisse für Marketing, Social Marketing, Politik und Verbraucherschutz aufzuzeigen,</li> <li>• Ablauf von Kaufentscheidungsprozessen von Individuen und Gruppen darzustellen,</li> <li>• die wesentlichen psychischen Determinanten des Konsum-Verhaltens darzustellen und deren Handlungsrelevanz aufzuzeigen,</li> <li>• die wesentlichen sozialen Einflussfaktoren auf das Konsumverhalten darzustellen und deren Handlungsrelevanz aufzuzeigen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachinhalte zu reflektieren und Fragen hierzu zu formulieren,</li> <li>• reales Verhalten anhand der Erkenntnisse aus der Konsumentenforschung zu verstehen und zu erklären,</li> <li>• Marketingmaßnahmen von Unternehmen zu analysieren und zu bewerten,</li> <li>• Konzepte zur Beeinflussung des Konsumverhaltens beispielhaft zu entwickeln,</li> <li>• Sekundärforschung zu ausgewählten Themen des Konsumverhaltens durchzuführen, die Ergebnisse in einem Bericht niederzulegen und öffentlich zu präsentieren.</li> </ul>	

<b>Lerninhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haushalte als Wirtschaftseinheit (Stellung der privaten Haushalte in der Volkswirtschaft,</li> <li>• Bedeutung des privaten Konsums, ökonomische Erklärungsansätze des Konsumverhaltens (Nutzentheorie, Homo Ökonomikus, Lancaster))</li> <li>• Entscheidungsverhalten (Individuelles Entscheidungsverhalten; Entscheidungen in Gruppen (z.B. im Privathaushalt))</li> <li>• Psychische Determinanten des Verbraucherverhaltens (Das System der psychischen Variablen, aktivierende Determinanten (Aktivierung, Emotion, Motivation, Einstellung) und kognitive Determinanten (Aufnahme, Verarbeitung und Speicherung von Informationen))</li> <li>• Umweltdeterminanten des Verbraucherverhalten (Das System der Umweltvariablen, Einfluss der näheren und weiteren sozialen Umwelt, Einfluss der physischen Umwelt)</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Gruppenarbeitsphasen (Sekundärforschung)  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Solomon, M. et al. (2006). Consumer behaviour: a European perspective. Harlow et al.: Financial Times/Prentice Hall.  Handout

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr Wahlpflichtbereich / Profildbereich B – Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing</b>	
<b>Modulkennziffer 4040</b>	<b>Produktentwicklung</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Busch-Stockfisch</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Busch-Stockfisch</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des ersten Studienjahres
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40; Praktikum 20
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zutaten und Zusatzstoffe aus dem industriellen Bereich für spezielle Fragestellungen auszuwählen und einzusetzen und deren Eigenschaften in geeigneter Weise zu kombinieren,</li> <li>• in praktischen Versuchen an ausgewählten Beispielen Produkte zu entwickeln und zu optimieren,</li> <li>• Rezepturen, Methodenvorschriften und Spezifikationen für industriell hergestellte Produkte zu erarbeiten,</li> <li>• Produkte lebensmittelrechtlich einzuordnen und die Zusammensetzung abzusichern.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• selbständig zu recherchieren,</li> <li>• Bewertungen zu treffen und diese im Rahmen von Diskussionen zu vertreten,</li> <li>• auf der Basis von sachgerechten Kriterien Entscheidungen zu treffen und diese Entscheidung plausibel vorzutragen.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen und Ablauf der Produktentwicklung im industriellen Bereich</li> <li>• Ausgewählte Zutaten und Zusatzstoffe (Aromen, Hydrokolloide, Emulgatoren, funktionelle Bestandteile) in Theorie und Praxis kennen lernen</li> <li>• Lebensmittelrechtliche Grundlagen</li> <li>• Rezepturen für ausgewählter Produktbeispiele mit Methodenvorschriften erarbeiten und in Produkte umzusetzen</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betrachtung der technologischen wie sensorischen und wirtschaftlichen Aspekte</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Präsentationen, Laborpraktikum  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Skript

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr Wahlpflichtbereich / Profildbereich B – Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing</b>	
<b>Modulkennziffer 4095</b>	<b>Projekt: Produktentwicklung / Marketing</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Busch-Stockfisch, Fritsche/ Laberenz, Martienß, Wegmann</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Busch-Stockfisch, Fritsche/ Laberenz, Martienß, Wegmann</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot semesterweise, WS im Bereich des Marketing (Laberenz, Martienß, Wegmann), SS im Bereich der Produktentwicklung (Busch-Stockfisch, Fritsche). Änderungen nach Absprache
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	15
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Projekte zu planen und zu koordinieren,</li> <li>• relevante Fragestellungen der Produktentwicklung, Sensorik und Betriebswirtschaftslehre in der Praxis anzuwenden.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Präsentationen zu strukturieren, zu gestalten und zu halten,</li> <li>• selbständig relevante Informationen zu erheben und zu analysieren,</li> <li>• in Teams effektiv zu arbeiten,</li> <li>• Feedback zu erhalten und hiermit konstruktiv umzugehen.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Im Rahmen des Praxisprojektes werden von den Studierenden Fragestellungen aus der Praxis in einem Projekt bearbeitet. Hierbei arbeiten die Studierenden selbständig unter Anleitung des Dozenten an der Fragestellung. Die Ergebnisse werden durch die Studierenden präsentiert und dokumentiert.</li> </ul>	
<p><b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b></p> <p>keine</p>	

<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	<p>Lehrende übernehmen die Rolle des Coachs.</p> <p>Präsenzstudium: Arbeit in Kleingruppen, Entscheidungsfindungsprozesse in der Großgruppe</p> <p>Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung</p>
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	<p>Eine Prüfungsleistung: Projektabschluss</p>
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	<p>Für die Vorgehensweise allgemein: Wegmann, C., Winklbauer, H. (2006). Projektmanagement für Unternehmensberatungen. Wiesbaden: Gabler Verlag.</p> <p>Weitere Literatur und Arbeitsmaterialien wechseln je nach Themenstellung.</p>

## Profilbereich C – Dienstleistungsmanagement und Technologie

Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr Wahlpflichtbereich / Profilbereich C – Dienstleistungsmanagement und Technologie	
<b>Modulkennziffer 5010</b>	<b>Gemeinschaftsverpflegung</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Arens-Azevêdo</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Arens-Azevêdo</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot semesterweise
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des ersten Studienjahres
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40
<b>Lehrsprache</b>	im WS Deutsch, im SS Englisch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Systeme der GV wie Verpflegungssysteme, Angebots- und Ausgabesysteme zu beschreiben und zu bewerten,</li> <li>• Grundsätze einer gesundheitsförderlichen Speiseplangestaltung zu benennen und GV typische Speisepläne zu bewerten,</li> <li>• Standards für die Verpflegung in Kindertagesstätten, Schulen und Mensen sowie die Betriebsgastronomie, die Verpflegung in Einrichtungen der Altenpflege und in Krankenhäusern zu entwickeln,</li> <li>• Experimente durchzuführen und die Ergebnisse zu interpretieren,</li> <li>• die Verpflegung in diesen Einrichtungen auf der Basis ausgewählter Standards zu bewerten a- aus ernährungsphysiologischer Sicht und b- aus hygienischer Sicht,</li> <li>• geeignete Maßnahmen zu entwickeln, die eine hohe Qualität der Verpflegung sicherstellen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• selbständig zu recherchieren,</li> <li>• Bewertungen zu treffen und diese im Rahmen von Diskussionen zu vertreten,</li> <li>• die Entwicklung von Standards anhand von Präsentationstechniken zu verdeutlichen,</li> <li>• auf der Basis von sachgerechten Kriterien Entscheidungen zu treffen und diese Entscheidung plausibel vorzutragen.</li> </ul>	

