

Modulhandbuch

Bachelor Oecotrophologie

des Fachbereichs Oecotrophologie

der Fachhochschule Münster

Entwurf Stand: 18. Dezember 2008

| | | | | |
|---|--|---|---|-------------------------------|
| 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, Teilnahmenachweis | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Wigbert Hillebrand | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|-------------------------------|
| Modul B2 Version vom 08.02.2008 | | Kommunizieren und Beraten | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: WS | Dauer: 1 Semester |
| | Lehrveranstaltungen: <i>Kommunizieren und Beraten</i> Vorlesung Übung Praktikum | | Kontaktzeit: 60 h 1 SWS 2 SWS 0,5 SWS | Selbststudium: 90 h |
| 1. | Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Studierende verfügen über anwendungsbezogene Kenntnisse der Beratungsorganisation, der Beratungskommunikation und -methodik. • Die Studierenden können klienten- und nutzenorientiert Beratungsleistungen und Beratungsprogramme erstellen. Die Beratungsmärkte der Oecotrophologie sind den Studierenden transparent. Die Studierenden besitzen Kompetenzen in den Bereichen <ul style="list-style-type: none"> • Teamfähigkeit • Sozialkompetenz • Selbstorganisation • emotionale Kompetenz • aktives Zuhören • Präsentationsfähigkeit | | | |
| 2. | Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Beratungsberufe in der Oecotrophologie • Was ist Kommunikation? • Kommunikationsmodelle und -regeln • Beratung: zielorientierte Kommunikation • Beratungsformen, -methoden und -evaluation <i>Praktikum</i> <ul style="list-style-type: none"> • Präsentationsmedien: Beherrschung der Fähigkeit zur Entwicklung und zum Einsatz additiver Mediensysteme. | | | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Basis-Pflichtveranstaltung | | | |
| 4. | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Krämer, Michael (Hrsg): Professionelle Beratung zur Alltagsbewältigung, Göttingen 2005 (Vandenhoeck & Ruprecht im Nov. 2004; ISBN 3-525-49081-X 24,90 €) Schulz von Thun, Friedemann: Miteinander Reden, Reinbek 1981 (Band 1- 3; rororo; ISBN: 3-499-60545-7) | | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Schriftliche Hausarbeit und Präsentation oder nur Hausarbeit oder Klausur | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Jan Jarre Prof. Dr. Aloysia Merten | | | |
| 7. | Sonstiges: | | | |

| | | | | |
|---|---|--------------------------|--|---------------------------------|
| Modul B3 Version vom 08.02.2008 | | Lernen und Lehren | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: SS | Dauer: 1 Semester |
| | Lehrveranstaltungen: <i>Lernen und Lehren</i> Seminar Praktikum Übung | | Kontaktzeit: 60 h 1,5 SWS 6 h Block 2 SWS | Selbststudium: 90 h |
| 1. | Qualifikationsziele: Die Studierenden beherrschen die lehr-/ lernpsychologischen, verhaltens- und kognitionstheoretischen Grundlagen des Lehrens und Lernens. Sie können didaktische Modelle, Planungsinstrumente, Methodik und Medien auf konkrete Problemvorgaben anwenden. <ul style="list-style-type: none"> Sie verfügen über produkt-, dienstleistungs- und zielgruppenspezifische Präsentationsfähigkeiten und sind in der Lage, anwendungsbezogene Schulungsmaßnahmen und Veranstaltungsformen zu entwickeln. Die Studierende trainieren die Fähigkeit im Team projektorientiert zu planen. | | | |
| 2. | Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> Erwachsenenbildung – Weiterbildung – Lebenslang Lernen Lerntheorien Lernen, Lernmodell und aktivierende Lehre Das LernZIMMER <ul style="list-style-type: none"> Ziele und Zielgruppen Inhalte Methoden Medien Evaluation Reflexion <i>Praktikum</i> <ul style="list-style-type: none"> Digitale Lernsysteme und Lernumgebungen: Beherrschung des Einsatzes digitaler/interaktiver Mediensysteme. | | | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: Basis-Pflichtveranstaltung | | | |
| 4. | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: Kommunizieren und Beraten | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Manfred Spitzner: Lernen, Heidelberg, Berlin 2003 Klaus W. Döring: Lehren und Trainieren in der Weiterbildung, Weinheim 2001 | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: schriftliche Hausarbeit und Präsentation oder Klausur | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Jan Jarre Prof. Dr. Aloysia Merten | | | |
| 7. | Sonstiges: Das Seminar findet 14-tägig statt | | | |

