



Modulhandbuch der beruflichen Fachrichtung

Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft

für die Studiengänge

Berufliche und allgemeine Bildung (BAB)

und

Berufliche Bildung (BB)

Fachwissenschaftliche Module der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft für die Bachelor-Studiengänge Berufliche und allgemeine Bildung (BAB) und Berufliche Bildung (BB) (Stand: 09.05.2008)

Abkürzungen

V	= Vorlesung	MP	= Modulprüfung
SU	= Seminaristischer Unterricht	TP 1	= Teilprüfung 1 der Modulprüfung
P	= Praktikum	TP 2	= Teilprüfung 2 der Modulprüfung
SWS	= Semesterwochenstunde	LP	= Leistungspunkte
PE	= Prüfungselement	LPO	= Lehramtsprüfungsordnung

Modul	1. Semester					2. Semester					3. Semester					Σ 1.-3.	
	SWS					SWS					SWS					SWS	LP
	V	S U	P	LP	PE	V	S U	P	LP	PE	V	S U	P	LP	PE		
Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen	3	1		5	MP											4	5
Individuum und Gesellschaft	3	1		5	MP											4	5
Markt und Haushalt	2	1		5	MP											3	5
Der Mensch – Anatomie und Physiologie						4			5	MP						4	5
Lebensmittel-Engineering						7		3	10	MP						10	10
Betrieb und Arbeit						3	1		5	MP						4	5
Die Chemie des Menschen und der Lebensmittel						3	1		5	MP						4	5
Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement											1	2		6	MP	3	6
Profil Ernährung: Ernährungs- und Lebensmittellehre											8			13	□ * Ö	8	13
Wahlpflicht I: Labortechniken (La) od. Sozioökonomische Fragestellungen (So)											La: 4			7	MP	La:4	7
											So: 2					So:2	
Σ Lehrveranstaltungsarten	7	3				17	2	3			13-15 ¹						
Σ SWS/LP insgesamt	10			15		22			25				26			45-47	66

Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft, S. 2

Modul	4. Semester					5. Semester					Σ 4.-5.	
	SWS					SWS					SWS	LP
	V	S U	P	LP	PE	V	S U	P	LP	PE		
Verbraucherschutz	5			6	MP						5	6
<u>Wahlpflicht II</u> 1-2 Module	1-2 Module im Umfang von insgesamt 6-11 SWS, 10 LP									MP	6-11	10
<u>Profil Dienstleistungs- management (Wahlpflicht III)</u> 2 Module	2 Module im Umfang von jeweils 3-4 SWS insgesamt 13 LP									LPO LPO**	7-8	13
Σ Lehrveranstaltungsarten	18-24 ²											
Σ SWS/ LP insgesamt												

Summen	SWS	LP
1.-3. Semester	45-47	66
4.-5. Semester	18-24	29
Insgesamt	63-71	95

Anmerkungen zum Studienverlaufsplan

¹ Die Aufteilung der SWS auf die Lehrveranstaltungsarten variiert im 3. Semester je nach Belegung des Wahlpflichtbereichs I.

² Die Aufteilung der SWS auf die Lehrveranstaltungsarten und das 4./5. Semester variiert je nach Belegung der Wahlpflichtbereiche II und III.

LPO * = LPO-konforme Modulabschlussprüfung, 4stündige Klausur,

LPO ** = LPO-konforme Modulabschlussprüfung, mündliche Prüfung à 45 Minuten

Wahlpflichtkatalog

Wahlpflicht I (im 3. Semester)

- Labortechniken (4 SWS)
- Sozioökonomische Fragestellungen (2 SWS)

Wahlpflicht II (1 Modul à 10 LP oder 2 Module à 5 LP, im 4. oder 5. Semester) (Umfang der Module ohne gesonderte Kennzeichnung: 4 SWS, 5 LP)

- | | |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| - Berufs- und Arbeitspädagogik (10 LP) | - Analytische Chemie* |
| - Beratungsevaluation | - Angewandte Biochemie* |
| - Psychologische Aspekte der Beratung | - Angewandte Ernährungslehre |
| - Facility Management** | - Biochemie der Ernährung |
| - Gesundheitsmanagement** (Jährlich) | - Ernährung des gesunden Menschen (5 SWS) |
| - Marketing | - Ernährung des kranken Menschen (5 SWS) |
| - Produktbezogener Umweltschutz (5 SWS) | - Ernährungsmedizin |
| - Public Health** | - Functional Food** |
| - Technik und Umwelt (5 SWS) | - Lebensmittel- und Betriebshygiene (5 SWS)* |
| - Zielgruppenprojekte | - Lebensmittelallergien |
| - Fachenglisch | - Produktentwicklung** |
| - Internet Datenbanken | - Sensorik |
| - Multimedia-Techniken (6 SWS) | - Sport und Ernährung |
| - Statistik | - Welthandelsgut Kaffee (2 SWS) |
| | - Zusätze und Rückstände in Lebensmitteln* |
| | - Ernährungsökologie |
| | - Gemeinschaftsverpflegung im Katastrophen- und Krisenfall** |

Wahlpflicht III (Profilbereich Dienstleistungsmanagement, 2 Module im 4. oder 5. Semester)

- Organisationsgestaltung (3 SWS) **
- Dienstleistungen und DL-Betriebe
- Verpflegungsmanagement
- Personalentwicklung und Personalführung
- Betrieblicher Gesundheitsschutz

Anmerkungen zum Wahlpflichtangebot

* Voraussetzung für die Teilnahme an diesen Modulen ist die Wahl des Moduls „Labortechniken“ im Wahlpflichtbereich I des 3. Semesters.

** Die Veranstaltung findet in englischer Sprache statt.

Modul B1 Version vom 08.02.2008		Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	WS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: Chemie Vorlesungen Übungen		Kontaktzeit: 72 h 3 SWS 1 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> Anwendungs- und Umsetzungskompetenz für darauf aufbauende Modulinhalte in höheren Semestern erwerben (z.B.: chemische Reaktionen im menschlichen Organismus und in Lebensmitteln) Das Atomorbitalmodell und die Systematik des PSE kennen und verstehen Bindungsverhältnisse und Bindungsstärken erkennen und vergleichen können. Anwendung des Massenwirkungsgesetzes auf Prinzipien chemischer Reaktionen (z.B. Säure-Base-Reaktionen, Redox-Reaktionen) Kenntnisse in der Elektrochemie Grundlegende Anwendungskompetenz für Material- und Werkstofftechnik erwerben Den grundsätzlichen Aufbau, die Funktionalität und die chemischen Reaktionsmöglichkeiten organischer Verbindungen verstehen und kennen Anwendungs- und Umsetzungskompetenz für die darauf aufbauenden Modulinhalte in höheren Semestern (z.B. chemische Reaktionen im menschlichen Organismus und in Lebensmitteln) Methodenbeherrschung Systemverständnis Transferfähigkeit 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> Atommodelle Grundlegende Bindungsverhältnisse in der Chemie Systematik des PSE Stoffeigenschaften der Hauptgruppenelemente des PSE Stöchiometrie (Massen-, Konzentrationsangaben) Chemische Reaktionen (Massenwirkungsgesetz, Säure-Base-Reaktionen, Redoxreaktionen, Gleichgewichtskonstante, Löslichkeitsprodukt, Titrationsen, pH-Wert, Puffersysteme) Grundlagen der Komplexchemie Aliphatische und alicyclische Verbindungen (Alkane, Alkene, Alkylhalogenide, Alkohole, Amine, Carbonylverbindungen, Ether) Aromatische Verbindungen Optische Aktivität – Enantiomerie (Relative und absolute Konfiguration) 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Basis-Pflichtveranstaltung BB/BAB - Pflicht			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: OHP-Folien bzw. PowerPoint-Datei, zielgruppenorientiert aus dem Intranet zugänglich A. Arni, Verständliche Chemie; A. Arni, Grundkurs Chemie I; A. Arni, Grundkurs Chemie II; Christen, Grundlagen der allgemeinen und anorganischen Chemie; Mortimer, Basiswissen der Chemie; etc.		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Wigbert Hillebrand			

Modul B4 Version vom 08.02.2008		Individuum und Gesellschaft		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150	5	WS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit:	Selbststudium:
TFM	<i>Psychologie</i> Vorlesung Übung <i>Angewandte Sozialwissenschaften</i> Vorlesung		72 h	78h
			1 SWS 1 SWS 2 SWS	
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Erwerben von Grundkenntnissen zu psychologischen und soziologischen Fragen und Methoden • Anwendung der Grundkenntnisse auf Fragen des Erlebens und Verhaltens mit besonderer Berücksichtigung der oecotrophologischen Profession • Ableitung von möglichen Marktchancen und Zielgruppen für oecotrophologische Produkte und Dienstleistungen • Kennen lernen sozialwissenschaftlicher Methoden und Arbeitsweisen am Beispiel und begründete Einschätzung der Eignung dieser Methoden für unterschiedliche Aufgabenstellungen • Denken in Zusammenhängen • analytisches Denken • Lernkompetenzen (Recherche, Organisation von Lerninhalten usw.) • Problemlösen im Team • Präsentation vor der großen Gruppe • fachbezogene Diskussion • Differenzierung zwischen Wissenschaft und Alltagswissen • Grundkenntnisse in Forschungsmethoden 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • psychologische Grundlagen des Erlebens und Verhaltens, Grundmodell der Verhaltensklärung • Entwicklung des Menschen von der Kindheit bis ins Alter • Funktionsweise des Wahrnehmens, Denkens, Lernens und der Motivation • Grundlagen der Sozial-, Persönlichkeits- und Wirtschaftspsychologie und ihr Bezug zu oecotrophologisch relevanten Themen • Soziologische Grundbegriffe: Individuum, Gesellschaft, Soziale Rolle • Soziologische Forschungsfragen und Methoden am Beispiel • Lebensgestaltung auf Haushaltsebene und ihre Bedeutung für die gesellschaftliche Wohlfahrtsproduktion. • Wandlungen und Tendenzen des Alltagslebens, Haushalts und Familienformen • Pluralisierung, Individualisierung • Schichtungsmodelle und Lebensstile • Haushalts- und Familienarbeit im Versorgungsverbund • Geschlechterrollen • Soziologie der Altersgruppen insbesondere Ältere und alte Menschen, Demographie. • Lebenslagen und soziale Ungleichheit, Armutsprävention 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Basis-Pflichtveranstaltung BB/BAB TFM			

4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: <i>Die aktuellen Folien zu den Vorlesungen sind im Intranet verfügbar</i> Eickelpasch,R. (1999). Grundwissen Soziologie. Ausgangsfragen, Schlüsselthemen, Herausforderungen. Stuttgart. Geißler,R. (2002). Die Sozialstruktur Deutschlands (3.Aufl.).Bonn. Henecka,H.P. (2000). Grundkurs Soziologie (7. überarb. Aufl.). Opladen. Hradil,St. (2001). Soziale Ungleichheit in Deutschland (8.Aufl.). Opladen. Krech,D. & Crutchfield,R.S. (2002). Grundlagen der Psychologie. Weinheim: Beltz. Methfessel,B.& Schlegel-Matthies,K. (2003). Focus Haushalt. Beiträge zur Sozioökonomie des Haushalts. Baltmannsweiler. Mietzel,G. (2005). Wege in die Psychologie (12.Aufl.). Stuttgart: Klett-Cotta. Nolting,H.-P. & Paulus,P. (1999). Psychologie lernen (6.Aufl.). Weinheim: Beltz. Peukert,R. (2002). Familienformen im sozialen Wandel (4. überarb. und erw. Aufl.). Opladen. Schäfers,B. & Zapf,W. (Hrsg.). (2001). Handwörterbuch zur Gesellschaft Deutschlands (2. erw. u. akt. Aufl.). Bonn.
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur	
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Michael Krämer; Tel. 83-65439; kraemer@fh-muenster.de (Modulverantwortlicher) Prof. Dr. Irmhild Kettschau; Tel. 83-65430; i-kettschau@fh-muenster.de	
7.	Sonstiges: Während in den beiden Vorlesungen des Moduls eine Einführung und ein Überblick über die Sozialwissenschaften in den für die Teilnehmerinnen und Teilnehmer relevanten Ausschnitten gegeben wird, findet in der Übung eine vertiefte Auseinandersetzung anhand von Fallbeispielen statt. Die gemeinsame Erarbeitung und Diskussion sozialwissenschaftlicher Erkenntnisse in der Übung sensibilisiert für die Wichtigkeit kontrollierten empirischen Vorgehens bei der Erklärung des Erlebens und Verhaltens und stellt ein Training für die Entwicklung eigener wissenschaftlicher Fragestellungen dar.	