<b>Lerninhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Situation der GV in der Bundesrepublik und Europa</li> <li>• Verpflegungssysteme, Angebots- und Ausgabesysteme</li> <li>• Speiseplangestaltung einschl. gesetzlicher Grundlagen</li> <li>• Bewertung von Convenience Produkten</li> <li>• Entwicklung und Bewertung von Verpflegungsstandards</li> <li>• Rahmenbedingungen spezifischer Verpflegungseinrichtungen</li> <li>• Das System Großküche aus ernährungswissenschaftlicher und hygienischer Sicht unter besonderer Berücksichtigung des Einsatzes von Gargeräten und Transporteinrichtungen, Einfluss auf das Produktergebnis</li> <li>• Umsetzung der Grundsätze einer gesundheitsförderlichen Ernährung in unterschiedlichen Einrichtungen auf der Basis des nationalen und europäischen Aktionsplans Ernährung</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Blended Learning  Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Übungen und Vertiefungen zu den einzelnen Themen, themenspezifischen Gruppenpräsentationen, Beratung der Arbeitsgruppen, Experimente im Zusammenhang mit Arbeitsaufträgen des Moduls Großküchen- und Reinigungstechnik sowie der Speiseplangestaltung  Selbststudium: Online-Phasen auf der Lernplattform mit Bearbeitung von themenspezifischen Aufgaben, Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Arens-Azevêdo, U., Huth, E., Lichtenberg, W.(2002). Hauswirtschaftliche Dienstleistungen in Pflegeeinrichtungen. Hannover: Schlütersche Verlagsgesellschaft.  Arens-Azevêdo, U., Lichtenberg, W. (2007). Planung kleiner Küchen in Schulen, Kitas und Heimen. Bonn: AID Spezial.  DGE (Hrsg.) (2007): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Bonn: DGE MedienService.  DGE (Hrsg.) (2008): Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung. Bonn: DGE MedienService.  Wetterau, J., Seidl, M., Fladung, U. (2007). Modernes Verpflegungsmanagement. Frankfurt a. M.: Deutscher Fachverlag.  <i>E-Learning-Plattform Moodle:</i> Arens-Azevêdo, U. (2008). E-Learning Modul Gemeinschaftsverpflegung. Hamburg: HAW

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr</b> <b>Wahlpflichtbereich / Profildbereich C – Dienstleistungsmanagement und Technologie</b>	
<b>Modulkennziffer 5020</b>	<b><i>Großküchen- und Reinigungstechnik</i></b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Andreä</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Andreä, Kropholler</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des ersten Studienjahres
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	30
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b> <b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b> Die Studierenden sind in der Lage, ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• technisch-physikalische Grundlagen der in der Großküche eingesetzten Gerätetechnik zu erläutern,</li> <li>• in Großküche und zur Reinigung eingesetzte Gerätetechnik zu benennen und zu bewerten,</li> <li>• Grundlagen der Messtechnik zur Erfassung von Prozessgrößen anzuwenden.</li> </ul>	
<b>Sozial- und Selbstkompetenz</b> Die Studierenden sind in der Lage ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich für Arbeiten in großen und kleinen Gruppen zu organisieren,</li> <li>• Arbeitsteilung als zielführend zu erkennen und zweckdienlich einzusetzen,</li> <li>• individuelle Potenziale im naturwissenschaftlich-technischen Bereich weiterzuentwickeln,</li> <li>• die erworbenen Kenntnisse auf konkrete Arbeitssituationen zu übertragen.</li> </ul>	
<b>Lerninhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Energieeinsatz in der Großküche</li> <li>• Gerätetechnik in der Großküche: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Maschinen zur Vor- und Zubereitung</li> <li>○ Gar- und Wärmesysteme</li> <li>○ Kühl- und Gefriergeräte</li> <li>○ Wasseraufbereitung</li> <li>○ Heißgetränkeautomaten</li> </ul> </li> <li>• Verpflegungs- und Ausgabesysteme: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Überblick über Systeme</li> <li>○ Gerätetechnik (für Cook &amp; Chill insbes. Heißluftdämpfer, Schnellkühler)</li> </ul> </li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiene-Anforderungen (u.a. Umsetzung HACCP)</li> <li>• EDV-Einsatz in der Großküche</li> <li>• Reinigungstechnik: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gewerbliches Geschirrspülen</li> <li>○ Gebäudereinigungstechnologie</li> </ul> </li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Übungen, Referaten und Diskussionen, Praktikums-Versuche  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	aid (Hrsg.) (2005). Küche und Technik. Bonn: aid infodienst.  Foliensammlung, Aufgabensammlung, Skripten

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr</b> <b>Wahlpflichtbereich / Profildbereich C – Dienstleistungsmanagement und Technologie</b>	
<b>Modulkennziffer 5060</b>	<i>Haushaltstechnik, Energie, Umwelt (mit Laborpraktikum)</i>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	Andreä
<b>Lehrende</b>	Andreä, Kropholler
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module Mathematik, Physik, EDV sowie Physik und Technik
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	30
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b> <b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b> Die Studierenden sind in der Lage, ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktionsweise und Einsatzgebiete der im Haushalt eingesetzten Gerätetechnik darzustellen und zu bewerten. Haushaltsgeräte aus dem Sektor Lebensmittelbe- und -verarbeitung stehen im Vordergrund!</li> <li>• Grundlagen der Stromversorgung im Privathaushalt zu erläutern</li> <li>• Grundzüge der einschlägigen Messtechnik zur Prüfung und Beurteilung von Geräteeigenschaften zu erläutern und anzuwenden,</li> <li>• Energieeinsatz im Privathaushalt (Energieerzeugung, -anwendung, Umweltaspekte) zu erläutern,</li> <li>• kumulierte Energie- und Ökobilanzen von Hausgeräten zu beurteilen.</li> </ul>	
<b>Sozial- und Selbstkompetenz</b> Die Studierenden sind in der Lage, ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich für Arbeiten in großen und kleinen Gruppen zu organisieren,</li> <li>• Arbeitsteilung als zielführend zu erkennen und zweckdienlich einzusetzen,</li> <li>• individuelle Potenziale im naturwissenschaftlich-technischen Bereich weiterzuentwickeln,</li> <li>• die erworbenen Kenntnisse auf konkrete Arbeitssituationen zu übertragen.</li> </ul>	
<b>Lerninhalte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einführung in die Hausgerätetechnik</li> <li>• Umweltaspekte (Ressourcen, Treibhauseffekt etc.)</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	

<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Übungen, Referaten und Diskussionen, Praktikums-Versuche  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Studienleistung: Praktikumsabschluss, eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Lichtenberg, W. (1994). Technik im Haushalt. Hamburg: BÜCHNER, Handwerk und Technik (nur noch in der Bibliothek verfügbar).  Pichert, H. (1996). Grundlagen der Haushaltstechnik. Stuttgart: Ulmer Verlag.  Pichert, H. (2001). Haushaltstechnik: Verfahren und Geräte. Stuttgart: Ulmer Verlag.  Foliensammlung, Aufgabensammlung, Skripten