| | | | | |
|--|--|------------------------------------|-------------------------|-----------------------|
| 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 Pflicht 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 B6 Version vom 08.02.2008 | Einführung in die Oecotrophologie, Wissenschaftliches Arbeiten und Methodenkompetenz | | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie | Workload: 300 h | Credits: 10 | Angebot: WS | Dauer: 1 Semester |
| | Lehrveranstaltungen: <i>Einführung in die Oecotrophologie und Wissenschaftliches Arbeiten</i> Vorlesungen Praktikum | | Kontaktzeit: 144 h 4 SWS 4 SWS | Selbststudium: 156 h |
| 1. | Qualifikationsziele: Was ist Oecotrophologie <ul style="list-style-type: none"> • Überblick über das Berufsfeld der Oecotrophologie • Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens • Sinnvoller Einsatz des Computers bei der Projektplanung und Projektkontrolle, bei einfachen statistischen Auswertungen von Befragungen und Experimenten, bei der Erstellung und Verwaltung von Dokumenten und bei technischen Anwendungen • Grundkenntnisse der Haushaltswissenschaft und Volkswirtschaftslehre • Verständnis des Zusammenwirkens der zentralen Akteure Staat, Markt, • Haushalte und intermediäre Organisationen bei der Wohlfahrtsproduktion • Erklärung von volkswirtschaftlichen Zusammenhängen • 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"> • Was ist Oecotrophologie? • Das Berufsfeld der Oecotrophologie • Wissenschaft: Chancen und Risiken, kritische Distanz, Verhaltensweisen, Arbeitsweisen: Teamarbeit, Selbstorganisation • Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten: Formulierung, Bearbeitung und Dokumentation wissenschaftlicher Fragestellungen, Prinzipien und Methoden • Planung, Durchführung, Dokumentation und Präsentation einer Befragung von Absolventinnen und Absolventen • Das Arbeiten mit dem Computer, Funktionen von Hard- und Software, Anwenden von Standardprogrammen zur Textverarbeitung und Tabellenkalkulation, Recherchen im Internet, • Projektmanagement • Arbeiten mit einem Projektmanagement-Programm • Einführung in die deskriptive und schließende Statistik, Auswertungsverfahren. • Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten: Formulierung, Bearbeitung und Dokumentation wissenschaftlicher Fragestellungen, Prinzipien und Methoden • Das Arbeiten mit dem Computer, Funktionen von Hard- und Software, Anwenden von Standardprogrammen zur Textverarbeitung und Tabellenkalkulation, Recherchen im Internet • Arbeiten mit einem Projektmanagement-Programm Einführung in die deskriptive und schließende Statistik, Auswertungsverfahren | | | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Basis-Pflichtveranstaltung) | | | |
| 4. | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Jarre, Jan: Was ist und wozu brauchen wir die Oecotrophologie, In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, Jg. 2000; Skript als pdf-Datei | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: | | | |