Modul B5 Version vom 08.02.2008		Markt und Haushalt		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150h	5	WS	1 Semester
BB / BAB	Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Haushaltswissenschaft Volkswirtschaftslehre		54 h 1 SWS (V) 1 SWS (V) 1 SWS (Ü)	96 h
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Grundkenntnisse der Haushaltswissenschaft und Volkswirtschaftslehre • Beschreibung der Haushalte als gesellschaftliche und ökonomische Akteure • Verständnis des Zusammenwirkens der zentralen Akteure Staat, Markt, Haushalte und intermediäre Organisationen bei der Wohlfahrtsproduktion • Erklärung von volkswirtschaftlichen Zusammenhängen • Fachkompetenzen: Oecotrophologie / Haushaltswissenschaft / Volkswirtschaft. Grundbegriffe, Fragestellungen, Kategorien, Zusammenhänge • Soziale Kompetenzen: Teamarbeit (Blockphase), eigenverantwortliches Arbeiten, Diskussion und Präsentation vor großen Gruppen (Vorlesung) • Methodenkompetenzen: Lerntechniken, strukturierte Erarbeitung von Themen, Präsentationstechniken 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Haushaltswissenschaft:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Analyse des häuslichen Handelns unter Beachtung sozialer, ökonomischer, politischer und kultureller Einflussfaktoren. - Schlussfolgerungen für optimale Gestaltungsmöglichkeiten von Versorgungssystemen in privaten Haushalten und hauswirtschaftlichen Betrieben. - Überblick über Haushaltsformen, - Funktionen von Haushalten, - Form- und Funktionswandel. - Haushaltsproduktion, Konsum und Nutzenstiftung, - die Rolle von Haushalten bei Umweltbelastung und Umweltschutz. • <i>Volkswirtschaftslehre:</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Funktionsweisen der Marktwirtschaft ○ Zusammenspiel von Angebot und Nachfrage ○ Bestimmungsgründe für Wohlstand ○ Hintergrund und Bedeutung sog. externer Effekte ○ Indikatoren zur Beurteilung des ökonomischen, ökologischen und sozialen Wohlstands einer Volkswirtschaft 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie - Basis Pflichtveranstaltung BB/BAB - Pflicht			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme:	Literaturhinweise/Arbeitsmittel:		
	keine	<ul style="list-style-type: none"> • Mankiw, Grundzüge der Volkswirtschaftslehre, Stuttgart 2001 • Kutsch, Th.; Piorkowsky, M.-B.; Schätzke, M.: Einführung in die Haushaltswissenschaft. Stuttgart 1997 • Methfessel, B.; Schlegel-Matthies, K. (Hrsg.): Focus Haushalt. Beiträge zur Sozioökonomie des Haushalts. Baltmannsweiler, 2. Aufl. 2004 		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
	Klausur			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:			

	<u>Prof. Dr. Petra Teitscheid</u> Prof. Dr. Irmhild Ketschau
7.	Sonstiges:

Modul B7 08.02.2008	Der Mensch – Anatomie und Physiologie			
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie	Workload: 150 h	Credits: 5	Angebot: SS	Dauer: 1 Semester
BB und BAB	Lehrveranstaltungen: Der Mensch – Anatomie und Physiologie (Vorlesung)		Kontaktzeit: 72 h 4 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> - Verständnis für den Aufbau und die Funktion des menschlichen Körpers - solide Grundkenntnis der allgemeinen Gewebelehre und der Zellphysiologie - Verständnis für die anatomischen und physiologischen Grundlagen von Verdauung und Stoffwechsel - Bezüge der Anatomie und Physiologie zu anderen oecotrophologischen Lehrinhalten oder zum Berufsfeld (Ernährungsberatung, Gesundheitsmanagement...) - Förderung der eigenständigen Herleitung aller späteren Lerninhalte der Ernährungslehre in Gesundheit und Krankheit - Faszination und Freude an der eigenen Erkenntnis und am Verständnis für den eigenen Körper 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> - Funktionelle Anatomie (Lage, Form und Aufbau der Organe sowie deren Funktion) - morphologische Grundlagen zum Verständnis der biochemischen Zusammenhänge des Stoffwechsels - Ausgewählte Kapitel der Krankheitslehre (Pathologie) sowie der chirurgischen, medikamentösen und diätetischen Therapie - medizinische Fachbegriffe (um eine herrschaftsfreie Kommunikation mit anderen Gesundheitsberufen sicher zu stellen) 			
3.	Unterrichtsformen / LehrMethoden: Vorlesung mit Demonstrationen			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie – Basis – Pflichtveranstaltung, BB / BAB - Pflicht			
5.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine	Literaturhinweise: Faller A (2004) Der Körper des Menschen. Thieme, Stuttgart (V V A 6 11-13) Schäffer A, Schmidt S (1996) Mensch – Körper – Krankheit. G. Fischer, Ulm (V U P 1-1 (2)+4) Netter FH (1990) Farbatlanten der Medizin. Thieme, Stuttgart (V U P 2-1 bis V U P 2-9) Pschyrembel (2001) Klinisches Wörterbuch. De Gruyter, Berlin (V U O 6 (259)) Brooker C (1997) Struktur und Funktion des menschlichen Körpers. Urban & Schwarzenberg, München (V V A 10 Hau 18) Dietrich K (2002) Medizinische Fachkunde für Arzthelferinnen. Europa-Lehrmittel, Haan-Gruiten		
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur			
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. med. <u>Joachim Gardemann</u>			
8.	Sonstiges: Skript: „ Grundlagen der funktionellen Anatomie für die Oecotrophologie (Materialien zur Vorlesung am Fachbereich 8 (Oecotrophologie) der Fachhochschule Münster) “ im Internet unter: https://www.fh-muenster.de/humanitaere-hilfe/studierende/index.php?p=3			

Modul B8 Version vom 02.08.2008	Lebensmittel-Engineering			
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	300 h	10	SS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Physik und Technologie der Lebensmittelverarbeitung und -behandlung</i> Vorlesung Praktikum		Kontaktzeit: 180 h 4 SWS 1 SWS	Selbststudium: 120 h
	<i>Werkstoffe im Lebensmittelkontakt</i> Vorlesung Praktikum		3 SWS 2 SWS	
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Beherrschen der elementaren physiko-chemischen Grundlagen lebensmitteltechnologischer Prozesse • Kenntnis der wichtigsten Prozessprinzipien der Lebensmittelverarbeitung, -behandlung, -lagerung und -verpackung und deren technische Realisierungen • Kenntnis der wichtigsten gesetzlichen Grundlagen der Verwendung von Geräten und Gegenständen im Lebensmittelkontakt • Analyse und Bewertung (in Grundzügen) von Auswirkungen verwendeter Technologien, eingesetzter Werkstoffe und angewendeter Managementmethoden im Hinblick auf Qualitätsgesichtspunkte, Fragen der Lebensmittelhygiene sowie des Schutzes der Umwelt • Fertigkeiten elementare Prozesskenngrößen der Lebensmitteltechnologie sowie prinzipielle Eignungskenngrößen für die Auswahl von Werkstoffen messtechnisch zu erfassen und die Ergebnisse anwendungsgerecht zu interpretieren 			
2.	Lehrinhalte:			
	<i>Physik und Technologie der Lebensmittelverarbeitung und –behandlung</i>			
	<i>Vorlesung</i>			
	<ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Lebensmittelproduktion • Grundlegende physikalische und verarbeitungstechnische Größen zur Stoffcharakterisierung • Mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelherstellung • Techniken der Umwandlung (Veredlung) von biologischen Ausgangsstoffen zu verbraucher-gerechten Lebensmitteln • Einführung in die Anlagen- und Gerätetechnik der Lebensmittelindustrie • Einführung in biotechnische Verfahren • Qualitätssicherung • Transport, Lagerung und Logistik • Ver- und Entsorgung in der Lebensmitteleindustrie 			
	<i>Praktikum</i>			
	<ul style="list-style-type: none"> • Physikalische Grundeigenschaften in Abhängigkeit von Konzentration und Temperatur Dichte, Berechnungsindex, Viskosität, Siedetemperatur • Eigenschaften disperser Systeme Aufschlagvolumen und Stabilität von Schäumen Stabilität von Emulsionen • Zerkleinern und Fraktionieren 			
	<i>Werkstoffe im Lebensmittelkontakt</i>			

	<p><i>Vorlesung</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentale Eigenschaften und Grundzüge der Eignungsbewertung von Werkstoffen der Lebensmitteltechnik • Rechtsnormen zur Verwendung von Materialien und Gegenständen im Lebensmittelkontakt • Metallische Werkstoffe im Lebensmittelkontakt: Stähle - speziell Nichtrostende Stähle, Aluminiumwerkstoffe, Korrosionsprobleme • Polymere Werkstoffe im Lebensmittelkontakt: konventionelle Polymere, Verbundsysteme, biologisch abbaubare Polymere, Additive, eigenschaftsbeeinflussende Wechselwirkungen, Migrationsprobleme • Glas und Keramik im Lebensmittelkontakt: Auslaugungsphänomene <p><i>Praktikum</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterisierung und Interpretation von Werkstoffgefügen • Ermittlung fundamentaler Kenngrößen der mechanischen Eigenschaften • Untersuchungen zum Korrosionsverhalten metallischer Werkstoffe in Lebensmitteln bzw. Simulanzlösemitteln • Untersuchung von Wechselwirkungsphänomenen polymerer Werkstoffe mit Lebensmitteln bzw. Simulanzlösemitteln • Untersuchung des Permeationsverhaltens polymerer Packstoffe 	
3.	<p>Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Basis-Pflichtveranstaltung BB/BAB - Pflicht</p>	
4.	<p>Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine</p>	<p>Literaturhinweise/Arbeitsmittel:</p> <p>Tscheuschner, Lebensmitteltechnik, Behrs Verlag</p> <p>Rauscher et al. Untersuchung von Lebensmitteln, Wiley VCH Verlag</p> <p>Näser et.al., Physikalische Chemie, Wiley VCH Verlag</p> <p>Heiss, Lebensmitteltechnologie, Springer Verlag</p> <p>Vauk-Müller, Grundoperationen chemischer Verfahrenstechnik, Wiley VCH Verlag</p> <p>Belitz Grosch, Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer Verlag</p> <p>Askeland, Materialwissenschaften, Spektrum Akademischer Verlag</p> <p>Wendler-Kalsch, Gräfen, Korrosionsschadenskunde, VDI - Springer Verlag</p> <p>Dominginghaus, Die Kunststoffe und ihre Eigenschaften, VDI Verlag</p> <p>Hellrich et.al., Werkstoff-Führer Kunststoffe, Carl Hanser Verlag</p> <p>Piringer (Hrsg.), Plastic Packaging Materials for Food, Wiley-VCH Verlag</p>
5.	<p>Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur</p>	
6.	<p>Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Klaus Bühler N.N. (Lehrbeauftragung)</p>	
7.	<p>Sonstiges:</p>	

Modul B9 Version vom 02.08.2008		Betrieb und Arbeit		
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB/BAB	Workload: 150 h	Credits: 5	Angebot: SS	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: <i>Betrieb und Arbeit</i> Vorlesung		Kontaktzeit: 72 h 4 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> Studierende erwerben die Fähigkeiten in der beruflichen Praxis betriebswirtschaftlich denken und handeln zu können. Basierend auf die Vermittlung von Aufbau und Ablauforganisation erwerben sie zum einen das Wissen über die Vorgehensweise in Buchführung und Kosten- und Leistungsrechnung, um in der beruflichen Praxis mit spezifischen Verfahren arbeiten und deren Ergebnisse interpretieren zu können. Des Weiteren erwerben die Studierenden das Wissen, wie die Erstellung von Produkten und Dienstleistungen human und zugleich wirtschaftlich gestaltet werden kann. Damit sind sie für die berufliche Praxis qualifiziert, Arbeitsprozesse ganzheitlich analysieren und beurteilen sowie Gestaltungsvarianten aufzeigen und umsetzen zu können. 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> <i>Betriebswirtschaftslehre:</i> Buchführung mit Gewinn- und Verlustrechnung, Schlussbilanz, Jahresabschluss und Kosten- und Leistungsrechnung mit Voll- und Teilkostenrechnung in ihren wesentlichen Schritten. <i>Arbeitswissenschaft:</i> Ergonomische Gestaltungsgrundsätze für körperliche und informatorische Arbeit, Arbeitszeit, Entlohnung, Methoden und Instrumente zur Analyse, Planung und Gestaltung von Arbeitsprozessen 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Basis-Pflichtveranstaltung BB/BAB - Pflicht			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Hummel/Männel: Kostenrechnung. Band 1 und 2 Risse: Buchführung und Bilanz Jung: Allgemeine Betriebswirtschaftslehre Luzac: Arbeitswissenschaft		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Hertje Funke</u> Prof. Dr. Frank Ramsauer			
7.	Sonstiges:			

Modul B10 Version vom 08.02.2008		Ausgewählte sozioökonomische Fragestellungen		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150h	5	WS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Sozioökonomie</i> Seminar		Kontaktzeit: 36 h 2 SWS	Selbststudium: 114 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung von fachlichen Grundlagen und Methoden der Sozioökonomie und Anwendung auf praxisrelevante Problemstellungen. • Entwicklung von eigenständigen Lösungsvorschlägen. • Eigenständiges Lernen und Arbeiten • Teamarbeit • Freies Sprechen vor einer Gruppe • Präsentation eigener Ergebnisse 			
2.	Lehrinhalte <ul style="list-style-type: none"> • Erarbeitung verschiedener Lösungen für eine konkrete betriebliche Problemstellung aus Lehrgebieten wie Individuum und Gesellschaft, Markt und Haushalt, Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten, Arbeit und Betrieb, Marketing und Unternehmen im Spannungsfeld ihrer Anspruchsgruppen. • Diskussion über diese mit dem Hochschullehrenden und ihren Kommilitoninnen und Kommilitonen. • Die Studierenden legen den beteiligten Partnern Zwischenergebnisse vor und diskutieren diese mit den Projektträgern in den Betrieben und präsentieren die Endergebnisse 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Basis-Pflichtveranstaltung BB/BAB – W I (7 CP)			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B4 - Individuum und Gesellschaft B5 - Markt und Haushalt B9 - Arbeit und Betrieb	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: <ul style="list-style-type: none"> • Frieling/Sonntag: Arbeitspsychologie • Landau/Stübler: Die Arbeit im Dienstleistungsbetrieb, 1994 • Wegweiser Arbeitsschutzgesetz, 2004 • Meffert, Marketing, 2000 • Friese: Modernisierung personenbezogener Dienstleistungen, 2003 • Kittner: Arbeits- und Sozialrecht • Fachspezifische Literatur; 2004 • Literatur zu Projektmanagement, Projektorganisation und Projektdurchführung 		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Mündliche Präsentation und schriftliche Ausarbeitung oder Klausur			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Hertje Funke Prof. Dr. Irmhild Ketschau Prof. Dr. Heike Englert Prof. Dr. Michael Krämer Prof. Dr. Holger Buxel Prof. Dr. Frank Ramsauer Prof. Dr. Petra Teitscheid Prof. Dr. Jan Jarre Prof. Dr. Aloysia Merten			
7.	Sonstiges:			

Modul B11 Version vom 08.02.2008	Marketing			
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie	Workload: 150 h	Credits: 5	Angebot: WS	Dauer: 1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Grundlagen des Marketing</i> <i>Übung zum Marketing</i>		Kontaktzeit: 72 h	Selbststudium: 78 h
	Vorlesung Praktikum		3 SWS 1 SWS	
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Fähigkeit in der beruflichen Praxis marktorientiert denken und handeln zu können • Kenntnis über die Modelle und Methoden im Marketing, um in der beruflichen Praxis mit spezifischen Verfahren arbeiten und deren Ergebnisse interpretieren zu können • Vertiefte Kenntnis der Herausforderungen und Methoden speziell bei der Vermarktung von Dienstleistungen • Problemorientiertes Denken und Systemverständnis • Selbstorganisation • Eigenständiges Lernen, Arbeiten und Motivieren • Methodenkompetenz 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Grundlagen des Marketing:</i> Produktpolitik, Preispolitik, Kommunikationspolitik, Distributionspolitik, Käuferverhalten • <i>Besonderheiten des Dienstleistungsmarketing:</i> Besonderheiten des Dienstleistungsmarketing in den Bereichen Produktpolitik, Preispolitik, Kommunikationspolitik, Distributionspolitik <p>Übung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Auf Basis von begleitenden Aufgaben sollen im Rahmen der Übung die Lehrinhalte der Vorlesung veranschaulicht und vertieft werden. 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie - Basis- Pflichtveranstaltung BB/BAB – W II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme:		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:	
	Keine		Meffert, Marketing, Gabler-Verlag	
			Homburg/Krohmer, Marketing-Management, Gabler-Verlag	
			Meffert/Bruhn, Dienstleistungsmarketing, Gabler-Verlag	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
	Klausur			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:			
	Prof. Dr. Holger Buxel			
7.	Sonstiges:			