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr</b>	
<b>Wahlpflichtbereich / Profildbereich C – Dienstleistungsmanagement und Technologie</b>	
<b>Modulkennziffer 5040</b>	<b><i>Hauswirtschaftliche Dienstleistungen und Facility Management</i></b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Pfannes</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Pfannes</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des Allgemeinen Pflichtstudiums
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	25
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellenwert, Bedeutung und Besonderheiten von Hauswirtschaftlichen Dienstleistungen (in sozialen Einrichtungen) und Facility Management zu beschreiben und Rahmenbedingungen, Bedürfnisse und Bedarfe zu analysieren,</li> <li>• Kenntnisse und Fertigkeiten des Dienstleistungsmanagements von Hauswirtschaftlichen Leistungen und Facility Management zweckgerecht einzusetzen; insbes. Konzepte zu erarbeiten und Methoden anzuwenden,</li> <li>• Hauswirtschaftliche Leistungen aus verschiedenen Perspektiven (u.a. sozial, wirtschaftlich, pädagogisch, gesundheitlich, ökologisch) zu analysieren.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Potentiale des Infrastrukturellen Facility Managements in ökotrophologischen Arbeitsfeldern zu erkennen,</li> <li>• gesellschaftliche und persönliche Bewertungen von Hauswirtschaftlichen Dienstleistungen zu erkennen und zu reflektieren,</li> <li>• selbständig zu recherchieren und die Ergebnisse in die Thematik einzuarbeiten,</li> <li>• in Diskussionen mit Studierenden und der Dozentin Handlungswege zu erarbeiten und abzuleiten,</li> <li>• Fallbeispiele und Fragestellungen eigenständig zu bearbeiten, inkl. adäquater Recherchen.</li> </ul>	

<b>Lerninhalte</b> <b>Management Hauswirtschaftlicher Dienstleistungen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hospitality Management - Gestaltung der Alltagskultur in sozialen Einrichtungen: Gemeinschaftsverpflegung, Reinigung von Räumen und Textilien, Wohnumfeld, Feste und Sonderaktionen</li> <li>• Grundzüge der Hauswirtschaftskonzeptionen (Schwerpunkt Altenhilfe): Versorgung und Betreuung, Ziele, Organisation, Qualitätsmanagement, Hauswirtschaftsvisite, Bewohnerorientierte Hauswirtschaft, Alltagsweltorientierte Konzepte, DGH-Leitlinie</li> <li>• Schnittstellenmanagement/Vernetzung: Pflege und Hauswirtschaft</li> <li>• Alltags- und personenbezogene Dienstleistungen für die Daseinsvorsorge: Demographischer Wandel, Bedeutung, Bedarfe an Hauswirtschaftlichen Leistungen, Haushaltsnahe Dienstleistungen, Versorgung im Verbund</li> <li>• Genderperspektive: gesellschaftliche Bedeutung Hauswirtschaftlicher Leistungen, Kompetenz für die Alltagsgestaltung</li> </ul> <b>Facility Management (FM)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundzüge des FM: Grundbegriffe, Felder, Branche, Entwicklungen, Perspektiven</li> <li>• Einführung in das Infrastrukturelle Facility Management</li> <li>• Überblick über das Facility Management im Care-Bereich: Schwerpunkt Krankenhaus</li> <li>• Beziehungen zwischen den Arbeitsfeldern Hauswirtschaftsmanagement und Infrastrukturelles Facility Management</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Übungen, Referaten, Diskussionen, Präsentationen und Fallbeispielen  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung der Referate, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	<u>Hauwirtschaftliche Dienstleistungen</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DGH (Hrsg.) (2007). Die Potenziale der Hauswirtschaft nutzen – Leitlinie zur Sicherung der Zukunftsfähigkeit sozialer Einrichtungen. Wallenhorst (download).</li> <li>• Leicht-Eckardt, E. (Hrsg.) (2006). Bewohnerorientierte Hauswirtschaft. München: Verlag Neuer Merkur.</li> <li>• Reiner, C. (2008). Planen statt verplant werden: Die Entwicklung hauswirtschaftlicher Konzepte. München: Verlag Neuer Merkur.</li> </ul> <u>Facility Management</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EUWID (Hrsg.) (2007). Facility Management im Gesundheitswesen. Gernsbach.</li> <li>• Mesago Messe Frankfurt GmbH (Hrsg.) (2009). Facility Management 2009: FM Lösungen erkennen, beraten, möglich machen – Tagungsband. Berlin.</li> <li>• Zehrer, H., Sasse, E. (Hrsg.) (2009). Handbuch Facility Management. Landsberg: Hüthig, Jehle, Rehm.</li> </ul>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr</b>	
<b>Wahlpflichtbereich / Profildbereich C – Dienstleistungsmanagement und Technologie</b>	
<b>Modulkennziffer 5050</b>	<i>Reinigungs- und Wäschedienstleistungen</i>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Pfannes</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Pfannes</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	25
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen des Hygiene- und Reinigungsmanagements zielgerichtet anzuwenden,</li> <li>• Bedarfe der unterschiedlichen Stakeholder (Nutzer/innen, Kunden, Auftraggeber, Beschäftigte) und Rahmenbedingungen zu analysieren und entsprechende Leistungen/Leistungsverzeichnisse zu erstellen,</li> <li>• die Organisation (Prozesse und Strukturen) unter den Gesichtspunkten Qualität, Kosten und Mitarbeiterorientierung zu gestalten und zu optimieren,</li> <li>• die Bedeutung der Leistungen (z.B. für die Bewohner/innen in der Altenhilfe, Werterhaltung) zu erkennen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die eigene Werthaltung und die (offenen und verdeckten) Werthaltungen der Gesellschaft zu Schmutz, Sauberkeit, Reinigung und Hygiene zu reflektieren,</li> <li>• selbständig zu recherchieren und überlegt und verantwortungsbewusst zu handeln,</li> <li>• Fallbeispiele und Fragestellungen eigenständig zu bearbeiten,</li> <li>• die Fach- und Führungsaufgaben einzuschätzen und die persönlichen Fähigkeiten hierzu zu reflektieren.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <p><b>Grundlagen Sauberkeit und Hygiene</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele der Reinigungs- und Wäschedienstleistung: Schmutzentfernung, Hygiene, Werterhaltung, Wohlbefinden, Erhaltung der Funktionsfähigkeit, Optik</li> <li>• „Schmutz-Image“ und Schmutzarten (Haftung, Löslichkeit)</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundbegriffe: Reinigungs-/Wäschefaktoren, Verfahren, Reinigungsarten, Chemie (Reinigungs- und Pflegemittel, Waschmittel), Arbeitsmittel, Materialien (Oberflächen, Wäschearten)</li> </ul> <p><b>Einführung in das Reinigungs- und Hygienemanagement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rahmenbedingungen (Gesellschaft, Recht), Leistungsbeschreibung, -verzeichnis</li> <li>• Organisation und Personalmanagement</li> <li>• Qualitätsmanagement</li> <li>• Eigenregie und/oder Vergabe</li> <li>• Beziehung zwischen Reinigungs- und Hygienemanagement - Facility Management - Hauswirtschaftliche Dienstleistungen, Gebäudereinigerhandwerk</li> </ul>	
<p><b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine</p>	
<p><b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b></p>	<p>Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Übungen, Referaten, Diskussionen, Präsentationen und Fallbeispielen</p> <p>Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung der Referate, Prüfungsvorbereitung</p>
<p><b>Studien- und Prüfungsleistungen</b></p>	<p>Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;</p> <p>die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.</p>
<p><b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b></p>	<p>Diakonisches Werk der evangelischen Kirche in Württemberg e.V. (Hrsg.) (2007). Fremdvergabe der Wäschepflege – Arbeitshilfe. Stuttgart.</p> <p>Diakonisches Werk der evangelischen Kirche in Württemberg e.V. (Hrsg.) (2003) Professionelles Reinigungsmanagement – Arbeitshilfe. Stuttgart.</p> <p>Gather, C. et al. (2005). Vergeben und vergessen? Gebäudereinigung im Spannungsfeld zwischen kommunalen Diensten und Privatisierung. Hamburg: VSA-Verlag.</p> <p>Qualitätsverband Gebäudemanagement e.V. (QGM) (2001). Vergabe-Handbuch für gütegesicherte Reinigungsdienstleistungen nach RAL GZ 902. Stuttgart.</p> <p>Pfleger, A. (2003). Housekeeping. Linz: Trauner Verlag.</p> <p>RAL Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung e.V. (Hrsg.) (2006). Sachgemäße Wäschepflege - Gütesicherung - RAL-GZ 902. Sankt Augustin.</p> <p>Schaetzing, E.E. (2009). Modernes Housekeeping – Management, Erfolgreiche Planung, Organisation und Kontrolle. München: Deutscher Fachverlag.</p>