| | |
|-----------|---|
| | Klausur oder mündliche Prüfung |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Jan Jarre Prof. Dr. Reinhard Volmer Prof. Dr. Hertje Funke |
| 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 <i>Werkstoffe der Lebensmitteltechnik</i> Vorlesung Praktikum | | Kontaktzeit: 180 h 4 SWS 1 SWS 3 SWS 2 SWS | Selbststudium: 120 h |
| 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 angewandeter 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 der Lebensmitteltechnik</i> | | | |
| | <i>Vorlesung</i> | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentale Eigenschaften und Grundzüge der Eignungsbewertung von Werkstoffen der Lebensmitteltechnik | | | |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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. | Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Basis-Pflichtveranstaltung BB/BAB - Pflicht | | |
| 4. | <table border="1"> <tr> <td>Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine</td> <td>Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Tscheuschner, Lebensmitteltechnik, Behrs Verlag Rauscher et al. Untersuchung von Lebensmitteln, Wiley VCH Verlag Näser et.al., Physikalische Chemie, Wiley VCH Verlag Heiss, Lebensmitteltechnologie, Springer Verlag Vauk-Müller, Grundoperationen chemischer Verfahrenstechnik, Wiley VCH Verlag Belitz Grosch, Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer Verlag Askeland, Materialwissenschaften, Spektrum Akademischer Verlag Wendler-Kalsch, Gräfen, Korrosionsschadenskunde, VDI - Springer Verlag Domininghaus, Die Kunststoffe und ihre Eigenschaften, VDI Verlag Hellrich et.al., Werkstoff-Führer Kunststoffe, Carl Hanser Verlag Piringer (Hrsg.), Plastic Packaging Materials for Food, Wiley-VCH Verlag</td> </tr> </table> | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Tscheuschner, Lebensmitteltechnik, Behrs Verlag Rauscher et al. Untersuchung von Lebensmitteln, Wiley VCH Verlag Näser et.al., Physikalische Chemie, Wiley VCH Verlag Heiss, Lebensmitteltechnologie, Springer Verlag Vauk-Müller, Grundoperationen chemischer Verfahrenstechnik, Wiley VCH Verlag Belitz Grosch, Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer Verlag Askeland, Materialwissenschaften, Spektrum Akademischer Verlag Wendler-Kalsch, Gräfen, Korrosionsschadenskunde, VDI - Springer Verlag Domininghaus, Die Kunststoffe und ihre Eigenschaften, VDI Verlag Hellrich et.al., Werkstoff-Führer Kunststoffe, Carl Hanser Verlag Piringer (Hrsg.), Plastic Packaging Materials for Food, Wiley-VCH Verlag |
| Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Tscheuschner, Lebensmitteltechnik, Behrs Verlag Rauscher et al. Untersuchung von Lebensmitteln, Wiley VCH Verlag Näser et.al., Physikalische Chemie, Wiley VCH Verlag Heiss, Lebensmitteltechnologie, Springer Verlag Vauk-Müller, Grundoperationen chemischer Verfahrenstechnik, Wiley VCH Verlag Belitz Grosch, Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer Verlag Askeland, Materialwissenschaften, Spektrum Akademischer Verlag Wendler-Kalsch, Gräfen, Korrosionsschadenskunde, VDI - Springer Verlag Domininghaus, Die Kunststoffe und ihre Eigenschaften, VDI Verlag Hellrich et.al., Werkstoff-Führer Kunststoffe, Carl Hanser Verlag Piringer (Hrsg.), Plastic Packaging Materials for Food, Wiley-VCH Verlag | | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Teilnahmenachweis und Klausur | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Klaus Bühler</u> N.N. (Lehrbeauftragung) | | |
| 7. | Sonstiges: | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|-------------------------------|
| 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), Leistungsnachweis | | | |
| 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/oder 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 B12 Version vom 02.01.2008 | | Verbraucherschutz | | |
| Bachelor Studiengang: | Workload: | Credits: | Angebot: | Dauer: |
| Oecotrophologie | 150 h | 5 | SS | 1 Semester |
| BB/BAB | Lehrveranstaltungen: <i>Verbraucherrecht</i> Vorlesung <i>Lebensmittelrecht</i> Vorlesung | | Kontaktzeit: 90 h 2 SWS 3 SWS | Selbststudium: 60 h |
| 1. | Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • • Kenntnis der wichtigsten nationalen, europäischen und globalen Rahmenregelungen des Lebensmittelrechts. • Kenntnis der wichtigsten nationalen Regelungen im Arbeitsrecht • • Übergreifendes Verständnis vom Zusammenhang mit Lebensmittelqualität, Gesundheit und Verbraucherschutz • • Verknüpfung zu Fragestellungen des Qualitätsmanagements und der Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft • • Eigene Meinung zu aktuellen arbeits- und lebensmittelrechtlichen Fragestellungen entwickeln, vortragen und argumentativ verteidigen können. • • Selbstständiges Erarbeiten von Fallbeispielen • • Kritische Auseinandersetzung mit aktuellen Gesetzesvorlagen • • Entwicklung einer eigenen Meinung durch Diskussion und Vortragen eines Standpunkts | | | |
| 2. | Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Nationales, europäisches und globales Lebensmittelrecht – Entwicklung, Aufbau und Ziele • Arbeitsrecht <ul style="list-style-type: none"> • Individual- und Kollektivarbeitsrecht | | | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Basis-Pflichtmodul BB/BAB Pflicht (6 CP) , Leistungsnachweis | | | |
| 4. | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Lebensmittelrecht: http://beck.digibib.net/bib/default.asp europa.eu.int – Server der EU Gesetzestexte zum Verbraucherrecht www.eudor.com - EU Document Delivery Service Brox/Rüthers/Henssler: Arbeitsrecht (Lehrbuch) | | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Guido Ritter</u> 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) Leistungsnachweis</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: <u>Prof. Dr. Petra Teitscheid</u> |
| 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), Leistungsnachweis | | | |
| 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: | | | |
| | Teilnahmenachweis und Klausur | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: | | | |
| | <u>Prof. Dr. Wigbert Hillebrand</u> | | | |
| 7. | Sonstiges: | | | |