Modul B13 Version vom 08.02.2008		Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement in oecotrophologischen Berufsfeldern		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	WS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement in oecotrophologischen Berufsfeldern</i>		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Vorlesung Praktikum Übung		70 h 2 SWS 1 SWS 1SWS	80 h
1.	<p>Qualifikationsziele: Basisqualifizierung für Tätigkeiten im Bereich des Qualitätsmanagements, des Marketings oder der Produkt- und Dienstleistungsentwicklung in Unternehmen der Ernährungswirtschaft und in Dienstleistungsunternehmen</p> <p><u>Qualitätsmanagement:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechtliche Anforderungen an die Qualität von Produkten und Dienstleistungen kennen lernen • Die in oecotrophologischen Berufsfeldern (Ernährungswirtschaft/ Dienstleistungswirtschaft) gängigen Qualitätsmanagementsysteme kennen lernen • Methoden und Techniken der gängigen Qualitätsmanagementsysteme kennen lernen und auf Fallbeispiele anwenden können <p><u>Nachhaltigkeitsmanagement:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Konzept des Unternehmens im Spannungsfeld seiner Anspruchsgruppen kennen lernen • Die wirtschaftlichen Potenziale einer nachhaltigen Unternehmenspolitik kennen lernen • Anhand von Beispielen aus Unternehmen Möglichkeiten und Methoden des Nachhaltigkeitsmanagements in oecotrophologischen Berufsfeldern kennen lernen <p><u>Persönliche Kompetenzen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • über Gruppenarbeiten und die Präsentation und Diskussion von Arbeitsergebnissen soziale Kompetenzen trainieren • eigenverantwortliches Arbeiten fördern • Methodenkompetenzen über strukturierte Erarbeitung von Themen vertiefen 			
2.	<p>Lehrinhalte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen des Qualitätsmanagements <ul style="list-style-type: none"> ○ Qualitätsstandards ISO 9000ff, IFS, weitere branchenspezifische Qualitätsstandards ○ Unterschiede und Gemeinsamkeiten der Qualitätsstandards ○ Methoden und Techniken im Qualitätsmanagement • Grundlagen des Nachhaltigkeitsmanagements <ul style="list-style-type: none"> ○ Unternehmen im Spannungsfeld ihrer Anspruchsgruppen ○ Entwicklung vom Umwelt- zum Nachhaltigkeitsmanagement ○ Methoden und Techniken des Nachhaltigkeitsmanagements (Leitfäden, Checklisten, Fallbeispiele) <ul style="list-style-type: none"> • Vertiefung beider Schwerpunktthemen in einem begleitenden Praktikum • Anwendung der Methoden und Techniken in begleitenden Übungen 			
3.	<p>Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Basis-Pflichtmodul BB/BAB – Pflicht (6 CP)</p>			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript relevante Normen und Gesetzestexte	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			

	Klausur und/oder Präsentation von Fallstudien
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Petra Teitscheid
7.	Sonstiges:

Modul B14 Version vom 08.02.2008		Ernährungs- und Lebensmittellehre		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	300 h	10	WS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Ernährungs- und Lebensmittellehre</i>		Kontaktzeit: 144 h	Selbststudium: 156 h
	<i>tierische Lebensmittel</i> Vorlesungen mit Übungsfällen		3 SWS	
	<i>pflanzliche Lebensmittel</i> Vorlesungen mit Übungsfällen		3 SWS	
	<i>Ernährung</i> Vorlesungen mit Übungsfällen		2 SWS	
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellen von Zusammenhängen zwischen Lebensmitteln, Qualitätskriterien und gesunder Ernährung. • Grundverständnis für gesunde Ernährung • Beurteilung und Bewertung von Ernährungsempfehlungen und Lebensmitteln bezüglich ihrer Zusammensetzung. • Kritische Bewertung von gesundheits- und krankheitsbezogenen Aussagen zu Lebensmittelinhaltsstoffen • Selbstständiges Erarbeiten von Fallbeispielen • Kritische Auseinandersetzung mit provokativen Ernährungsempfehlungen • Kritisches Hinterfragen von Informationsquellen • Selbstvertrauen und Präsentationssicherheit 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Inhaltstoffe und Zusammensetzung von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft • Lebensmittelrechtliche und warenkundliche Einordnung von Lebensmitteln • Lebensmitteltechnologische Einflüsse auf die Zusammensetzung der Endprodukte • Haltbarkeit von Lebensmitteln • Qualitätskriterien für Lebensmittel • Nährstoffbedarf des gesunden Menschen • Nährwertberechnung • Kritische Betrachtung von gesundheits- und krankheitsbezogenen Aussagen von Lebensmittelinhaltsstoffen • Vorstellung von zuverlässigen Informationsquellen im Bereich der Ernährung • Erarbeitung der verschiedenen Aspekte von Lebensmittelqualität und gesunder Ernährung an einem „Beispiel-Lebensmittel“ 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie - Basis-Pflichtveranstaltung BB/BAB – Pflicht (13 CP)			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme:		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:	
	B1 - Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen		Skript zum Modul	
	B15 - Chemie des Menschen und der Lebensmittel		„Ernährung“, Hahn, Ströhle, Wolters, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH Stuttgart, ISBN: 3-8047-2092-7	
	B7 - Der Mensch – Anatomie und Physiologie		Bioaktive Substanzen in Lebensmitteln, Watzl, Leitzmann, Hippokrates Verlag, ISBN: 3-7773-1301-7	
	B8 - Lebensmittel- Engineering			

		Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse, Herrmann, Ulmer Verlag, ISBN: 3-8001-3139-0
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur (4-stündig)	
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Guido Ritter Prof. Gisela Hotz-Mittmann Prof. Dr. Ursel Wahrburg	
7.	Sonstiges:	

Modul B15 Version vom 19.11.2007		Die Chemie des Menschen und der Lebensmittel		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	SS	1 Semester
BB und BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Biochemie – Die Chemie des Menschen und der Lebensmittel</i>		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Vorlesung Übung (4 – 5 Gruppen)		72 h 3 SWS 1 SWS	78 h
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Verständnis für grundlegende chemische Reaktionen beim Ablauf und der Regulation von Stoffwechselfvorgängen im menschlichen Körper. • Verständnis für chemische Strukturen und Reaktionen von Lebensmittelinhaltsstoffen; • Anwendung dieses Wissens auf die Bewertung der Qualität von Lebensmitteln und der Bewertung von Veränderungsprozessen. • Systemverständnis • Selbstständigkeit • Analysefähigkeit • Transferfähigkeit 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Aminosäuren, Peptide, Proteine, Übersicht über den Stoffwechsel der Aminosäuren, Aminosäurenachweis • Lipide, Übersicht über den Stoffwechsel der Fettsäuren und Lipide • Fettsäuresynthese, -abbau, Energiegewinnung, Neutralfette, Glycerinphospholipide, Steroide, Carotinoide • Kohlenhydrate, Monosaccharide, Oligo- und Polysaccharide, Stoffwechselwege der Glucose, Gluconeogenese • Enzyme und Coenzyme, Enzymaktivität, -spezifität, -hemmung, Einteilung und Nomenklatur der Coenzyme, Gruppenübertragende Coenzyme, Wasserstoff-, Sauerstoff- und Elektronen übertragende Coenzyme • Vitamine • Zusatzstoffe (u. a. Antioxidantien, Emulgatoren, Farbstoffe incl. Nachweis mittels Photometrie) • Chemische Grundlagen weiterer wichtiger Stoffwechsel • (z.B. Citratcyclus, Pentosephosphatcyclus, Harnstoffcyclus) 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie - Basis-Pflichtmodul BB/BAB - Pflicht			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme:	Literaturhinweise:		
	„Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen“ bzw. Nachweis der erfolgreich erworbenen hier notwendigen Sachkenntnis aus anderen Modulen	OHP-Folien bzw. Powerpoint-Datei zielgruppenorientiert aus dem Intranet zugänglich; Löffler: Basiswissen Biochemie, Springer Verlag; Rehm, Hammer: Biochemie light, Verlag Harry Deutsch; Buddecke: Grundwissen der Biochemie, Verlag Walter de Gruyter; Belitz-Grosch: Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer Verlag		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
	Klausur			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:			
	<u>Prof. Dr. Wigbert Hillebrand</u>			
7.	Sonstiges:			

Modul B17 Version vom 08.02.2008		Biochemie der Ernährung		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	WS	1 Semester
BB / BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Biochemie der Ernährung</i> Seminar		Kontaktzeit: 72 h 4 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Ziele einer vollwertigen Ernährung • Bausteine einer vollwertigen Ernährung • Verständnis der Rolle der Grund- und Mikronährstoffe • Verständnis biochemischer und physiologischer Zusammenhänge • Kennen lernen der wesentlichen Stoffwechselprozesse beim Menschen • Selbständiges Erarbeiten von Lehrbuchkapiteln und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften • Kommunikationsfähigkeit • Teamfähigkeit 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Grund- und Mikronährstoffe: Bausteine einer vollwertigen Ernährung, sinnvolle Nährstoffrelationen, Funktionen, Mangelsymptome, Richtwerte für die Zufuhr • Grundriss der Cytologie • Eiweiß: Struktur und biologische Bedeutung • Enzyme: Struktur, Funktion, Regulation • Eiweißmetabolismus, ernährungsphysiologische Bewertung von Eiweiß • Kohlenhydratmetabolismus • Fettmetabolismus • Energiebilanz • Wasserhaushalt 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Profilmodul Ernährung BB / BAB – W II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B7 - Der Mensch B1 - Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen B15 - Chemie des Menschen und der Lebensmittel B14 - Ernährungslehre	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Elmadfa, Leitzmann: Ernährung des Menschen D_A_Ch: Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr Lehninger Principles of Biochemistry, 4 th Ed. Weitere Literaturempfehlungen im Skriptum		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Karl-Josef Groneuer</u>			
7.	Sonstiges:			

Modul B18 Version vom 08.02.2008	Ernährung des gesunden Menschen			
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	SS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Ernährung des gesunden Menschen</i>		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Seminar Praktikum		90 h 3 SWS 2 SWS	60 h
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Methoden- und Fachkompetenz, um den Ernährungs- (und Gesundheits-)Status eines gesunden Menschen zu erfassen und zu beurteilen. • Die Studierenden sollen in der Lage sein, zielgruppenspezifische, praxis- und lebensmittelorientierte Empfehlungen für eine optimale Nährstoffzufuhr zu geben und bedarfsadaptierte Kostpläne zu kalkulieren. • Sie sollen die Grundlagen einer präventiven Ernährungsweise kennen sowie die Möglichkeiten zu deren praktischer Umsetzung auf individueller und Public Health Ebene. • Kommunikationsfähigkeit • Teamfähigkeit • Führung: Integrität • Motivation • Präsentation • Moderation 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Ernährungserhebungsmethoden: Ziele und Methodik • Grundlagen der Speiseplankalkulation • Optimale Nährstoffzufuhr und Charakterisierung von Risikogruppen • Ernährung spezieller Bevölkerungsgruppen • Grundlagen präventiver Ernährung <p>Praktikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Durchführung und Auswertung von eigenen Ernährungserhebungen mittels spezieller EDV-Ernährungsprogramme • Speiseplankalkulation mittels spezieller EDV-Ernährungsprogramme 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie - Profilverbund Ernährung BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme:	Literaturhinweise/Arbeitsmittel:		
	Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen Chemie des Menschen und der Lebensmittel Der Mensch Biochemie der Ernährung Lebensmittel- und Ernährungslehre	Skript		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
	Klausur			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:			
	Prof. Dr. Ursel Wahrburg Prof. Dr. troph. K.J. Groneuer			
7.	Sonstiges:			

Modul B19 Version vom 29.03.2007	Ernährung des kranken Menschen			
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	WS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: Ernährung des kranken Menschen		Kontaktzeit: 90	Selbststudium: 60 h
	<i>Seminar</i> <i>Praktikum</i>		3 SWS 2 SWS	
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> Die Studierenden sollen den Zusammenhang zwischen Ernährung u. ernährungsabhängigen Erkrankungen verstehen sowie deren pathophysiologische Grundlagen kennen. Sie sollen die Prinzipien und Wirkungsweise der entsprechenden diätetischen Maßnahmen kennen und in der Lage sein, daraus praxisorientierte Empfehlungen für Patienten abzuleiten. Fähigkeit zur kritischen Beurteilung aktueller Fachliteratur und Kenntnis über Quellen von Empfehlungen der Fachgesellschaften. Kommunikationsfähigkeit Teamfähigkeit Präsentation Moderation 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> Grundlagen ernährungsabhängiger Erkrankungen (Adipositas, Diabetes, Herz-/Kreislaufkrankungen, Krebs) sowie deren diätetische Therapie Bedeutung und Aussagekraft internationaler Fachliteratur (Fachgesellschaften, evidence-based Ernährungsmedizin) <p><i>Praktikum:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Diätkalkulation und -bilanzierung anhand von Fallbeispielen mittels spezieller EDV-Ernährungsprogramme Küchentechnische Umsetzung der kalkulierten Diät- und Speisepläne 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie - Profilmodul Ernährung BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme:	Literaturhinweise/Arbeitsmittel:		
	B1 - Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen B15 - Chemie des Menschen und der Lebensmittel B7 - Der Mensch B17 - Biochemie der Ernährung B14 - Ernährungs- und Lebensmittellehre B18 - Ernährung des gesunden Menschen	Skript		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
	Klausur			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:			
	Prof. Dr. Ursel Wahrburg Prof. Dr. Heike Englert			
7.	Sonstiges:			