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr</b> <b>Wahlpflichtbereich / Profilbereich C – Dienstleistungsmanagement und Technologie</b>	
<b>Modulkennziffer 5090</b>	<b><i>Wirtschaftslehre von Großhaushalten und hauswirtschaftlichen Betrieben</i></b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Pfannes</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Pfannes, Wegmann</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des Allgemeinen Pflichtstudiums
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	25
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die spezifischen Ziele, Bedingungen, Produktionsfaktoren und Verfahren des Managements von Großhaushalten und Hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben zu erläutern (Schwerpunkt Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen),</li> <li>• Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe aus wirtschaftlicher Sicht zu betrachten,</li> <li>• Phasen des Managements (Politik, Planung, Disposition, Kontrolle) in der Gemeinschaftsverpflegung zu strukturieren,</li> <li>• Managementinstrumente zu erläutern und anzuwenden,</li> <li>• die quantitative und qualitative Bedeutung der Versorgungsleistungen für die Lebensqualität und die Gesellschaft zu verstehen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die eigenen Führungspotentiale und -neigungen zu reflektieren, die Fach- und Führungsaufgaben und -ebenen in GV-Betrieben einzuschätzen,</li> <li>• aus Diskussionen Handlungswege abzuleiten und verantwortungsbewusst zu handeln,</li> <li>• Fallbeispiele und Fragestellungen eigenständig zu bearbeiten,</li> <li>• auf der Basis von Kriterien Entscheidungsvorschläge zu erarbeiten und vorzutragen,</li> <li>• selbständig zu recherchieren.</li> </ul>	

<b>Lerninhalte</b> <b>Schwerpunkt Verpflegungsmanagement</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Führung in Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben: Gesamtbetriebsführung, Leistungserstellungs- und Materialwirtschaft, Controlling und Budget, Personalmanagement, Organisation, Eigenregie oder Vergabe, Nachhaltigkeitsmanagement</li> <li>• Überblick über Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe /-branche/-markt (u.a. Care-Markt, Education-Markt, Business-Markt) und deren Verknüpfung zu den Feldern Hauswirtschaftliche Dienstleistungen und Facility Management</li> <li>• Verpflegungsmarketing: Grundlagen und Besonderheiten, Internes Marketing, Service-Level-Agreements, Physical evidence</li> <li>• Einführung in die spezifische Wirtschaftslehre für Dienstleistungsbetriebe personaler Versorgung (z.B. Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe, Altenhilfeeinrichtungen, Krankenhäuser, Studentenwerke)</li> <li>• Spezifische Rechtliche Rahmenbedingungen und ihre Auswirkungen auf das Dienstleistungsmanagement in Großhaushalten und Hauswirtschaftlichen Betrieben (z.B. Heimgesetz, PflegeVG)</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Übungen, Referaten, Diskussionen, Präsentationen und Fallbeispielen  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung der Referate, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	aid (Hrsg.) (1993/1995). Gemeinschaftsverpflegung - Betriebswirtschaftliche Grundlagen: Heft 5.1. (1993). Führung des Gemeinschaftsverpflegungsbetriebes. Heft 5.2. (1995). Die Geldwirtschaft des GV-Betriebes. Heft 5.4. (1995). Bewirtschaftung in der Gemeinschaftsgastronomie. Bonn: aid.  Bober, S. (2001). Marketing-Management in der Gemeinschaftsgastronomie. Frankfurt a. M.: Deutscher Fachverlag.  Fachausschuss Großhaushalt der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.) (2004). Management des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetriebs. München: Verlag Neuer Merkur.  Steinel, M. (Hrsg.) (2008). Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. München: Verlag Neuer Merkur.

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr</b> <b>Wahlpflichtbereich / Profildbereich C – Dienstleistungsmanagement und Technologie</b>	
<b>Modulkennziffer 5070</b>	<b><i>Wohnen und Haustechnik</i></b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Andreä, Pfannes</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Andreä, Kropholler, Pfannes</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des Allgemeinen Pflichtstudiums
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	25
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b> <b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b> Die Studierenden sind in der Lage, ... <u>Wohnen:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wohnökologie: Wechselwirkung zwischen dem Menschen und seiner Wohnumwelt (soziale und räumlich-dingliche Umwelt) zu erkennen und zu reflektieren,</li> <li>• Wohnkonzepte für Gemeinschaftswohnen, Gruppenwohnen, Wohnen mit hauswirtschaftlichen Diensten zu erläutern und (mit-) zu entwickeln,</li> <li>• Wohnbedarfe und -standards für verschiedene Zielgruppen (z.B. Barrierefreies Wohnen) zu beschreiben und (mit-) zu entwickeln.</li> </ul> <u>Haustechnik</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• technische Aspekte der im Haus installierten Versorgungssysteme zu erläutern und zu bewerten,</li> <li>• Kenntnisse der grundlegenden gesetzlichen Vorschriften energiesparenden Bauens und Gebäudetechnik (z.B. Energieeinsparverordnung) anzuwenden, verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen zu beurteilen und umzusetzen,</li> <li>• ergonomische Aspekte der Bedingung von technischen Geräten zu erläutern und zu bewerten.</li> </ul> <b>Sozial- und Selbstkompetenz</b> Die Studierenden sind in der Lage, ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• die eigene Wohnbiographie, die Wohnvorstellungen und -wünsche zu reflektieren,</li> <li>• verantwortungsvolle Entscheidungen für technische Versorgungssysteme und Wohnen zu treffen,</li> <li>• selbständig zu recherchieren, zu reflektieren und verantwortungsbewusst zu handeln,</li> </ul>	

- in Diskussionen mit Studierenden und den Lehrenden Handlungswege zu erarbeiten und abzuleiten, die in Planungs- und Beratungssituationen relevant sind,
- Fallbeispiele und Fragestellungen eigenständig zu bearbeiten.

## Lerninhalte

### 1. Wohnen

- Historische Entwicklung: Wandel von Wohnen und Wohnvorstellungen
- Wohnen in verschiedenen Lebensphasen: Wohnraum, Wohngebäude, Wohnumfeld
- Wohnformen:  
Einzelwohnen (Wohnen im Privathaushalt), Gemeinschaftswohnen (Wohnen im Dienstleistungsbetrieb z.B. stationäre Altenhilfeeinrichtung), Gruppenwohnen ( z.B. ambulante Wohngruppen, Mehrgenerationenwohnen)
- Wohnen mit besonderen Bedarfen: z.B. barrierearmes und -freies Wohnen
- Wohnberatung/-anpassung: z.B. im Alter

### 2. Haustechnik

- Küchenplanung, Ergonomie und barrierefreie Gestaltung
- Grundlagen energiesparenden Bauens
- Installation und gerätetechnische Ausstattung von Wohnräumen zum Zwecke von Heizung (fossile und nachwachsende Brennstoffe, regenerative Energien), Lüftung und Klimatisierung, Beleuchtung, Warmwasserversorgung, Sicherheit, Hausbussysteme, Kommunikationssysteme

## Zugehörige Lehrveranstaltungen

keine

### Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen

Präsenzstudium: Lehrvortrag, seminaristischer Unterricht mit Übungen, Referaten, Diskussionen, Präsentationen und Fallbeispielen, Praktikums-Versuche zur Haustechnik  
Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung der Referate, Prüfungsvorbereitung

### Studien- und Prüfungsleistungen

Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  
die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.