Modul B20 Version vom 08.02.2008		Labortechniken in der Chemie / Biochemie / Lebensmittelchemie		
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB/BAB	Workload: 150 h	Credits: 5	Angebot: WS	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Praktikum: Chemie Lebensmittelchemie Biochemie		Kontaktzeit: 72 h 2 SWS 1 SWS 1 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Anwendungskompetenz: Der Umgang mit üblichen Laborgeräten in einem chemisch-analytischen Labor. • Umsetzungskompetenz bei der Durchführung von Titrationsen (z.B. Säure-Base-Titration, Komplexometrische Titration), präparativen Synthesen mit spezifischer Produktaufbereitung, gravimetrischen Verfahren und spezifischen qualitativen Nachweis-Methoden (Reagenzglasversuche!). • Vorbereitung auf die Praktika der Module „Biochemie der Ernährung“, „Lebensmittel- und Betriebshygiene“, „Produktentwicklung“ und weiterer Laborpraktika in relevanten Wahlpflichtveranstaltungen. • Teamfähigkeit: Gemeinsame Planung, Vorbereitung und Durchführung der Versuche im Team. • Umsetzungskompetenz in der Bewertung von Fehlerquellen im analytischen Labor: Verstehen, Wissen und Anwenden können. • Analytische Methoden im Vergleich bewerten können. • Selbstkritische Betrachtung eigener Fehlerquellen. 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Trennungs- und Reinigungsverfahren kennen lernen. • Titrationsversuche (Säure-Base, Komplexometrie) unter Anwendungsbezug zu Lebensmitteln • Gravimetrie am Beispiel der Phosphatbestimmung in Waschmitteln • Erstellung und Bewertung von Säure-Base-Titrationskurven • Destillative Reinigung • Verseifung von Fetten und Herstellung von Kalkseife • Herstellung eines Carbonsäureesters (Aromastoffes) incl. spez. Produktreinigung • Fettbestimmung im Käse (nach § 35 LMBG). • Analyse von Kohlenhydraten • Enzymatische Analyse von Lebensmittelinhaltsstoffen • Verschiedene Analyseverfahren an einem Lebensmittel kennen lernen und bewerten. • Basisarbeiten zur Photometrie und Chromatographie und praktische Anwendung des Analyseverfahrens 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Profilmodul Ernährung BB/BAB – Wahlpflicht I (7 CP)			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B1 - Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen B15 - Chemie des Menschen und der Lebensmittel	Literaturhinweise/Arbeitsmittel (Auswahl): Chemie – Das Basiswissen der Chemie, Charles E. Mortimer – Thieme Verlag Grundkurs Chemie I und II, A. Arni – Verlag Wiley Christen, Grundlagen der allgemeinen und anorganischen Chemie Harold Hart – Organische Chemie, Verlag Wiley		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			

	Klausur oder mündliche Prüfung
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Wigbert Hillebrand; Prof. Dr. Guido Ritter; Prof. Dr. Karl-Josef Groneuer
7.	Sonstiges: Dieses Modul ist Zulassungsvoraussetzung zu den Modulprüfungen: B21, B 38, B43, B47

Modul B21 Version vom 08.02.2008		Lebensmittel- und Betriebshygiene (mit Laborpraktikum)		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150h	5	SS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Lebensmittelhygiene und Betriebshygiene</i>		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Vorlesung Praktikum		90 h 1 SWS 4 SWS	60h
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Verständnis für den Zusammenhang zwischen Mikroorganismenentwicklung und deren Konsequenz für die Sicherheit von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen • Erkennen der Bedeutung von Personalhygiene und Betriebshygiene für die Lebensmittelsicherheit • Anleitung zum selbstständigen Untersuchen und Auswerten hygienischer Probleme 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Morphologie und Physiologie von Mikroorganismen • Hemmende und fördernde Faktoren auf mikrobielle Stoffwechselleistungen • Praktische Versuche zum mikrobiellen Status von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen • Praktische Versuche zur Festlegung ausgewählter kritischer Kontrollpunkte innerhalb einer Produktionslinie 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie - Profilmodul Ernährung BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlen Voraussetzungen für die Teilnahme:		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:	
	Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen Chemie des Menschen und der Lebensmittel Lebensmittel-Engineering QM Ernährungslehre		Schriftliche Arbeitsanleitungen f.d. Praxis	
	Voraussetzung für die Zulassung zur Prüfung:			
	Labortechniken in der Chemie/ Biochemie / Lebensmittelchemie (B20)			
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
	Klausur			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:			
	Dr. Ulla Bordewick-Dell, Dipl.-Oecotroph. Schindler			
7.	Sonstiges:			

Module B22 Version vom 08.02.2008		Product Development		
Bachelor Study Course: Home Economics & Nutrition Science BB/BAB	workload: 150 h	credits: 5	starts: SS	duration: 1 Semester
	teaching units: <i>Product Development</i> seminar practice		contact time: 72 h 3 SWS 1 SWS	private study: 78 h
1.	qualification goals: <ul style="list-style-type: none"> • students know the most important steps in the process of product development – from the basic idea to finished food, and are able to transfer and apply this knowledge in a concrete case. • the process of market orientated product development from a marketing perspective is understood. • students understand the various criteria of food quality, and are able to assess the influence of the same upon product development. • the involvement of product development from the perspective of the entrepreneur is understood. • students understand the significance of innovation management as an instrument of product development. • students understand how to combine product development with sustainability. • analytical skills in the processes of product development are cultivated. • communication skills • team skills 			
2.	contents: <ul style="list-style-type: none"> • introduction to product development , innovation management • the perspective of the entrepreneur • marketing und product development • food quality • introduction to the question of sustainability 			
3.	potential application of the module: Oecotrophology (Home Economics & Nutrition Science) profile module: nutrition BB/BAB – W II			
4.	recommended preconditions for participation: B6 - introduction to Home Economics & Nutrition Science B11 - marketing B3 - learning and teaching B14 - nutrition and food technology		literature/teaching aids: Resurreccion Anna V.A., Consumer sensory testing for product development, Publisher Aspen, ISBN 0-8342-1209-0 (1998) Moskowitz Howard R., Sensory and Consumer research in food product desingn and development, Publisher Blackwell, ISBN 0-8138-1632-7 (2005)	
5.	awarding of credit points, examinations: written examination and/or other examinations			
6.	responsible/full-time teachers: <u>Prof. Dr. Guido Ritter</u> Prof. Dr. Holger Buxel			
7.	further points: course taught in English			

Modul B23 Version vom 08.02.2008		Dienstleistungen und Dienstleistungsbetriebe		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	SS	1 Semester
BB/BAB TFM	Lehrveranstaltungen: <i>Dienstleistungen und Dienstleistungsbetriebe</i>		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Seminar		72 4 SWS	78 h
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Zusammenhang zwischen Entwicklung, Gestaltung, Steuerung und kontinuierlicher Verbesserung von Dienstleistungen im Spannungsdreieck von Wirtschaftlichkeit, Kundenorientierung und Mitarbeiterorientierung wird erkannt. • Überblick über die Vorgehensweise bei der Entwicklung, Gestaltung und Steuerung von Dienstleistungen. • Für die berufliche Praxis vorbereitet, um bestehende Dienstleistungen zu verbessern bzw. an der Schaffung von neuen Dienstleistungen mitzuwirken bzw. diese optimal managen zu können. • Entwicklung, Gestaltung und Management von Dienstleistungen bedeutet in der betrieblichen Praxis Teamarbeit - insofern sollen die Studierenden in Kleingruppen mit Hilfe einschlägiger Methoden und Instrumente Dienstleistungen entwickeln, gestalten und deren Steuerung planen. • Selbstorganisiertes Lernen und arbeiten in Gruppen • Teamarbeit • Präsentation • Projektmanagement 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Darstellung und Bedeutung von Dienstleistungen • Begriff der Dienstleistung, Arten und Unterschiede von Dienstleistungen und Dienstleistungsbetrieben • Ziele, Aufgaben und Arbeitsweisen von Dienstleistungsbetrieben und deren Führung und Organisation, • Funktionsbereiche der Dienstleistungsbetriebe und deren Führung und Organisation (Aufbau- und Ablauforganisation) mit besonderem Schwerpunkt bei der Personal- und Materialwirtschaft und Finanzierungsfragen • Entwicklung von Dienstleistungen (von Ideenfindung bis zum Design des Prozessmanagements) • Dienstleistungen im gesellschaftlichen Wandel des Arbeitsmarktes, der Sozialsysteme und der demographischen Entwicklung 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie - Profilmodul Dienstleistungsmanagement BB/BAB – W III (Achtung CP) TFM			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme:		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:	
	B4 - Individuum und Gesellschaft B5 - Markt und Haushalt B9 - Betrieb und Arbeit B10 - Ausgewählte Sozioökonomische Fragestellungen B11 - Marketing B13 – Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement		Biermann, T. (2003): Dienstleistungsmanagement. (Kompakt-Training Praktische Betriebswirtschaft), Verlag Kiehl, Ludwigshafen Fischer, R. (2000): Dienstleistungs-Controlling. Verlag Gabler, Wiesbaden Haller, S. (2002): Dienstleistungsmanagement. 2., überarb. u. erw. Aufl., Verlag Gabler, Wiesbaden	

		<p>Harms, V. (1999): Kundendienstmanagement. Verlag Neue Wirtschafts-Briefe, Herne/Berlin</p> <p>Maleri, R. (1997): Grundlagen der Dienstleistungsproduktion. 4., vollst. überarb. u. erw. Aufl., Verlag Springer, Berlin u.a.</p> <p>Pepels, W. (Hg. (2003): Betriebswirtschaft der Dienstleistungen. Verlag Neue Wirtschafts-Briefe, Herne/Berlin</p>
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:	Präsentation und/oder mündliche Prüfung
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:	<u>Prof. Dr. Hertje Funke</u>
7.	Sonstiges:	

Modul B24 Version vom 08.02.2008		Betrieblicher Gesundheitsschutz		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	SS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: Gesundheitsschutz Seminar Praktikum		Kontaktzeit: 72 h 2 SWS 2 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Einschätzen können der personalen, technischen und organisatorische Dimensionen des betrieblichen Gesundheitsschutzes (BG) • Verstehen der Belastungen, die sich aus der Vereinbarung von Familie und Beruf für die Beschäftigten ergeben, als Herausforderung für betriebliches Handeln und die dementsprechenden Maßnahmen als Teil eines umfassenden Konzeptes des betrieblichen Gesundheitsschutzes. • In Abhängigkeit von betrieblichen Kontextfaktoren (z.B., Personalstruktur, Branche, Betriebsgröße, Führungskultur) und im Zusammenspiel mit externen Akteuren sollen sie Maßnahmen zur Optimierung des BG kennen und bewerten. • Insofern sind Kenntnisse erforderlich über: <ul style="list-style-type: none"> - Personaler, betriebs- und volkswirtschaftlicher Nutzen des BG - Gesetzliche Grundlagen und nichtgesetzliche Optionen - Integration des BG in Aufbau- und Ablauforganisation - Instrumente die zur Umsetzung des BG führen • Soziale Kompetenzen: Teamfähigkeit, Unterweisen, Projektmanagement, Präsentation 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Einführung: Nutzen von BG, Wirtschaftsdaten, Soziale Sicherung zwischen Staats-, Markt- und Haushaltsleistungen; Lebensplanung und Konflikte zwischen Familien- und Berufsorientierung • Gesetzliche Grundlagen des BG • Betriebliche und außerbetriebliche Akteure und Aufgaben • Personal- und Gesundheitsmanagement (Ist-Analyse, Planung, Intervention, Evaluation) • Unterstützung der Work-life-balance als Erfordernis zeitgemäßer Personalpolitik • Instrumente, Methoden und Verfahren Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> • Allgemein: Die Studierenden sollen anhand praxisnah aufbereiteter Settings Instrumente bzw. Messgeräte selber anwenden und deren Erfassungsschwerpunkte und -grenzen kennen lernen. 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Profilmodul Dienstleistungsmanagement BB/BAB – WIII (Achtung CP)			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Siehe Semesterapparat, insbesondere: <ul style="list-style-type: none"> - Pieper, R.: Handbuch Arbeitsschutz, 2005 - Sönke, K.; Schultis, M.: Arbeits- und Gesundheitsschutz im Betrieb 2007 - Labormappe mit Dokumentationsbögen und Richtwerten 		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Vorzugsweise Präsentation und schriftliche Ausarbeitung oder Klausur			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Frank Ramsauer			

Modul B25 Version vom 08.02.2008		Organisationsgestaltung (Organisation Structure)		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	SS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Organisationsgestaltung</i>		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Seminar Übung		72 h 2 SWS 2 SWS	78 h
1.	Qualifikationsziele: Qualifizierung für Tätigkeiten in den Bereichen Unternehmensorganisation, Qualitäts- und Umweltmanagement in Dienstleistungsunternehmen und produzierenden Unternehmen sowie Basisqualifizierung für UnternehmensgründerInnen <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Unternehmensorganisation kennen lernen • Methoden und Techniken der Organisationsgestaltung kennen lernen und auf Fallbeispiele und Praxisfälle anwenden können • Methodik auf Fragestellungen des Qualitäts- und Umweltmanagements übertragen können • Förderung der Methodenkompetenz und Analysefähigkeit durch Fallstudienarbeit • Soziale Kompetenzen durch Gruppenarbeiten und Präsentationen trainieren • Fähigkeit zur soziale Interaktion (Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit, Führung, Delegation und Projektsteuerung) in Fallstudien trainieren 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Unternehmensorganisation • Vorgehensweise der Organisationsgestaltung • Techniken und Methoden der Organisationsgestaltung • Möglichkeiten und Grenzen des der Gestaltung des organisatorischen Wandels • Qualitäts- und Umweltmanagementsysteme als Teilbereiche der Unternehmensorganisation 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Profilmodul: Dienstleistungsmanagement BB/BAB – Wahlpflicht III (Achtung CP)			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript Vahs, D., Organisaiton		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: mündliche Prüfung und/oder Präsentation von Fallstudien und /oder Klausur			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Petra Teitscheid			
7.	Sonstiges: In Deutscher Sprache			

Modul B26 Version vom 08.02.2008	Personalführung und Personalentwicklung			
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	WS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit:	Selbststudium:
TFM	Seminar Praktikum		72 h 2 SWS 2 SWS	78 h
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Verständnis der Grundzüge systemischen Denkens und Handelns in Betrieben und Organisationen • Erwerb von Fähigkeiten zur Führung und Entwicklung von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern • Lernfähigkeit • Teamfähigkeit • Projektmanagement • Steuerungsfähigkeit • Systemisches Denken • Problemlösekompetenz • Selbstständigkeit 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Definition von Führung und Personalentwicklung; • Führungsstile, -modelle, -grundsätze, -techniken; Grundlagen der Personalentwicklung, Leistungsbeurteilung und Zielvereinbarung; 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie - Profilmodul Dienstleistungsmanagement BB/BAB – Wahlpflicht III (Achtung CP)			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme:		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:	
	B4 - Individuum und Gesellschaft sowie weitere Grundlagenveranstaltungen zum wissenschaftlichen Denken und Arbeiten		Neuberger, Oswald (2002). Führen und führen lassen (6.Aufl.). Stuttgart: Lucius & Lucius. Rosenstiel, Lutz von; Regnet, E. & Domsch, M. (Hrsg.). (2003). Führung von Mitarbeitern. Handbuch für erfolgreiches Personalmanagement (5.Aufl.). Stuttgart: Schäffer Poeschel.	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
	Mündliche Prüfung			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:			
	Prof. Dr. Michael Krämer			
7.	Sonstiges: Blockveranstaltungen			