### Literatur/ Arbeitsmaterialien

aid (Hrsg.) (2001). Haushaltsgeräte und Küchen. aid-Heft 1422. Bonn: aid-Vertrieb DVG.  
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (Hrsg.) (2004). Wohnformen – Beiträge zu einer zukunftsorientierten Wohnversorgung. Wallenhorst: dgh.  
Fachausschuss Haushaltstechnik der DGH, Arbeitskreis Barrierefreie Hausgeräte (Hrsg.) (1996 - 2000). Checklisten Barrierefreie Hausgeräte. Heidelberg: Energie-Verlag.  
KDA (Hrsg.) (2008). Vom Pflegeheim zur Hausgemeinschaft – Wohnmodelle für pflegebedürftige Menschen. Köln: KDA.  
Mitschek, C. (Hrsg.) (2000). Planen, Bauen, Wohnen. Köln: Stam Verlag.  
Rughöft, S. (1992). Wohnökologie – Grundwissen. Stuttgart: Ulmer Verlag.  
RWE Energie AG (Hrsg.) (2004). RWE Bau-Handbuch. Heidelberg: Energie-Verlag.

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie / 2. und 3. Studienjahr</b> <b>Wahlpflichtbereich / Profildbereich C – Dienstleistungsmanagement und Technologie</b>	
<b>Modulkennziffer 5080</b>	<b>Projekt: Dienstleistungsmanagement und Technik</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Andreä, Arens-Azevêdo, Pfannes</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Andreä, Arens-Azevêdo, Pfannes</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester / Angebot semesterweise Projektthemen zur Haushaltstechnik und zum Dienstleistungsmanagement sollen im Wechsel angeboten werden.
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des ersten Studienjahres
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	14
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b> <b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b> Die Studierenden sind in der Lage, ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• Methoden der Projektarbeit zu erläutern und einzusetzen,</li> <li>• Arbeitsweisen der Haushaltstechnik in der praktischen Umsetzung zu erproben und damit zu neuen Ergebnissen zu gelangen.</li> </ul> <b>Sozial- und Selbstkompetenz</b> Die Studierenden sind in der Lage, ... <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kenntnisse und Fertigkeiten der Ökotrophologie den Erfordernissen der Praxis angemessen einzusetzen,</li> <li>• Praxiserfahrung selbstkritisch zu reflektieren,</li> <li>• Vorzüge der Teamarbeit zu erkennen und zielgerichtet einzusetzen.</li> </ul>	
<b>Lerninhalte</b> Durchführung von Projekten in den Bereichen Dienstleistungsmanagement und Technologien innerhalb der Ökotrophologie mit wechselnden konkreten Projektinhalten	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	

<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Lehrende übernehmen die Rolle des Coachs. Präsenzstudium: offene Projektarbeit, Gruppenarbeitstechniken, Kreativitätstechniken, Entscheidungsfindungsprozesse in der Großgruppe Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Projektabschluss
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Literatur und Arbeitsmaterialien wechseln je nach Themenstellung

## **2. und 3. Studienjahr – Wahlbereich**

Aus dem folgenden Angebot sind Module im Gesamtumfang von 20 CP zu wählen. Ersatzweise können Module aus den nicht gewählten Profildbereichen, aus dem übrigen Bachelorangebot der Fakultät LS und anderer Fakultäten der HAW Hamburg sowie Module anderer in- und ausländischer Hochschulen eingebracht werden.

### **Bachelorstudiengang Ökotrophologie**

#### **2. und 3. Studienjahr – Wahlbereich**

<b>Modulkennziffer 5130</b>	<b>Academic English</b>
<b>Coordination/ Responsible Person</b>	<b>Head of Department</b>
<b>Lecturer</b>	<b>N.N.</b>
<b>Semester/ cycle</b>	from 4 <sup>th</sup> semester, offered each term
<b>ECTS-Credits</b>	5
<b>Workload</b>	150 h, on-campus 60 h (4 SWS), self-study 90 h
<b>Status</b>	
<b>Required knowledge</b>	basic knowledge in English
<b>Maximum number of participants</b>	
<b>Language</b>	English

#### **Course objectives**

##### **Professional, social, and self competence**

The students are able to ...

- deal with more challenging academic/scientific texts
- present their work, both written and spoken, in a more sophisticated form,
- understand the use of English in an academic setting,
- be involved in professional communications,
- give a presentation on a specific topic in English
- realise the fun element in communicating in English

#### **Contents**

- English grammar
- Reading of professional articles in English
- Discussions in English
- Presentations in English

<b>Associated modules</b> none	
<b>Teaching methods</b>	On-campus: lecture, practical exercises, group activity, presentations self-study: revision, preparation of the presentations, test preparation
<b>Examination</b>	Either a term paper, a written test, an oral examination, or a presentation; the type of examination will be announced at the beginning of the term
<b>Literature/ teaching aids</b>	will be handed out in the lecture

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Wahlbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 5110</b>	<b>Arbeits- und Gesundheitsschutzmanagement</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Perger</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Perger</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Modul Ergonomie
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• den Strukturwandel der Arbeit als Ausgangssituation für Anforderungen (Chancen und Risiken) des modernen Arbeits- und Gesundheitsschutzes zu erkennen,</li> <li>• eine wissenschaftliche Gefährdungsanalyse in ersten Ansätzen durchzuführen und Risiken zu bewerten,</li> <li>• auf der Grundlage arbeitswissenschaftlicher Modelle konstruktive Ansätze zur ganzheitlichen, menschengerechten Gestaltung der Arbeit abzuleiten,</li> <li>• spezifische Handlungsfähigkeit im Arbeits- und Gesundheitsschutz zu erlangen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• selbständig und Inhalt orientiert im Team zu arbeiten,</li> <li>• präventive und ganzheitliche Denk- und Handlungskonzepte im Team zu entwerfen und praktisch umzusetzen.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vertiefung und Kontexterweiterung ausgewählter Themen der Ergonomie</li> <li>• Aufbau des Arbeitsschutzsystems in Deutschland</li> <li>• Hauptakteure im dualen Arbeitsschutzsystem (Aufgaben der Staatlichen Aufsichtsbehörden und der Berufsgenossenschaften)</li> <li>• Regelwerke als Basis für ein systematisches Handeln im Arbeits- und Gesundheitsschutz</li> <li>• Methoden der Risikobewertung und Begutachtung von Zusammenhangsfragen im Arbeits- und Gesundheitsschutz</li> <li>• Bedeutung von Managementsystemen für den Arbeits- und Gesundheitsschutz</li> </ul>	

- Wirtschaftlichkeitsbetrachtungen von Maßnahmen im Arbeits- und Gesundheitsschutzes
- Analyse und Bewertung von Gefährdungen in einem Unternehmen

### Zugehörige Lehrveranstaltungen

keine

#### Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen

Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Gruppenarbeit, Referaten und Präsentationen  
Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung der Referate, Prüfungsvorbereitung

#### Studien- und Prüfungsleistungen

Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  
die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.

#### Literatur/ Arbeitsmaterialien

Hettinger, T., Wobbe, G. (Hrsg.) (1993). Kompendium der Arbeitswissenschaft. Ludwigshafen (Rhein): Kiehl Verlag.  
Lehder, G., Siba, R. (2005). Taschenbuch Arbeitssicherheit. Berlin: Erich Schmidt Verlag.  
Pieper, R., Vorath, B.J. (Hrsg.) (2000). Handbuch Arbeitsschutz. Frankfurt a. M.: Bund-Verlag.  
Leitfäden zur Durchführung einer Gefährdungsbeurteilung.  
Diverse Internetquellen des BMAS, der Berufsgenossenschaften HVBG sowie der Europäischen Arbeitsschutzorganisation OSHA

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Wahlbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 5150</b>	<b>Fachübergreifendes Projekt</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Departmentleitung</b>
<b>Lehrende</b>	<b>abhängig von der aktuellen Aufgabenstellung</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des ersten Studienjahres
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	25
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• eine komplexe Aufgabenstellung aus einem Unternehmen bzw. einer Organisation zu bearbeiten,</li> <li>• hierzu die Fachkompetenz zur Lösung des Problems einzubringen und dabei Projektmanagement umzusetzen,</li> <li>• Ziele zu identifizieren, Lösungswege aufzuzeigen und vorzeigbare Ergebnisse zu erzielen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• selbständig zu recherchieren,</li> <li>• in Kleingruppen zu arbeiten,</li> <li>• in großer Gruppe zu Arbeitsteilung zu finden und sachgerechte Entscheidungen zu treffen,</li> <li>• vor Externen überzeugend die Ergebnisse der Aufgabenstellung zu präsentieren und die Lösungen zu diskutieren.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Inhalte richten sich nach der konkreten Aufgabenstellung. An einem fachübergreifenden Projekt wird aber grundsätzlich auf mindestens zwei unterschiedliche Fachgebiete zurückgegriffen.</li> </ul>	
<p><b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b></p> <p>keine</p>	

<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Lehrende übernehmen die Rolle des Coachs. Präsenzstudium: offene Projektarbeit, Gruppenarbeiten, Entscheidungsfindungsprozesse in der Großgruppe Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Projektabschluss
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Literatur und Arbeitsmaterialien wechseln je nach Themenstellung

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Wahlbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 5160</b>	<b>Gerätebewertung und Messtechnik</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Andreä</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Andreä, Kropholler, Büscher</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des ersten Studienjahres sowie Physik und Technik
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	15
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Testergebnisse (StiWa, Öko-Test ...) hinsichtlich Relevanz und Qualität zu bewerten,</li> <li>• Gerätebewertungen vorzubereiten, durchzuführen und darzustellen,</li> <li>• Prüfaspkte und Grundlagen für die jeweiligen Geräte zu identifizieren, auszuwählen und anzuwenden,</li> <li>• sich in der europäischen Prüflandschaft zu bewegen,</li> <li>• PR-Maßnahmen für das Marketing von Prüfergebnissen zu gestalten.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich für Arbeiten in großen und kleinen Gruppen zu organisieren,</li> <li>• Arbeitsteilung als zielführend zu erkennen und zweckdienlich einzusetzen,</li> <li>• individuelle Potenziale im naturwissenschaftlich-technischen Bereich weiterzuentwickeln,</li> <li>• die erworbenen Kenntnisse auf konkrete Arbeitssituationen zu übertragen.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesetzliche Anforderungen an Produkte innerhalb der EU</li> <li>• Produkthaftung, Geräte- und Produktsicherheitsgesetz</li> <li>• Normung/Prüfnormen</li> <li>• Sicherheitsprüfungen von Haushaltsgeräten</li> <li>• Prüfung und Bewertung von Gebrauchseigenschaften</li> <li>• Relevante Verbände und Organisationen/Presse</li> </ul>	

- Prüfzeichen, Produktzertifizierung
- Prüfinstitute (Exkursion)

### Zugehörige Lehrveranstaltungen

keine

<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit praktischen Anwendungen im Labor Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat; die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Handout

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Wahlbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 5120</b>	<b>Journalismus</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	Hamm
<b>Lehrende</b>	Hamm, Sam, Wilke
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module Ernährungsphysiologie, Diätetik, Lebensmittel- und Ernährungslehre, Kommunikation
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	20
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der schriftstellerischen Tätigkeiten für Presse und Öffentlichkeitsarbeit und neue Medienberufe (u. a. Internet) für Nicht-Journalisten zu erwerben und anzuwenden.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ernährungswissenschaftliche Sachverhalte eigenverantwortlich zielgruppengerecht aufzuarbeiten,</li> <li>• in Teamarbeit und unter Anleitung der Lehrenden praktische Beispiele zur Veröffentlichung einer relevanten Thematik zu erarbeiten.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen des Zeitungswesens und der Tätigkeit neuer Medienberufe</li> <li>• Veröffentlichung von Fachbeiträgen sowie populärwissenschaftlicher Artikel für Tageszeitung, Magazine und Journale, Erstellung von PR-Artikeln</li> </ul>	
<p><b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b></p> <p>keine</p>	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	<p>Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Gruppenarbeit und Übungen</p> <p>Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung</p>

<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat; die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Manuskript und Handout sowie Reader ausgewählter Artikel

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Wahlbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 5180</b>	<b>Nachhaltige Energiewirtschaft</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Andreä</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Andreä</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module Mathematik, Physik, EDV sowie Physik und Technik
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	30
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Energieformen zu beschreiben und zu bewerten,</li> <li>• Energiequellen zu beschreiben und zu bewerten,</li> <li>• Energieerzeugung zu beschreiben und zu bewerten,</li> <li>• Energieverteilung zu beschreiben und zu bewerten,</li> <li>• Energieanwendungen zu beschreiben und zu bewerten,</li> <li>• Energiewirtschaft zu beschreiben und zu bewerten,</li> <li>• Umweltaspekte zu beschreiben und zu bewerten,</li> <li>• Zukunftskonzepte zur Energieversorgung zu beschreiben und zu bewerten.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sich für Arbeiten in großen und kleinen Gruppen zu organisieren,</li> <li>• individuelle Potenziale im naturwissenschaftlich-technischen Bereich weiterzuentwickeln,</li> <li>• die für einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen nötigen Fachinformationen in der Praxis anzuwenden und zu kommunizieren.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entstehung der fossilen Energievorräte</li> <li>• Entwicklung des Energiebedarfs in Deutschland und der Welt</li> <li>• Mechanismen der Energiewirtschaft</li> <li>• Grundlagen der Energieerzeugung und Energietechnik</li> <li>• Perspektiven der Nutzung Erneuerbarer Energien</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Energie und Umwelt (u.a. Treibhauseffekt)</li> <li>• Energieanwendungen in Haushalt, Gewerbe und Industrie</li> <li>• Energiekonzepte der Zukunft (u.a. Kernfusion, Offshore-Windparks, Wasserstoff-Kreislauf)</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Referaten, Diskussionen und Übungen, Exkursion Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat; die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Heinloth, K. (2003). Die Energiefrage. Braunschweig: Vieweg Verlag. Buchal, C. (2007). Energie – Natur, Mensch, Technik, Umwelt, Klima, Zukunft. Jülich: Forschungszentrum Jülich. Foliensammlung, Aufgabensammlung, Skripten