Modul B28 Version vom 08.02.2008		Verpflegungsmanagement		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	WS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Verpflegungsmanagement</i>		Kontaktzeit: 72 h	Selbststudium: 78 h
TFM	Seminar Praktikum		3 SWS 1 SWS	
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung ihrer bisher erworbenen Grundkenntnisse der Organisation und Planung, der Mitarbeiterführung und -einsatzplanung, der Arbeitsplatzgestaltung, der Kostenrechnung und der Finanzierung auf Anliegen von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben. • selbstständige Erarbeitung von Grundkenntnissen im Umgang mit branchentypischer Software. • eigenständiges Lernen und Arbeiten • Teamarbeit • Präsentation eigener Ergebnisse 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Begriff des Verpflegungsmanagement, die Unterteilung in die verschiedenen Arten von Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben abhängig von der Art, den Zielen, den Aufgaben der Betriebe, Gemeinsamkeiten hinsichtlich der Planungsabläufe, der Arbeits- und Investitionsplanungen und deren Umsetzungen. • Vermittlung der Grundlagen zum Selbststudium von Software-Programmen, die je nach Art des Einsatzbereiches sehr unterschiedlich ausgestaltet ist. <i>Praktikum:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Selbststudium von Software-Programmen des Facility Management, • Eigene Erfahrungen in Umgang und Einsatz der Software, • Beurteilung der Bereiche und Aufgaben, für die die Software besonders geeignet ist. 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie – Profilmodul Dienstleistungsmanagement BB/BAB – Wahlpflicht III (Achtung CP)			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B4 - Individuum und Gesellschaft B5 - Markt und Haushalt B9 - Betrieb und Arbeit B10 - Ausgewählte sozioökonomische Fragestellungen B11 - Marketing B13 – Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Bober, M. (2003): Marketing in der Gemeinschaftsgastronomie und –verpflegung. Deutscher Fachverlag, Frankfurt Flad, Patrick (2003). Dienstleistungsmanagement in Gastronomie und Foodservice-Industrie. Deutscher Fachverlag, Frankfurt Kreutzer, E.W. (2003): Erfolgreich wirtschaften in der Gemeinschaftsverpflegung. Deutscher Fachverlag, Frankfurt	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Mündliche Prüfung			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Hertje Funke, Wolfgang Bögner (Lehrbeauftragter/Praxis)			
7.	Sonstiges:			

Modul B29 Version vom 29.06.2007		Produktbezogener Umweltschutz- Rahmenbedingungen und Praxis		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	WS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Produktbezogener Umweltschutz</i>		Kontaktzeit: 90 h	Selbststudium: 60 h
	Seminar/Vorlesung Übung/Praktikum		3 SWS 2 SWS	
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Anforderungen an produktbezogenen Umweltschutz kennen lernen • Methoden und Instrumente zur Bewertung der Umweltfolgen von Produkten kennen und an Beispielen anwenden lernen • Umweltzeichen und andere Informationsangebote für Verbraucher kennen lernen • Politische Strategien zur Förderung des produktbezogenen Umweltschutzes kennen und bewerten lernen • produktspezifische, logistische und technische Anforderungen an die Kreislauffähigkeit von Produkten kennen lernen • Methoden zur Analyse und Bewertung verfügbarer Methoden zur Kreislaufführung und Verwertung kennen lernen und für bestimmte Stoffgruppen vertiefen • gesetzliche Rahmenbedingungen kennen lernen • über eigenverantwortliches Arbeiten die strukturierte Erarbeitung von Themen vertiefen • über Gruppenarbeiten die Verantwortung für das Weiterkommen der gesamten Lerngruppe trainieren und • über die Präsentation und Diskussion von Arbeitsergebnissen Methodenkompetenzen und soziale Kompetenzen trainieren 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Ökologischen und soziale Folgen der Produktion und des Konsums • Handlungsfelder der integrierten Produktpolitik • Normen für Produktkennzeichnungen • Vergabekriterien und Wirkungsweise von Qualitäts- und Umweltzeichen • Öko-Bilanzen • Notwendigkeit und Berechtigung der Kreislaufwirtschaft • Gesetzlicher Rahmen der Kreislaufwirtschaft • Verwertungsprobleme und Verwertungslösungen von Stoffen und Alltagsprodukten • Grundregeln des verwertungsgerechten Designs • praktische Analyse der Verwertungseigenschaften von Geräten 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie – Vertiefung BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B13 – Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Literaturhinweise werden im Seminar ausgegeben.		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Mündliche Prüfung und/oder Hausarbeit und Projektpräsentation			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Petra Teitscheid</u> Prof. Dr. Klaus Bühler			
7.	Sonstiges:			

Modul B30 Version vom 09.03.2007		Multimedia-Techniken		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	WS/SS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Multimedia-Techniken</i>		Kontaktzeit: 108 h	Selbststudium: 42 h
	Seminar Praktikum		3 SWS 3 SWS	
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Sinnvolles und effizientes einsetzen von digitalen Techniken • Bilder, Klänge und Filme digital aufnehmen, weiter verarbeiten und daraus Dokumente auf Papier, Computerpräsentationen und Internetauftritte erzeugen • Komplexe Berechnungen mit Hilfe von Tabellenkalkulationen erzeugen und die Ergebnisse sinngemäß in Präsentationen einbauen • Kommunikationsfähigkeit • Teamfähigkeit • Projektsteuerung • Präsentation 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Physiologie des Farbensehens, additive und subtraktive Farbmischung, Farbsysteme: XYZ, CIE-Lab, RGB. • Digitale Bilderzeugung (Fotographie, Scannen, Filmen) • Speicherung von Bildern und Filmen, Dateitypen, Kompressionsverfahren. Bildbearbeitung, Filmbearbeitung • Aufnahme von Klängen und Sprache, digitale Weiterverarbeitung, Speicherung • das wissenschaftliche Arbeiten mit Tabellenkalkulationsprogrammen, Erzeugen von Diagrammen • Erstellen von Präsentationen, Bilddokumenten und Internetauftritten 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie- Vertiefung BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme:		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:	
	keine		Skript Arbeitsblätter	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
	Mündliche Prüfung und/oder Hausarbeit und Präsentation			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:			
	Prof. Dr. Reinhard Volmer			
7.	Sonstiges:			

Modul B31 Version vom 10.07.2007	Sensorik			
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB/BAB	Workload: 150 h	Credits: 5	Angebot: WS	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: <i>Sensorik</i> Seminar Praktikum		Kontaktzeit: 72 h 2 SWS 2 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Kennen lernen der wichtigsten sensorischen Methoden zur Beurteilung der Lebensmittelqualität verschiedener Lebensmittel. • Verständnis für die Einbindung der Sensorik in die Produktentwicklung, das Marketing oder das nachhaltige Qualitätsmanagement in der Lebensmittelwirtschaft. • Selbstständiges Planen von einfachen sensorischen Tests, sowie die Durchführung und die Auswertung. • Präsentation von statistischen Auswertungen. • Sensorische Methoden und die statistischen Ergebnisse können kritisch auf ihre Einsatzbereiche und Aussagekraft geprüft werden. • Anwendung der Sensorik-Software FIZZ für einfache Problemstellungen. 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Sensorik • Vorstellen und Anwenden der wichtigsten sensorischen Methoden mit unterschiedlichen Lebensmitteln • Selbstständiges statistisches Auswerten und Präsentieren der Ergebnisse • Verknüpfung von Sensorik und Marketing 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung BB/BAB– Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B32 - Statistik B11 - Marketing B13 – Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement B2 – Kommunizieren und Beraten		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript „Praxishandbuch Sensorik“, Behrs Verlag, ISBN 3-86022-958-3	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur oder mündliche Prüfung			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Guido Ritter</u> Prof. Dr. Ursel Wahrburg (im Wechsel)			
7.	Sonstiges:			

Modul B32 Version vom 09.03.2007	Statistik			
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie	Workload: 150 h	Credits: 5	Angebot: SS	Dauer: 1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Statistik</i> Seminar Praktikum		Kontaktzeit: 72 h 2 SWS 2 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Fragebögen konzipieren und nach den Methoden der schließenden Statistik auswerten können. • Auswertung und Planung von univariaten und multivariaten Versuchen. 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Deskriptive Statistik • Schließende Statistik • Statistische Modelle • Regressionsrechnung • Varianzanalyse • Versuchsdesign und Auswertung mit SPSS 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript Arbeitsblätter		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: (Auswertung der Übungsaufgaben)-Hausarbeit oder Klausur			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Reinhard Volmer</u>			
7.	Sonstiges:			

Modul B33 Version vom 09.03.2007		Internet Datenbanken		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	SS/WS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Internet Datenbanken</i>		Kontaktzeit: 72 h	Selbststudium: 78 h
	Seminar Übung		4 SWS Blockveranstaltung	
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • In der Lage sein, selbständig Datenbanken zu erstellen, die auf einem Internet Server gespeichert werden • Erstellung der Programmierung, um mit Hilfe eines Browsers Daten eingeben zu können • Daten abrufen und komplexe Auswertungen erzeugen können • Kommunikationsfähigkeit • Teamfähigkeit 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Struktur von Client-Server-Systemen • Einführung in relationale Datenbanksysteme • Einführung in HTML, PHP und SQL • Programmerstellung durch Kombination von PHP und SQL zur Auswertung von Anfragen 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie – Vertiefungsmodul BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Mündliche Prüfung			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Reinhard Volmer			
7.	Sonstiges: <ul style="list-style-type: none"> • Blockveranstaltung Diese Veranstaltungen werden in ähnlicher Form mit leicht variierenden Themen gemeinsam mit dem Fachbereich Wirtschaft der FH-Münster und in Kooperation mit den Fachbereichen LOeL (Oecotrophologie) und Wirtschaft der Hochschule Anhalt in Bernburg durchgeführt. Sie ist ein Teil der Kooperation unserer Hochschule mit der Hochschule Anhalt seit 1990.			

Modul B34 Version vom 08.02.2008		Evaluation: Wie lassen sich (Arbeits-) Erfolge messen?		
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB / BAB	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
	150 h	5	SS	1 Semester
	Lehrveranstaltungen: <i>Evaluation</i> Seminar Praktikum		Kontaktzeit: 72 h 2 SWS 2SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Verständnis für die Notwendigkeit evaluatorischer Tätigkeiten • Kenntnis praxisorientierter und praktikabler Evaluationsabläufe • Kenntnis verschiedener Methoden beraterbezogener Evaluationen • Selbständige und kritische Auseinandersetzung mit evaluatorischen Praxisbeispielen • Entwicklung eigener Evaluation-Designs 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Begriff, Ziele und Funktionen von Evaluation • Ansatzpunkte und Ablauf • Planung, Methodenwahl, Datenerhebung und Bewertung • Grenzen von Evaluationen 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie – Vertiefungsmodul BBJE/FBJE – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: alle Pflichtmodule		Literaturhinweise: J.Jarre: Beratungsevaluation, in: M.Krämer: Professionelle Beratung zur Alltagsbewältigung, Göttingen 2005	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: mündliche Prüfung			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Jan Jarre</u>			
7.	Sonstiges:			

Modul B35 Version vom 08.02.2008		Psychologische Aspekte der Beratung		
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB / BAB	Workload: 150h	Credits: 5	Angebot: SS	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar Praktikum - Beratung Ganzheitliche Ernährungsberatung		Kontaktzeit: 90 h 2 SWS 3 SWS	Selbststudium: 60h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Beratungsmethoden kennen und anwenden können • Lernfähigkeit • Teamfähigkeit • Kommunikative und interaktive Kompetenz • Entscheidungsvermögen und Zielorientierung • Selbstständigkeit 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Gesprächsführung in der Beratung • Aspekte der ganzheitlichen Ernährungsberatung 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie – Vertiefungsmodul BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: Individuum und Gesellschaft Kommunikation und Beraten Lernen und Lehren		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Bamberger, Günter G. (2005). Lösungsorientierte Beratung (3.Aufl.). Weinheim: Beltz. Ertelt, Bernd-Joachim & Schulz, W.E. (2002). Handbuch Beratungskompetenz. Leonberg: Rosenberger Fachverlag. Krämer, Michael (Hrsg.). (2005). Professionelle Beratung zur Alltagsbewältigung. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Mündliche Prüfung			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Michael Krämer</u> Prof. Dr. Heike Englert			
7.	Sonstiges: Blockveranstaltung Freitag/Samstag (Praktikum)			

Modul B36 Version vom 08.02.2008		Berufs- und Arbeitspädagogik		
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB /BAB	Workload: 300 h	Credits: 10	Angebot: SS und WS	Dauer: 2 Semester
	Lehrveranstaltungen: <i>Berufs- und Arbeitspädagogik</i> Seminar Praktikum		Kontaktzeit: 216 h 4 SWS 2 SWS	Selbststudium: 84 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Erwerb von gründlichen berufs- und arbeitspädagogischen Fachkenntnissen und Methoden; Einübung der Methoden durch praktische Übungen in ausbildenden Betrieben • Sozialkompetenzen: Gruppenarbeit, Kommunikation, mit betrieblichen Partnern zusammen arbeiten, mit Auszubildenden kommunizieren • Methodenkompetenz: Erarbeitungs-, Präsentations- und Vermittlungsmethoden • Fachkompetenz: Fachinhalte für den Transfer auswählen und aufarbeiten • Individualkompetenz: zuverlässige und verantwortliche Teamarbeit in unterschiedlichen Zusammensetzungen, Verantwortung für die Ausbildung junger Menschen übernehmen. <p>Das Modul umfasst eine praktische Prüfung gem. der Ausbildereignungsverordnung (AEVO) und berechtigt zum Antrag auf die Kammeranerkennung als Ausbildereignungsprüfung</p>			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Berufliches Bildungssystem in Deutschland; Duales System; Institutionen und Träger Beruflicher Bildung; Rechtsgrundlagen der beruflichen Bildung • Grundlagen der Berufs- und Arbeitspädagogik, Adressaten und Zielgruppen in der beruflichen Bildung, speziell im Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft • Ziele und Methoden in der beruflichen Bildung • Anwendung von Methoden in der Ausbildungspraxis • Schlüsselkompetenzen sind ein zentrales Thema der Berufs- und Arbeitspädagogik; sie werden in dem Fach sowohl theoretisch erarbeitet, von den Studierenden erworben, als auch im Rahmen der Ausbildungseinheiten von den Studierenden an die Auszubildenden weiter vermittelt. 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie –Vertiefungsmodul BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: abgeschlossene Pflichtmodule; Möglichst abgeschlossene Berufsausbildung		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Aktuelle Vorlesungsunterlagen (Folien) und Materialien im Intranet Literaturhinweise: Arnold, R./ Krämer-Stürzl. A.: Berufs- und Arbeitspädagogik.: Berlin: Cornelsen Skriptor, 2. überarb. Aufl. 1999 Bonz, B. : Methoden der Berufsbildung. Ein Lehrbuch. Stuttgart: Hirzel 1999 Fegebank, B.: Berufsfeldlehre Ernährung und Hauswirtschaft. Baltmannsweiler:	

		Schneider 2004 Schelten, A.: Einführung in die Berufspädagogik. 3., vollst. neu bearb. Aufl., Stuttgart: Steiner 2004
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Präsentation, Hausarbeit und/oder mündliche Prüfung	
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Irmhild Ketschau</u>	
7.	Sonstiges: (begrenzt auf insges. 20 Plätze) Die SWS können unterschiedlich auf SS und WS verteilt sein.	