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Wahlbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 5190</b>	<b>Öffentlichkeitsarbeit, PR</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Labrenz</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Hübner-Weinhold, Kamrath</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	keine
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	20
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Bedeutung der Unternehmenskommunikation im Innen- und Außenverhältnis zu erkennen und zu begründen,</li> <li>• die Methoden und Instrumente der Unternehmenskommunikation sowie deren Vor- und Nachteile und Einsatzgebiete zu beschreiben,</li> <li>• Schritte bei der Entwicklung einer Kommunikationsmaßnahme zu nennen und zu beschreiben,</li> <li>• kundenorientierte Gebrauchstexte zu erstellen,</li> <li>• Qualitätskriterien für Kommunikationsmaßnahmen darzustellen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachinhalte zu reflektieren und Fragen hierzu zu formulieren,</li> <li>• die Qualität von PR-Maßnahmen zu beurteilen,</li> <li>• eigene Konzeptionen für derartige Kommunikationsmaßnahmen strukturiert zu erarbeiten,</li> <li>• kleine Kommunikationsmaßnahmen in Gruppen zu entwickeln und zu präsentieren,</li> <li>• das eigene Vorgehen kritisch zu hinterfragen und zu verteidigen.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <p><b>Grundlagen der Öffentlichkeitsarbeit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kognitive Prozesse der Wahrnehmung, insbesondere des Lesens</li> <li>• Wirkung von Wörtern, Sätzen und Texten</li> <li>• Grundregeln für verständliche Texte</li> </ul>	

- Theorie und Praxis bildhafter Sprache in der Wirtschaft
- Unternehmenskommunikation und Werbung: psychologische Grundmuster und neurobiologische Erkenntnisse
- Fotos in der Öffentlichkeitsarbeit
- das Internet in der Öffentlichkeitsarbeit

#### **Praxis der Öffentlichkeitsarbeit**

- Abgrenzung PR – Werbung – Marketing
- Ziele von PR-Maßnahmen
- Akteure der Öffentlichkeitsarbeit
- Konzeption von Kommunikationsstrategien
- Methoden der PR
- Interne und externe Öffentlichkeitsarbeit
- Kommunikation mit wichtigen Bezugsgruppen, insbes. mit Journalisten
- Theorie und Praxis der Presseinformation
- Erstellen von Produktinformationen
- Erfolgskontrolle der PR

#### **Zugehörige Lehrveranstaltungen**

keine

<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht, interaktive Vermittlung der Inhalte mit vielen Übungsanteilen und Gruppenarbeitsphasen (PR-Projekt), Workshop in der Redaktion einer großen Tageszeitung  Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Handout

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Wahlbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 5210</b>	<b>Organisations- und Personalentwicklung</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Pfannes</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Pfannes</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des Allgemeinen Pflichtstudiums
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	25
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rahmenbedingungen, Ist-Situation, Bedürfnisse und Bedarfe der Organisations- und Personalentwicklung zu analysieren und zu planen,</li> <li>• Maßnahmen und Empfehlungen zur Personalentwicklung zu gestalten,</li> <li>• Maßnahmen und Empfehlungen der Organisation (Aufbau- und Ablauforganisation) zu gestalten.</li> <li>• wahrzunehmen, dass Organisations- und Personalentwicklung unabdingbare Voraussetzungen für alle erfolgreichen Unternehmen sind - unabhängig von Branche und Größe,</li> <li>• Personalentwicklung als einen personenorientierten Ansatz und Organisationsentwicklung als einen strukturellen Ansatz des Wandels zu erkennen und die Beziehung zu verknüpfen,</li> <li>• Formen betrieblichen Wandels zu beschreiben und Prozesse des Change Managements zu analysieren und (mit-) zu gestalten.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die persönliche „Organisation“ des Studiums und des Alltagslebens zu analysieren, die Motive für den Arbeitsstil zu hinterfragen und (ggf.) Ansätze zur Optimierung der eigenen „Organisation“ zu entwickeln,</li> <li>• den eigenen Umgang mit Veränderungen (Ängste, Chance, Risiken, Offenheit) zu reflektieren,</li> <li>• Vorstellungen zur eigenen beruflichen Entwicklung (Personalentwicklung) zu entfalten,</li> <li>• in Diskussionen mit Studierenden und der Dozentin Handlungswege zu erarbeiten und abzuleiten,</li> </ul>	

- Fallbeispiele und Fragestellungen eigenständig zu bearbeiten inkl. qualifizierter Recherche,
- auf der Basis von Kriterien Entscheidungsvorschläge zu erarbeiten und vorzutragen,
- die Fach- und Führungsaufgaben in Veränderungsprozessen einzuschätzen und die persönlichen Fähigkeiten hierzu zu reflektieren.

## Lerninhalte

### Organisation

- Formale Organisation: Aufbauorganisation (Stellenbildung, Leitungssystem, Führungssystem, Informations- und Kommunikationssystem, Prozessorganisation (Prozessgestaltung, -formen, Zeitmanagement))
- Informelle Organisation (Analyse, Bedeutung, Vorteile, Nachteile)
- Rahmenbedingungen und Anlässe zu Organisationsentwicklung und -veränderung
- Organisation und Gender

### Personalentwicklung

- Personalentwicklung als Teil des Personalmanagements
- Ziele, Träger, Konzepte, Personalentwicklungsbedarf und -bedürfnisse
- Instrumente und Planung von Maßnahmen
- Kontrolle von Personalentwicklungsmaßnahmen

### Changemanagement : Unternehmenswandel gestalten

- Verknüpfung von Organisations- und Personalentwicklung
- Bestandsaufnahme, Konzeptentwicklung, Umsetzung, Kontrolle
- Gestaltung von Veränderungen
- Ängste und Widerstand und der Umgang damit bei Veränderungen

## Zugehörige Lehrveranstaltungen

keine

### Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen

Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Übungen, Referaten, Diskussionen, Präsentationen und Fallbeispielen  
  
Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Vorbereitung der Referate, Prüfungsvorbereitung

### Studien- und Prüfungsleistungen

Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat;  
  
die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.

### Literatur/ Arbeitsmaterialien

Doppler, K., Lauterburg, C. (2005). Change Management – den Unternehmenswandel gestalten. Frankfurt a. M.: Campus Verlag.  
  
Fischermanns, G. (2006). Praxishandbuch Prozessmanagement. Gießen: Verlag G. Schmidt.  
  
Mentzel, W. (2005). Personalentwicklung. München: dtv  
  
Ryschka, J. (2007). Veränderungen in der Firma – und was wird aus mir? Weinheim: WILEY-VCH.  
  
Schmidt, G. (2000). Grundlagen der Aufbauorganisation. Gießen: Schmidt.  
  
Volmerg B. et al. (1995). Nach allen Regeln der Kunst – Macht und Geschlecht in Organisationen. Freiburg i. Br.: Kore.

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Wahlbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 5220</b>	<b>Unternehmensgründung, Businessplan</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Laberenz</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Laberenz, Martienß, Wegmann</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Modul Allgemeine Betriebswirtschaftslehre
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	40; Gruppenarbeitsphasen 16
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Voraussetzungen einer Unternehmensgründung darzustellen,</li> <li>• Schritte bei der Unternehmensgründung zu nennen,</li> <li>• relevante Akteure (Behörden, Kammern, Finanzinstitute etc.) zu benennen,</li> <li>• Anforderungen an einen Businessplan zu erläutern,</li> <li>• Gliederung und Inhalte von Businessplänen zu erläutern,</li> <li>• Qualität von Businessplänen zu beurteilen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• selbständig einen Businessplan mit den Elementen Strategie, Finanzplanung, Marketingplanung, Organisation/Rechtsform zu erstellen,</li> <li>• die relevanten Informationen (Anbieter, Preise, Mitbewerber, rechtl. Rahmenbedingungen usw.) selbständig zu recherchieren,</li> <li>• eine SWOT-Analyse für das Vorhaben durchzuführen,</li> <li>• das Unternehmenskonzept auf einer öffentlichen Veranstaltung zu präsentieren.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funktion, Gestaltung und Inhalte von Businessplänen</li> <li>• Rechtliche Rahmenbedingungen unternehmerischen Handelns</li> <li>• Rechtsformen, Gesellschaftsverträge</li> <li>• Investitionsrechnung</li> <li>• Unternehmensfinanzierung, Fördermittel</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kosten- und Leistungsrechnung</li> <li>• Marketingplanung</li> <li>• Betriebsorganisation</li> <li>• Personaleinsatz</li> </ul>	
<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Gruppenarbeit Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat; die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Handout