Modul B37 Version vom 31.01.2008		Technik und Umwelt		
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie	Workload: 150 h	Credits: 5	Angebot: ? ab 2009	Dauer: 1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Technik und Umwelt</i> Seminar Praktikum		Kontaktzeit: 90 h 4 SWS 1 SWS	Selbststudium: 60 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Überblick über das gesamte Rechtsgebiet • Exemplarisch vertiefte Kenntnisse über ausgewählte Rechtsnormen gewinnen • Analyse und Bewertung einzelner Rechtsnormen in ihrer praktischen Bedeutung und Wirksamkeit • Kenntnisse über hierarchische Behördenstrukturen und die Kompetenz der Behörden. • exemplarische Kenntnisse über ausgewählte technische Lösungen von Umweltproblemen gewinnen und die Fähigkeit entwickeln, diese angemessen zu analysieren, zu vergleichen und zu bewerten. • Methodenverständnis • Systemverständnis • Analysefähigkeit • Transferfähigkeit • Selbstständigkeit 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Gebiete des Umweltrechtes • Immissionsschutzrecht • Kreislaufwirtschafts- und Abfallrecht • Bodenschutzrecht • Technischer Umweltschutz in exemplarischen Beispielen: • Abfallbehandlung • Gasreinigung • Mess- und Analysentechnik (Luft, Abfall) • Wasser-/Abwasserrecht/-aufbereitungstechnik • Wasser – Trinkwasser – Abwasser • Natürlicher Wasserkreislauf • Wasservorkommen – Wasserarten • Rechtsnormen in Bezug auf Trinkwasser (EG, Bund, Land) • Verfahren zur Trinkwassergewinnung • Qualitätsbewertung von Wasser (Trinkwasser, Mineralwasser, Heilwasser etc.) • Rechtsnormen in Bezug auf Abwasser (EG, Bund, Land, Kommune) • Technische Verfahren zur kommunalen und gewerblichen Abwasserbehandlung 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: Alle Basismodule Oecotrophologie oder vergleichbare Module, fachlich relevanter Studiengänge		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: OHP-Folien bzw. Powerpoint-Datei zielgruppenorientiert aus dem Intranet zugänglich Arbeitsunterlagen von den Lehrenden Görner, Hübner: Umweltschutztechnik, Springer Verlag 1999	

		Lexikon Umwelttechnik, VDI-Verlag 1996 Bank, Basiswissen Umwelttechnik, VDI-Verlag 2000 Umwelt-Magazin, Springer-VDI Verlag P. Kunze: Behandlung von Abwasser 1990 Umwelt-Magazin
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Mündliche Prüfung	
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Klaus Bühler Prof. Dr. Wigbert Hillebrand	
7.	Sonstiges:	

Modul 38 Version vom 19.11.2007		Analytische Chemie		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	SS	1 Semester
BB / BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Analytische Chemie</i>		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Seminar Praktikum		90 2 SWS 3 SWS	60 h
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Grundlegende Kenntnisse über Zielgruppenorientierte instrumentelle analytische Messgeräte und -verfahren • Anwendungskompetenz in der Untersuchung von spezifischen Lebensmittelinhaltsstoffen • Anwendungskompetenz in spezifischen Probenaufbereitungsverfahren • Umsetzungskompetenz in der Bewertung verschiedener Analysenverfahren bei der Anwendung auf eine spezielle analytische Fragestellung • Verständnis für die Aussagekraft und Grenzen von analytischen Messmethode/ Methodenvergleich • Methodenbeherrschung • Analysefähigkeit • Systemverständnis • Transferfähigkeit 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Analyse, Analytik, Instrumentelle Analytik • Statistische Bewertung von Analysenergebnissen • Chromatographische Analysenverfahren • Spektroskopische Analysenverfahren • Elektrochemische Analysenverfahren • Enzymatische Analytik 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie – Vertiefungsmodul BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme:	Literaturhinweise/Arbeitsmittel:		
	- Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen - Chemie des Menschen und der Lebensmittel	OHP-Folien bzw. Powerpoint-Datei zielgruppenorientiert aus dem Intranet zugänglich		
	Voraussetzung für die Zulassung zur Prüfungen:	Lehrmaterial von den Lehrenden		
	Labortechniken in der Chemie/ Biochemie / Lebensmittelchemie (B20)	Namer, Haller: Untersuchungsmethoden in der Chemie		
		Karl Cammann: Instrumentelle Analytische Chemie		
		G. Schwedt: Taschenatlas der Analytik, Thieme Verlag		
		Kunze, Schwedt: Grundlagen der qualitativen und quantitativen Analyse, Verlag Wiley-VCH		
		M. Otto: Analytische Chemie, Verlag Wiley-VCH		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
	Klausur oder mündliche Prüfung			

6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Wigbert Hillebrand</u> Prof. Dr. Guido Ritter
7.	Sonstiges:

Module B39 Version vom 08.02.2008		Health Management		
Bachelor Study Copurse: Oecotrophology (Home Economics & Nutrition Science) BB/BAB	workload: 150 h	credits: 5	starting: SS	duration: 1 Semester
	teaching units: Health Management lectures/seminars practical		contact time: 72 h 2 SWS 2 SWS	private study: 78 h
1.	qualification goals: <ul style="list-style-type: none"> • students will be shown how to introduce business health management into a company • teamwork • presentation techniques • project management 			
2.	contents: <ul style="list-style-type: none"> • basic concepts of health management • internal and external actors • systems, procedures and instruments in the phases: actual analysis, planning, intervention, evaluation • the integration of Health Management into integrated management systems • work-placement: • consolidation of the phases, planning and intervention by using methods of project management as well as the development and testing of intervention measures 			
3.	potential application of the module: option BB / BAB – W II			
4.	recommended preconditions for participation: none		Literature/teaching aids: Stephan, C.: Industrial Health, Safety and environment Management, 2007	
5.	awarding of credit points, examinations: presentation and assignment or paper			
6.	responsible/full-time teacher: <u>Prof. Dr. Frank Ramsauer</u>			
7.	further points: course taught in English			

Modul B39 Version vom 19.11.2006		Gesundheitsmanagement		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	SS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Gesundheitsmanagement</i>		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Vorlesung/Seminar Praktikum		72 h	78 h
			2 SWS 2 SWS	
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Studierende werden befähigt, ein betriebliches Gesundheitsmanagement in einem Unternehmen einführen zu können. • Teamarbeit • Präsentation • Projektmanagement 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Konzeptionelle Grundlagen im Gesundheitsmanagement • Analyse und Bewertung von spezifischen Kennzahlen • Betriebliche und Außerbetriebliche Akteure • Methoden und Instrumente in den Phasen: Ist-Analyse, Planung, Intervention, Evaluation Planung und Intervention • Integration von Gesundheitsmanagement in integrierte Managementsysteme <p><i>Praktikum:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Konzeptionierung eines Projektmanagementdesign zur Vertiefung der einzelnen Phasen unter Verwendung von Methoden des Projektmanagements u.a. <ul style="list-style-type: none"> ○ Projektstrukturierung ○ Ablauf- und Terminmanagement ○ Kostenmanagement • Ausarbeiten eines Angebotes zur personenbezogenen Dienstleistung im Gesundheitsmanagement • Entwicklung von Interventionsmaßnahmen 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie – Vertiefungsmodul BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme:	Literaturhinweise/Arbeitsmittel:		
	<i>Betrieblicher Gesundheitsschutz</i>	Stephan, C.: Industrial Health, Safety and environment Management, 2007		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
	Präsentation und Hausarbeit			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:			
	<u>Prof. Dr. Frank Ramsauer</u>			
7.	Sonstiges:			
	In Englischer Sprache			

Modul B40 Version vom 19.11.2007		Angewandte Ernährungslehre		
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB/BAB	Workload: 150 h	Credits: 5	Angebot: WS	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: <i>Angewandte Ernährungslehre</i> Seminar		Kontaktzeit: 72 4 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sollen die Bedeutung von Nachhaltigkeit und ganzheitlichem Ansatz bei der Ernährung verstehen und in der Lage sein, diese Kenntnisse praxisorientiert anzuwenden. • Sie sollen unterschiedlichste Ernährungsformen differenziert und im Hinblick auf ihre ernährungsphysiologische Wertigkeit bewerten können. • Sie sollen Prinzipien erarbeiten können, mit deren Hilfe unterschiedliche Diäten, speziell Reduktionsdiäten umfassend bewertet werden können. • Methoden- und Fachkompetenz, um auch unbekannte Ernährungsthemen aus Wissenschaft und Medien zu verstehen und zu bewerten und dieses Meinungsbild fundiert zu vertreten. • Selbständiges Arbeiten, Eigenmotivation und Fähigkeit zur kritischen Analyse. • Soziale Interaktion wie Team- und Kommunikationsfähigkeit; Integrität, Delegation, konstruktives Konfliktverhalten. • Soziale Akzeptanz (Präsentation, Moderation). 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsstatus • Alternative Ernährungsformen • Reduktionsdiäten und Strategien zur Adipositas therapie • Aktuelle Ernährungsthemen aus Wissenschaft und Medien 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie – Vertiefungsmodul BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B15 - Chemie des Menschen und der Lebensmittel B7 - Der Mensch B14 - Ernährungs- und Lebensmittellehre B18 - Ernährung des gesunden Menschen B17 - Biochemie der Ernährung		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Vorzugsweise Hausarbeit und Präsentation und/oder mündliche Prüfung.			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Ursel Wahrburg</u>			
7.	Sonstiges:			

Modul B41 Version vom 09.03.2007		Facility Management		
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie	Workload: 150 h	Credits: 5	Angebot: SS	Dauer: 1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Facility Management</i> Seminar Praktikum		Kontaktzeit: 72 h 2 SWS 2 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Detailwissen über die Aufgabenbereiche des kaufmännischen und infrastrukturellen Facility Managements. • vertraut mit den in diesen Bereichen eingesetzten Methoden und in der Lage, diese auch einzusetzen. • auf Teamwork vorbereitet (da es im Facility Management oft um sehr komplexe Aufgabenstellungen geht) • eigenständiges Lernen und Arbeiten • eigenständiges Einarbeiten in Software • Präsentation eigener Ergebnisse 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen des Facility Management mit Zielen, Aufgaben, Struktur und Arbeitsbereichen. (Begriff des Facility Management, die Einteilung in infrastrukturelles, kaufmännisches und technisches Facility Management, Führung und Organisation der Bereiche) • Teamarbeit Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> • Das Facility Management ist gekennzeichnet durch den Einsatz typischer Software: Ausgewählte branchentypische Softwareprogramme gehören im Rahmen des Praktikums zu den Lehrinhalten • Kennenlernen der Unterschiede in den Einsatzbereichen und den Einsatzmöglichkeiten bei CAD-basierten und administrativen Programme des Facility Management • Selbstständige Einarbeitung in CAFM-Software. • Vergleich der unterschiedlichen Software 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie – Vertiefungsmodul BB/BAB –Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B4 - Individuum und Gesellschaft B5 -. Markt und Haushalt B9 - Betrieb und Arbeit B10 - Ausgewählte sozioökonomische Fragestellungen B11 - Marketing B13 – Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: <i>Braun, H.P., E. Oesterle, P. Haller (1996): Facility Management – Erfolg in der Immobilien-Bewirtschaftung. Verlag Springer, Berlin u.a.</i> <i>Feyerabend, F.- K., G. Grabatin (Hg.) (2000): Facility Management – Praxisorientierte Einführung und aktuelle Entwicklungen. Verlag Wissenschaft und Praxis, Sternenfels</i>		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Präsentation oder Hausarbeit und/oder mündliche Prüfung			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Hertje Funke</u>			
7.	Sonstiges: In englischer Sprache			

Module B41 Version from 20.11.2007		Facility Management		
Bachelor Study Course: Oecotrophology (Home Economics & Nutrition Science) teaching profession BB/BAB	workload: 150 h	credits: 5	starting: SS (Start 09)	duration: 1 Semester
	teaching units: <i>Facility Management</i> seminar practical		contact time: 2 SWS 2 SWS	private study: 78 h
1.	qualification goals: <ul style="list-style-type: none"> • detailed knowledge on the sphere of activity of commercial and infrastructural Facility Management. • familiarity with methods used in this field, and the ability to utilise the same • able to work in a team (since Facility Management often includes very complicated tasks) • independent learning and studying • independent familiarisation with software • presentation of one's own results 			
2.	contents: <ul style="list-style-type: none"> • basics of Facility Management with aims, tasks, structures and fields of activity. (the concept of Facility Management, the classification into infrastructural, commercial and technical Facility Management, the implementation and organisation of these fields) • Facility Management is characterised by the use of typical software: • selected sector specific software programmes belong within the framework of practical training to the contents of the course (CAD-based and administrative programmes). • independent familiarisation with CAFM-software. • teamwork 			
3.	potential application of the module: option BB/BAB option II			
4.	recommended preconditions for participation: B4 -the individual and society B5 - markets and household B9 - work and business B10 - selected socio-economic formulation of questions B11 - marketing B13 – Quality and Sustainable Management		literature/teaching aids: <i>Braun, H.P., E. Oesterle, P. Haller (1996): Facility Management – Erfolg in der Immobilien-Bewirtschaftung. Verlag Springer, Berlin u.a.</i> <i>Feyerabend, F.- K., G. Grabatin (Hg.) (2000): Facility Management – Praxisorientierte Einführung und aktuelle Entwicklungen. Verlag Wissenschaft und Praxis, Sternenfels</i>	
5.	awarding of credit points, examinations: presentation with handouts and written formulation			
6.	responsible/full-time teacher: <u>Prof. Dr. Hertje Funke</u>			
7.	further points: course taught in English			

Modul B42 Version vom 19.11.2007		Sport und Ernährung		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	WS	1 Semester
BB / BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Sporternährung</i>		Kontaktzeit: 72 h	Selbststudium: 78 h
	Seminar		4 SWS	
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Vertieftes Verständnis der metabolischen Abläufe beim Menschen im Hinblick auf sportliche Leistungsanforderungen • Geschärftes Bewusstsein für den Stellenwert einer sportgerechten Ernährung für die Leistungsfähigkeit • Kennen lernen wesentlicher Methoden der Leistungsdiagnostik • Verständnis für die Bedeutung von Sport und angepasster Ernährung für präventive und therapeutische Ernährungsmaßnahmen • Selbständiges Erarbeiten von Lehrbuchkapiteln und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften; • Selbständiges Erarbeiten von Fallbeispielen • Kritisches Hinterfragen von Informationsquellen • Kommunikationsfähigkeit • Teamfähigkeit • Präsentation 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Gibt es besondere Ernährungs-Bedürfnisse von Sportlern? • Metabolische Grundlagen der Sporternährung • Bedeutung einzelner Nährstoffe und Nahrungsinhaltsstoffe für die Ernährung des Sportlers • Aspekte des Wasserhaushalts - Dehydration und Rehydratation • Ernährungsprinzipien - abgestimmt auf Sportabschnitte • Sportartspezifische Ernährung • Spezifisches Ernährungsmanagement bei ausgewählten Sportarten • Ernährung und Sport im Rahmen ganzheitlicher Therapieansätze • Essstörungen bei Leistungssportlern • Ergogene Wirkstoffe und Nahrungsergänzungsmittel • Leistungsdiagnostische Parameter hinsichtlich Atmung, Herz-Kreislauf und Energie-stoffwechsel 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie - Vertiefung BB / BAB –Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme:		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:	
	<ul style="list-style-type: none"> • Der Mensch – B7 • Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen – B1 • Biochemie der Ernährung - B17 • Ernährung des gesunden Menschen – B18 		Alexandra Schek: Sporternährung, DSB-Trainerbibliothek	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
	mündliche Prüfung			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:			
	Prof. Dr. Karl-Josef Groneuer			
7.	Sonstiges:			

Modul B43 Version vom 09.03.2007		Angewandte Biochemie		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	SS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Angewandte Biochemie</i> Praktikum Seminar		Kontaktzeit: 78 2 SWS 3 SWS	Selbststudium: 72 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Vertieftes Verständnis der metabolischen Abläufe beim Menschen • Vertieftes Verständnis der Stoffwechselregulation • Kennen lernen der strukturellen Basis der wesentlichen Stoffwechselprozesse und deren Steuerung beim Menschen • Kennen lernen von erworbenen oder vererbten metabolischen oder strukturbedingten Störungen als Basis für präventive und/oder therapeutische Ernährungsmaßnahmen • Vertieftes Verständnis für das Funktionieren biologischer Systeme als Basis für lebensmittelchemische und –technologische Fragestellungen • Selbständiges Erarbeiten von Lehrbuchkapiteln und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften • Selbständiges Erarbeiten von Fallbeispielen • Kritisches Hinterfragen von Informationsquellen • Kommunikationsfähigkeit • Teamfähigkeit 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Struktur der Proteine; Grundlagen zum Verständnis der Enzymkinetik • Beweglichkeit von Proteinen/Konformationsänderung/Feinsteuerung • Regulation und Hemmung: Erklärung nach dem Michaelis/Menten-Modell • ‚induced fit‘-Theorie nach Koshland • Einfluss der Nährstoffversorgung auf die Neurotransmittersynthese • Metabolische, hormonelle und strukturelle Techniken zur Regulation des Metabolismus • Aufbau von Membransystemen • Integration von Proteinen und Proteiden in Membranen; Eigenschaften von Membranrezeptoren und Transportern • Unterschiedliche Typen von Membranrezeptoren • Rezeptor-medierte Endocytose Praktikum: <ul style="list-style-type: none"> • Einfluss verschiedener Parameter auf die Enzymaktivität • biochemische Methoden zur Ermittlung des Ernährungsstatus • Isolieren, Auftrennen und Bestimmen von Protein- und Nukleinsäurefraktionen 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie- Vertiefungsmodul BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: Alle Basis-Module Voraussetzung für die Zulassung zur Prüfung: Labortechniken in der Chemie/ Biochemie / Lebensmittelchemie (B20)	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Lehninger Principles of Biochemistry, 4 th Ed. Alberts et al.: Essential Cell Biology Stryer: Biochemie Weitere Literaturempfehlungen in der Veranstaltung		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Mündliche Prüfung			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Karl Josef Groneuer			
7.	Sonstiges:			

Modul B44 Version vom 14.02.2008		Innovationen im Bereich der Ernährung (Functional Food)		
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie	Workload: 150 h	Credits: 5	Angebot: SS	Dauer: 1 Semester
BB / BAB	Lehrveranstaltungen: Functional Food Seminar Praktikum/Übung		Kontaktzeit: 90h 2 SWS 3 SWS	Selbststudium: 60h
1.	Qualifikationsziele: Die Studierenden sollen vertraut werden mit: <ul style="list-style-type: none"> • Markteinschätzung/Absatzmärkte Functional Food • Erkennen des Spannungsfeldes zwischen Industrie und Vertreter der Ernährung • Beeinflussung des Ernährungsverhaltens durch „Trends“ • Wahrheitsgehalt von Werbeaussagen im Bereich von Lebensmittel/Functional Food • Functional Food in der Ernährungsberatung • Produktentwicklung von Functional Food 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Definition und Zielformulierung • Wirkungen und Wirkungsbehauptungen • Brennpunkte bei Functional Food • Fette und Fettbegleitstoffe • Polysaccharide • Vitamine • Mineralstoffe • Proteine • Sekundäre Pflanzenstoffe • Probiotika • Gesundheitliche Aspekte und Prävention • Spezielle Bevölkerungsgruppen und Functional Food • Recht • Marketing und Werbung 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung BB / BAB –W II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B2 – Kommunizieren und Beraten		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: <ul style="list-style-type: none"> • Präsentation 			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Heike Englert			
7.	Sonstiges: In englischer Sprache			

Module B44 Version from 14.02.2008	Innovations in the field of nutrition (Functional Food)			
Bachelor study course	workload:	credits:	starts:	duration:
Home Economics & Nutrition Science	150 h	5	SS	1 semester
BB / BAB	teaching units: Functional Food seminar practical		contact time: 90 h 2 SWS 3 SWS	Private study: 60 h
1.	qualification goals: students should become acquainted with: evaluating the market/market potential of functional food recognising the area of conflict between industry and advocates of nutrition influences on nutritional behaviour through 'trends' the measure of truth in claims made in advertising in the sphere of foodstuffs/functional food functional food in nutrition advisory services product development from functional food			
2.	contents: definition and formulation of aims effects and effects claimed focal points of attention in functional food fats and associated substances polysaccharides vitamins minerals proteins secondary plant substances probiotica health aspects and preventive measures special sections of the population and functional food legal aspects marketing and advertising •			
3.	potential application of the module: Home Economics & Nutrition Science – acquiring knowledge at a deeper level BB / BAB – W II			
4.	reccomended preconditions for participation: presentation techniques		literature/teaching aids: script/lecture notes	
5.	awarding of credit points, examinations: presentation			
6.	person responsible and full-time teacher: <u>Prof. Dr. Heike Englert</u>			
7.	other points: course taught in English			

Modul B45 Version vom 08.02.2008		Lebensmittelallergien		
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB / BAB	Workload: 150 h	Credits: 5	Angebot: WS	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Lebensmittelallergien Seminar Übung		Kontaktzeit: 72 2 SWS 2 SWS	Selbststudium: 78
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen das Krankheitsbild und die Differentialdiagnose der Lebensmittelallergien, sowie die Epidemiologie, Ursachen, Symptome, Diagnostik und Therapie • Die Studierenden kennen Techniken der Ernährungsberatung und können diese bei der ernährungstherapeutischen Beratung bei Patienten mit Nahrungsmittelallergien anwenden 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Epidemiologie der Nahrungsmittelallergien • Einteilung der Nahrungsmittelunverträglichkeiten • Toxische Reaktionen • Allergische LM-Hypersensitivität • IgE-medierte LM Allergien • Nicht IgE-medierte LM Allergien • Nahrungsmittelunverträglichkeiten bei Kleinkindern mit atopischer Dermatitis • Pro- Präbiotische LM bei Nahrungsmittelallergien • Nicht-allergische Hypersensitivität • Malabsorption • Zöliakie/Sprue 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Hauptstudium - Wahlpflicht BB / BAB – W II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B2 - Kommunizieren und Beraten B45 - Lebensmittelallergie		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Weißbuch Allergie in Deutschland, 2. Auflage, 2004 Praxis der Diätetik und Ernährungsberatung, 2. Auflage, 2005	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Präsentation und Beratungsgespräch			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Heike Englert</u>			
7.	Sonstiges:			

Modul B46 Version vom 20.11.2007		Ernährungsmedizin		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	WS	1 Semester
BB / BAB	Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Seminar Praktikum		90 2 SWS 3 SWS	60 h
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Kennen lernen pathologischer, pathophysiologischer und pathobiochemischer Grundlagen der prävalenten Erkrankungen des Verdauungssystems sowie der ernährungsabhängigen Erkrankungen des Menschen. • Kennen lernen der Grundlagen der aktuellen internistischen, pädiatrischen, psychosomatischen und chirurgischen Therapieverfahren der prävalenten Erkrankungen des Verdauungssystems sowie der nährstoffabhängigen Erkrankungen des Menschen. • Kennen lernen der sozialmedizinischen und gesundheitsökonomischen Bedeutung und Auswirkung der prävalenten Erkrankungen des Verdauungssystems sowie der ernährungsabhängigen Erkrankungen des Menschen • Kennen lernen der Bedeutung und des Arbeitsfeldes klinischer Diätetik im deutschen Gesundheitswesen • Kennen lernen der krankheitsspezifischen diätetischen Empfehlungen sowie deren ernährungsmedizinischer Herleitung • Kritische Lektüre medizinischer Literatur • Kennen lernen medizinischer Informationsquellen 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Repetitorium der Anatomie und Physiologie des menschlichen Verdauungssystems • Repetitorium des Hormonsystems • Krankheiten des Mundes und der Speiseröhre • Krankheiten des Magen- Darmtraktes • Stoffwechselerkrankungen • Erkrankung der Niere • Hypertonie • Erkrankungen des Skeletts und der Gelenke • Neurologische Erkrankungen • Erkrankungen der Haut • Erkrankungen der Zähne • Einheimische und tropische Ernährungsmangelerkrankungen (Marasmus, Kwashiorkor, Pellagra, Beri-Beri, Skorbüt, Rachitis etc.) 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie – Vertiefungsmodul BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme:		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:	
	B1 – Grundlagen der Chemie B6 – Einführung in der Oecotrophologie und wissenschaftliches Arbeiten B7 - Der Mensch B15 – Chemie des Menschen und der Lebensmittel		Literaturhinweise werden im Seminar ausgegeben	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
	mündliche Prüfung			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:			
	<u>Prof. Dr. Heike Englert</u>			

7.

Sonstiges:

Für das Praktikum werden verschiedene Gruppen angeboten. Ein Teil der Studierenden kann das Praktikum im WS absolvieren, ein Teil kann es erst zu Beginn des folgenden Semesters (SS) absolvieren.

Modul B47 Version vom 08.02.2008	Zusätze und Rückstände in Lebensmitteln			
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB/BAB	Workload: 150 h	Credits: 5	Angebot: SS	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: <i>Zusätze und Rückstände in Lebensmitteln</i> Seminar		Kontaktzeit: 72 h 4 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Kenntnisse der Bedeutung von erwünschten Zusätzen als auch von unerwünschten Rückständen in Lebensmitteln • Die Auswirkung auf die menschliche Gesundheit soll weitgehende selbstständig beurteilt werden können • Fähigkeit zur kritischen Betrachtung von Laboranalyseergebnissen • System- und Syntheseverständnis 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Technologische Notwendigkeit und Wirkung bestimmter Zusatzstoffe in Lebensmitteln, z.B. Konservierungsstoffe, Genussäuren und ihre Wirkung auf den Menschen • Rückstandssituation bei Lebensmittel und ihre Bedeutung für den Menschen 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B1 - Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen B15 - Chemie des Menschen und der Lebensmittel B21 - Lebensmittel- und Betriebshygiene Voraussetzung für die Zulassung zur Prüfung: B20 - Labortechniken in der Chemie/ Biochemie / Lebensmittelchemie		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Seminarskripte mit Literaturhinweisen	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: mündliche Prüfung			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Gisela Hotz-Mittmann (später N.N. Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittellehre)			
7.	Sonstiges:			

Module B48 Version vom 08.02.2008		Professional English (Fachenglisch)		
Bachelor Study Course Oecotrophology (HomeEconomics & Nutrition Science) BB/BAB	workload:	credits:	starting:	duration:
	150 h	5	WS	1 Semester
	teaching units: public health		contact time: 90 h	Private study: 60 h
	seminar		5 SWS	
1.	qualification goals: As many modules during this course of study are taught in English, our students need to be able to work with, and in the English language. Students will learn to become proficient in the spoken and written word, and be able to use English as a means of communication in various disciplines.			
2.	contents: <ul style="list-style-type: none"> • brush up and revision of basic grammar structures • improvement of reading skills and summary techniques • working with subject related texts • writing skills - commercial correspondence, writing reports, note-taking, • E-mails • discussions - leading and taking part in the same • presentation techniques - developing a critical approach to materials, methods • cultivating feedback techniques 			
3.	potential application of the module: Oecotrophology (Home Economics & Nutrition Science) BB/BAB – W II			
4.	recommended preconditions for participation: none			
5.	awarding of credit points, examinations: written examination/presentations			
6.	person responsible and full-time teacher: assistant lecturer Terence Edmund Singleton			
7.	other points: (for active participation in all other modules taught in English)			

Modul B49 Version vom 08.02.2008		Public Health		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	WS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Public Health</i>		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Seminar		72 h	78 h
			4 SWS	
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Kennen lernen des Gedankengutes und des Werdeganges von Gesundheitsforschung und Gesundheitssystemforschung • Kennen lernen der Strukturen und gesetzlichen Grundlagen des öffentlichen Gesundheitswesens und der öffentlichen Gefahrenabwehr • Kennen lernen der Grundlagen medizinischer Statistik und Epidemiologie • Kennen lernen der gesundheitspolitischen Weichenstellungen • Kennen lernen der Dimensionen von Gesundheitsförderung und Prävention • Kennen lernen der Methoden von Public Health sowie der relevanten Informationsquellen • Selbständiges Erarbeiten von Lehrbuchkapiteln und internationaler Literatur 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Geschichte öffentlicher Gesundheitssicherung, Kommunalhygiene, Sozialhygiene • Geschichte von Gesundheitsforschung und Gesundheitssystemforschung • Weltgesundheitsorganisation: Primäre Gesundheitssicherung und Gesundheitsförderung • Gesundheitsförderung, primäre, sekundäre, tertiäre Prävention und Rehabilitation • Statistik und Epidemiologie, Risiken und Protektivfaktoren • Krankheitsentstehungsmodelle: Pathogenese und Salutogenese • Öffentliches Gesundheitswesen und Öffentlicher Gesundheitsdienst; Daseinsfürsorge und Gefahrenabwehr • Das System gesetzlicher und privater Krankheitsabsicherung • Strukturen von Gesundheitsverwaltung und Gesundheitspolitik 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	Oecotrophologie - Vertiefung BB/BAB – W II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme:	Literaturhinweise/Arbeitsmittel:		
	keine	Literaturhinweise werden im Seminar ausgegeben		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
	mündliche Prüfung			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:			
	Prof. Dr. Joachim Gardemann			
7.	Sonstiges:			
	In deutscher Sprache			