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Wahlbereich</b>	
<b>Modulkennziffer 5100</b>	<b>Verbraucherpolitik</b>
<b>Modulkoordination/ Modulverantwortliche/r</b>	<b>Departmentleitung</b>
<b>Lehrende</b>	<b>Hörmann (LB)</b>
<b>Zeitraum/ Semester/ Angebotsturnus</b>	ab 4. Fachsemester/ Angebot jährlich
<b>Credits</b>	5
<b>Arbeitsaufwand (Workload)</b>	150 h, davon Präsenzstudium 60 h (4 SWS), Selbststudium 90 h
<b>Status</b>	
<b>Teilnahmevoraussetzungen/ Vorkenntnisse</b>	Module des ersten Studienjahres
<b>max. Teilnehmerzahl</b>	
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch
<p><b>Zu erwerbende Kompetenzen/ Lernziele</b></p> <p><b>Fachlich-inhaltliche und methodische Kompetenzen</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• einen Überblick über Entstehung, Entwicklung und gegenwärtige Lage der Verbraucherpolitik zu geben,</li> <li>• die Akteure der Verbraucherpolitik zu benennen und zu beschreiben,</li> <li>• die wesentlichen Positionen und Konflikte in den wichtigsten Themenfeldern der Verbraucherpolitik darzustellen,</li> <li>• mit Akteuren der Verbraucherpolitik ein qualifiziertes Gespräch zu führen.</li> </ul> <p><b>Sozial- und Selbstkompetenz</b></p> <p>Die Studierenden sind in der Lage, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• selbstständig zu recherchieren,</li> <li>• Bewertungen zu treffen und diese im Rahmen von Diskussionen zu vertreten,</li> <li>• die Entwicklung von Positionen anhand von Präsentationstechniken zu verdeutlichen.</li> </ul>	
<p><b>Lerninhalte</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entstehung, Entwicklung und aktuelle Lage der Verbraucherpolitik</li> <li>• Akteure, Institutionen und Netzwerk der Verbraucherpolitik und Verbraucherarbeit</li> <li>• Themenfelder der Verbraucherpolitik</li> <li>• Positionen und Konflikte der Akteure</li> <li>• Rückwirkungen der Verbraucherpolitik auf den Alltag der Konsument/innen und den Berufsalltag der Ökotrophologinnen und Ökotrophologen</li> </ul>	

<b>Zugehörige Lehrveranstaltungen</b> keine	
<b>Lehr- und Lernformen/ Methoden / Medienformen</b>	Präsenzstudium: seminaristischer Unterricht mit Kleingruppenarbeit und Fallbeispielen, Exkursionen Selbststudium: Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung
<b>Studien- und Prüfungsleistungen</b>	Eine Prüfungsleistung: Hausarbeit, Klausur, mündliche Prüfung oder Referat; die Prüfungsart wird zu Beginn der Lehrveranstaltung von der Prüferin oder dem Prüfer bekannt gegeben.
<b>Literatur/ Arbeitsmaterialien</b>	Hippel, E. von (1986). Verbraucherschutz. Tübingen: Mohr. Kuhlmann, E. (1990). Verbraucherpolitik. München: Vahlen. Müller, E. (2001). Grundlinien einer modernen Verbraucherpolitik. In: Politik und Zeitgeschichte (B 24/2001), Beilage zur Wochenzeitung „Das Parlament“. Reich, N. (1996). Europäisches Verbraucherschutzrecht. Baden-Baden: Nomos. Arbeitsmaterialien: Fallbeispiele aus dem Bundesverbraucherschutzministerium, der Verbraucherzentrale, dem Bundesverband der Verbraucherzentralen, der Stiftung Warentest

<b>Bachelorstudiengang Ökotrophologie 2. und 3. Studienjahr – Wahlbereich</b>	
<b>Module number 5230</b>	<b>Working in Multicultural Groups</b>
<b>Coordination</b>	<b>Helker</b>
<b>Lecturer</b>	<b>Helker</b>
<b>Semester/ cycle</b>	from 4 <sup>th</sup> semester/ offered each summer term
<b>ECTS-Credits</b>	5
<b>Workload</b>	150 h, on-campus 60 h (4 SWS), self-study 90 h
<b>Required knowledge</b>	Basic knowledge in social psychology
<b>Language</b>	English
<p><b>Course objectives</b> Students are able to....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• compare communication behaviour in different cultures and .to gain an insight into consequences for intercultural communication,</li> <li>• apply classic techniques of group work in a multicultural context,</li> <li>• conduct a critical examination of stereotypes in language and thought,</li> <li>• understand the significance of multicultural aspects in the process teambuilding and group work.</li> </ul>	
<p><b>Course content</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Development of practical skills in the application of techniques of group work.</li> <li>• Group leadership, facilitation of group work, conflict management.</li> <li>• Cultural differences in communication</li> </ul>	
<b>Teaching methods</b>	Lecture, Practical exercises, group activity, project work
<b>Course Requirements</b>	Regular attendance and active participation, presentation of group work and written report
<b>Readings</b>	West, M. A. (Ed.) (1996). Handbook of Work Group Psychology. New York: Wiley & Sons. Smith, P.B., Noakes, J. (1996). Cultural Differences in Group process. In: West, A.D. (ed.). Handbook of Work Group Psychology. New York: Wiley. Landis, D., Bhagat, R.S. (Eds.)(1996). Handbook of Intercultural Training. Thousand Oaks, Calif.: Sage.

## **Lehrende**

### **Professorinnen und Professoren**

Prof. Dr. Andreä, Jörg  
Prof. Arens-Azevêdo, Ulrike  
Prof. Dr. Behr-Völtzer, Christine  
Prof. Dr. Berger-Klein, Andrea  
Prof. Dr. Busch-Stockfisch, Mechthild  
Prof. Dr. Färber, Christine  
Prof. Dr. Fritsche, Jan  
Prof. Dr. Hamm, Michael  
Prof. Dr. Häusler, Michael  
Prof. Helker, Helmut  
Prof. Dr. Laberenz, Helmut  
Prof. Dr. Lorenz, Jürgen  
Prof. Dr. Martienß, Rüdiger  
Prof. Dr. Perger, Gabriele  
Prof. Dr. Pfannes, Ulrike  
Prof. Dr. Wegmann, Christoph  
Prof. Dr. Westenhöfer, Joachim

### **Akademische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**

Blobel, Gunnar  
Kösling, Klaus  
Koopmann, Holger  
Kropholler, Fritz  
Nüstedt, Inge  
Simon, Frank  
Theophile, Christiane

### **Lehrbeauftragte**

Adam, Sibylle  
Dr. Büscher, Martin  
Dr. Erhart, Michael  
Gassl, Susanne  
Dr. Hörmann, Günter  
Dr. Hollnagel, Ilse  
Hübner-Weinhold, Mark  
Kamrath, Kerstin  
Dr. Knaack, Nicole  
Dr. Kopra, Nina  
Sam, Achim  
Dr. Schillmöller, Zita  
Wilke, Dörte  
Zierenberg, Hans-Jürgen