Modul B50 Version vom 08.02.2008		Welthandelsgut Kaffee		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	WS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: <i>Welthandelsgut Kaffee</i>		Kontaktzeit: 36 h	Selbststudium: 114 h
	Seminar		2 SWS	
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> Fachliche Ausbildung an dem Beispiel eines der wichtigsten Welthandelsgüter und Lebensmittel „Kaffee“ Verständnis für fachbereichsfremde Fragestellungen anhand der Zusammenarbeit mit Studierenden des Fachbereichs Wirtschaft / FH Düsseldorf Offenheit und Kritikfähigkeit gegenüber anderen Fachdisziplinen Selbstständiges Erarbeiten eines Themas. Organisation und Planung eines Projektes in Kleingruppen. Selbstvertrauen in der Diskussion mit Fachleuten aus einem Betrieb Interdisziplinäres Denken und Nachhaltigkeitsverständnis 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> Einführung in das Thema „Kaffee“ Exkursion zu einem Kaffeehersteller Selbstständiges Erarbeiten und Präsentation der Ergebnisse in Kleingruppen zu den Themen: Anbau (auch bio-konventionell), Sorten, Nachhaltigkeit im Anbau, Technologie, Inhaltsstoffe und Ernährungsphysiologie, Sensorik, Geschichte, Welthandelsgut Kaffee, Wirtschaftliche, soziale Situation in den Anbauländern „Transfair“ (allgemein, ethisch, ökon., Marketing), Vermarktung „Bio-Kaffee“, Markt in Deutschland. Verkostung von verschiedenen Kaffeeproben und Diskussion der sensorischen Qualität von Kaffee Diskussion der Ergebnisse der Kleingruppen und Kennen lernen des Fallbeispiels „Mocino“ Kaffee 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung BB/BAB – W II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B11 - Marketing B2 – Kommunizieren und Beraten		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur oder Mündliche Prüfung			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Guido Ritter</u> Prof. Dr. Rolf Nagel (FH Düsseldorf FB Wirtschaft)			
7.	Sonstiges: Begrenzung der Teilnehmerzahl: 10 Studierende des FB Wirtschaft, FH Düsseldorf 10 Studierende des FB Oecotrophologie, FH Münster Studierende des FBs Wirtschaft der FH Düsseldorf und des FBs Oecotrophologie sollen in einem fachhochschulübergreifenden Projekt die verschiedenen Aspekte der Qualität des Welthandelsgutes Kaffee erarbeiten, erleben und diskutieren.			

Modul B51 Version vom 08.02.2008		Zielgruppenprojekte: Zielgruppen entdecken – Mit Zielgruppen arbeiten		
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB / BAB	Workload: 150 h	Credits: 5	Angebot: WS	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: <i>Zielgruppenprojekte: Zielgruppen entdecken – Mit Zielgruppen arbeiten</i> Seminar Praktikum		Kontaktzeit: 72 h 2 SWS 2 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Auf der Grundlage eines lebensweltlichen Zielgruppenverständnisses und didaktisch-methodischer Strategiekennnisse erarbeiten Studierende Problemlösungen für Praxisfeld-Projekte. Sie greifen Problemstellungen aus dem Themenfeld Gesundheit / Gesundheitswirtschaft auf und trainieren ausgewählte Projektmethoden z.B. Rekrutierungs-, Multiplikatoren-, Agenturstrategie. Sie sammeln Erfahrungen in projektbezogener Kontaktgestaltung und im Managen von Kooperationspartnerschaften • Teamarbeit • Strategische Fähigkeiten • Fähigkeit zum Networking • Flexibilität und Adressatenorientierung 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Zielgruppenorientierung – Konzepte, Möglichkeiten und Grenzen • Junge Familien- Agenten gesundheitlicher Primärprävention • Zivilisationsausgleich in der Lebensmitte – Frauen und Gesundheit • Generation X, @ und Co. • Aging Population – Gesundheit und Unabhängigkeit erhalten • Ältere Konsumenten – Geschäftsfeldmining und Gesundheit • Familien in defizitären Lebenslagen- Niederschwellige Gesundheitsförderung • Der informierte Patient • Arbeitnehmer- und Arbeitnehmerinnen eines Unternehmens u.a. Gesundheitsakademie in der Mittagspause 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung BB / BAB – W II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B2 - Kommunizieren und Beraten B3 - Lehren und Lernen		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Seminarskripte mit Literaturhinweisen zu: Junge Familien – Agenten gesundheitlicher Primärprävention Zivilisationsausgleich in der Lebensmitte – Frauen und Fitness Generation X, @ und XXL und Co- Senioren/“Aging Population“ – Selbstständigkeit und Unabhängigkeit bewahren Familien in defizitären Lebenslagen – Armut und Gesundheit Zielgruppenorientierung – Konzepte	

		Der informierte Patient – Patienteninformation
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: mündliche Prüfung	
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Aloysia Merten</u>	
7.	Sonstiges: ggf. Block	

Modul B54 Version vom 14.02.2008	Ernährungsökologie (Nachhaltige Ernährungssysteme)			
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie	Workload: 150 h	Credits: 5	Angebot: WS	Dauer: 1 Semester
BB / BAB	Lehrveranstaltungen: Seminar Nachhaltige Verpflegungskon- zepte in Gemeinschafts- verpflegung & Gastronomie		Kontaktzeit: 36 h 2 SWS	Selbststudium: 114 h
1.	Qualifikationsziele: <u>Fachliche Kompetenzen:</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ In der Lage sein, „nachhaltige“ Verpflegungskonzepte bzw. Verpflegungskonzepte auf ihre Nachhaltigkeit hin kritisch zu beurteilen und bewerten ▪ Kenntnis über die Möglichkeiten und Grenzen von Nachhaltigkeitsmanagement und -operative in der Verpflegungswirtschaft ▪ Anwendung der Grundlagen der Nachhaltigkeit auf den wachsenden Markt der Außer-Haus-Verpflegung ▪ Den Außer-Haus-Markt als zukünftiges Arbeitsfeld für Oecotrophologen/innen kennen lernen <u>Persönliche Kompetenzen:</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Selbständiges Erarbeiten von Lehrbuchkapiteln, Fachartikel und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften ▪ Eigenverantwortliches Arbeiten fördern ▪ Über die Präsentation von eigenen Arbeitsergebnissen Selbstvertrauen und Präsentationssicherheit aneignen ▪ Teamfähigkeit: Gemeinsame Planung, Vorbereitung und Durchführung von Gruppenarbeiten ▪ Über Gruppenarbeiten soziale Kompetenzen trainieren 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) (Gemeinschaftsverpflegung: Betriebsgastronomie, Kliniken & Heime, Kitas & Schulen; HoGa: Hotellerie & Gastronomie; Catering-Unternehmen) • Was ist Nachhaltigkeit im Umfeld der AHV, welche Standards gibt es in Deutschland, auserwählte Standards im Ausland, Kennzahlen • Aktuelle Marktentwicklungen • Fallbeispiele verschiedener Betriebstypen und –größen in der AHV 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung BB / BAB - WII			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B28 Verpflegungsmanagement mindestens parallel, wenn nicht abgeschlossen		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Erfolgreicher Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Hrsg: Dialogpartner Agrar-Kultur GmbH, Hugo Matthaes Druckerei und Verlag GmbH & Co. KG, Stuttgart 1997, ISBN 3 87516 686 8 Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion - Handel - Konsum. Hrsg: K-M Brunner & G Schönberger, Campus Verlag GmbH Frankfurt am Main 2005 ISBN 3 593 37715 2 Bio in der Ausser-Haus-Verpflegung, Hrsg aid infodienst, Bonn 2006 ISBN 978-3-8308-0635-6	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Präsentation und /oder Hausarbeit oder Klausur			

6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Carola Strassner</u>
7.	Sonstiges:

Modul B55 Version vom 14.02.2008		Unterstützung und Ernährung bei Unglücken, Krisen und für Risikogruppen		
Bachelor Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Oecotrophologie	150 h	5	SS	1 Semester
BB/BAB	Lehrveranstaltungen: Seminar Emergency Catering Hunger – s global challenge		Kontaktzeit: 72 h 2 SWS 2SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung ihrer Kenntnisse auf Organisation, Planung, Mitarbeiterführung, Arbeitsplatzgestaltung auf Probleme der Verpflegungsversorgung von Menschengruppen im Katastrophen- oder Krisenfall im In- oder Ausland • Anwendung grundlegender Ernährungskennnisse über die Mindestversorgung mit lebenswichtigen Nährstoffen • Berücksichtigung rechtlicher, politischer, gesellschaftlicher und organisatorischer Rahmenbedingungen bei Planung und Einsatz von Hilfsmaßnahmen • eigenständiges Lernen und Arbeiten • Teamarbeit • Präsentation eigener Ergebnisse 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Begriff der Gemeinschaftsverpflegung im Katastrophen- und Krisenfall, Ziele, Aufgaben, Bedingungen Vorgehensweise, Planung und Organisation, Organisationen der humanitären Hilfe. • Organisation und Standards der Daseinsvorsorge im In- und Ausland • Methoden der Planung und Organisation • Erhebung des Ernährungszustands von bedrohten Bevölkerungsgruppen und einzelnen Menschen • Klinik und Prävention ausgewählter Mangelernährungskrankheiten 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie – Vertiefungsmodul BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B7 - Der Mensch B4 - Individuum und Gesellschaft B5 - Markt und Haushalt B9 - Betrieb und Arbeit B10 - Ausgewählte sozioökonomische Fragestellungen		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Diesfeld, H.J. (Hrsg.) (2001): Gesundheitsversorgung in Entwicklungsländern – Medizinisches Handeln aus bevölkerungsbezogener Perspektive. 2. Aufl., Berlin u.a.: Springer-Verlag Peter, Hanno, Klaus Maurer (hrsg.) (2005): Gefahrenabwehr bei Großveranstaltungen. Stumpf + Kossendey	
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Vorzugsweise Präsentation mit schriftlicher Ausarbeitung (Thesenpapier)			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Joachim Gardemann</u> Prof.Dr. Carola Strassner			
7.	Sonstiges: In Englischer Sprache			

Module B55 Version from 14.02.2008		Relief and nutrition in disasters, crises and for populations at risk		
Bachelor Study Course: Home Economics & Nutrition Science BB /BAB	workload:	credits:	taught in:	duration:
	150 h	5	SS	1 semester
	study subject: seminar Emergency Catering Hunger – a global challenge		contact time: 72 h 2 SWS 2 SWS	private study: 78 h
1.	Qualification goals: <ul style="list-style-type: none"> • Transposing knowledge on to the organisation, planning and the leadership of employees, the creating of working conditions suitable for the problems of care and provision for groups of people in catastrophes and crises at home and abroad. The application of a basic knowledge in nutrition concerning minimum provision with life saving nutrients. • Taking legal, political, social and organisational framework conditions into consideration when planning and applying relief aid. • Independent study and work • Teamwork • Presentation techniques and presenting one's own results 			
2.	contents: <ul style="list-style-type: none"> • Understanding the concept of communal care in catastrophes and crises, goals, tasks, the conditions of a reasonable approach, the planning and organisation of relief aid • The organisation and basic standards of existential provision at home and abroad. • The methods of planning and organisation • Calculating the nutritional condition of threatened sections of a population, and of individual people • Clinical and preventative selected nutritional deficiency diseases 			
	potential application of the module: Home Economics & Nutrition Science - acquiring knowledge at a deeper level BB / BAB – option II			
4.	Reccomended preconditions for participation: <ul style="list-style-type: none"> • Man • The individual and society • Market and household • Business and occupation • Selected questions of social and economic importance 		Literature/teaching aids:	
5.	Awarding of credit points/examinations: Presentations accompanied by a written formulation (thesis paper) are preferred			
6.	Person responsible and full-time teacher: <u>Prof. Dr. Joachim Gardemann</u> Frau Prof. Strassner			
7.	Other points: course taught in English			

Modul B59 Version vom 26.06.2007		Lebensmittel- und Betriebshygiene (ohne Laborpraktikum)		
Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB/BAB	Workload: 150h	Credits: 5	Angebot: WS	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Vorlesung Seminar/ Exkursion		Kontaktzeit: 72 h 2 SWS 2 SWS	Selbststudium: 78h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden sollen erkennen, welche Zusammenhänge zwischen Mikroorganismenentwicklung und der Sicherheit von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen bestehen • Erwerb von Kenntnissen über die Pathogenität von MO • Erwerb von Kenntnissen über prophylaktische Maßnahmen (Desinfektion und Sterilisation), um Kontaminationen zu verhindern • Erkennen der Bedeutung von Personalhygiene und Betriebshygiene für die Lebensmittelsicherheit • Anleitung zur Bewertung hygienischer Probleme und zur selbstständigen Entwicklung von Lösungsansätzen in Lebensmittel produzierenden Betrieben und Einrichtungen 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Mikrobiologie <ul style="list-style-type: none"> - Aufbau und Lebensweise von Pilzen, Bakterien, Viren • Spezielle Mikrobiologie in Hinblick auf die Lebensmittel- und Betriebshygiene • Vorkommen, Bedeutung und Bekämpfung von Parasiten • Anwendung von Konservierungsstoffen • Wirkung von Desinfektionsmitteln • Methoden der Keimreduzierung/-abtötung • Hygieneanforderungen in der Lebensmittelverarbeitung <ul style="list-style-type: none"> - bauliche Anforderungen - Personalhygiene - Produkt- und Produktionshygiene - Reinigungs- und Desinfektionskontrollen • Hygieneschulung der Mitarbeiter • Risikoorientierte Lebensmittelüberwachung <ul style="list-style-type: none"> - Gefahrenidentifizierung und -bewertung (HACCP-Konzept) • Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen kennen lernen / Betriebsbegehungen 			
3.	Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie – Vertiefungsmodul – DLM BB/BAB – Wahlpflicht II			
4.	Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B1 - Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen B15 - Chemie des Menschen und der Lebensmittel B8 - Lebensmittel-Engineering	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript zum Modul Krämer, J.: Lebensmittelmikrobiologie; Verlag Eugen Ulmer Sinell, H.-J.: Einführung in die Lebensmittelhygiene; Parey Verlag Sinell H.-J.: HACCP in der Praxis; Behr's Verlag		
5.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Präsentation mit Teilnahmenachweis als Voraussetzung f. d. Klausur			
6.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Dr. rer. nat. Ursula Bordewick-Dell, Dipl.-Oecotroph. Hedwig Schindler			
7.	Sonstiges:			