| | | | | |
|--|---|--------------------------|--|---------------------------------|
| Modul B16 Version vom 14.02.2008 | Projekt | | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: WS u.SS | Dauer: 1 Semester |
| | Lehrveranstaltungen: Seminar zum Projekt | | Kontaktzeit: 18 h 1 SWS | Selbststudium: 132 h |
| 1. | Qualifikationsziele: | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierende sollen selbstständig das in Veranstaltungen oder Selbststudium erworbene fachbezogene und überfachliche Wissen und Können praxisrelevant auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden belegen. • Anwendung des Projektmanagements auf eine praxisrelevante Problemstellung • Erleben und Steuern der Gruppendynamik bei Teamprojekten – Teamfähigkeit • Einsatz von fachwissenschaftlichen Methoden • praktische Umsetzung / Durchführung des Projektes • Präsentation und kritische Bewertung der Ergebnisse – unter Umständen auch in englischer Sprache | | | |
| 2. | Lehrinhalte: | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Selbstständiges wissenschaftliches Bearbeiten einer berufsbezogenen Projektaufgabe – vorzugsweise im Team - unter Beratung und Betreuung eines Lehrenden in Form von Coaching, u.a. | | | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: | | | |
| | Oecotrophologie - Basis-Pflichtmodul | | | |
| 4. | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: | |
| | B6 - Einführung in die Oecotrophologie, Wissenschaftliches Arbeiten und Methodenkompetenz | | Fachbücher zum Thema Projektmanagement | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: | | | |
| | Schriftliche Hausarbeit und ggf. Teilnahmechein | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: | | | |
| | Prof. Dr. Guido Ritter Alle hauptamtlich Lehrenden, alle Lehrbeauftragten und alle Wissenschaftlichen Mitarbeiter/innen können dieses Modul betreuen und entsprechende Projekte vergeben | | | |
| 7. | Sonstiges: | | | |
| | Das Projekt soll im Team von 3 bis 5 Studierenden durchgeführt werden | | | |

| | | | | |
|---|---|--------------------------|--|------------------------------------|
| Module B16 Version from 02.01.2008 | Projects | | | |
| Bachelor Study Course: Oecotrophology | workload: 150 h | credits: 5 | taught in: SS | duration: 1 Semester |
| | study subject: seminar to accompany a project | | contact time: 18 h 1 SWS | private study: 132 h |
| 1. Qualification goals: | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Subject related knowledge, inter-subject related knowledge and skills acquired in lectures and in private study should be independently displayed on the basis of scientific knowledge and methods relevant to everyday practice • The application of Project Management on to a problem relevant to everyday practice • Experiencing and directing the dynamic of a group in team projects – ability to work in a team • The employment of technical and scientific methods • Putting a project into practice/implementing a project • Presentation techniques and presenting one's own work with a critical assessment of results - in certain cases, presentations also to be held in English | | | | |
| 2. contents: | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Independent scientific treatment of a project task relevant to everyday professional practice, preferably working in a team – supervised and advised by a teacher working as a coach; other options are possible | | | | |
| potential application of the module: | | | | |
| Home Economics & Nutrition Science - basic compulsory module | | | | |
| 4. Recommended preconditions for participation: | | | Literature/teaching aids: | |
| Introduction to Home Economics & Nutrition Science, scientific work and competence in scientific methods | | | Technical books on the theme of Project Management | |
| 5. Awarding of credit points/examinations: | | | | |
| Viva voce/written homework paper/presentation or working on the project | | | | |
| 6. Person responsible and full-time teacher: | | | | |
| <u>Prof. Dr. Guido Ritter</u> These projects are to be assigned to students and supervised by all full-time teachers, all assistant lecturers, and all research assistants. | | | | |
| 7. Other points: | | | | |
| A project should be worked on and carried out in teams of 3 to 5 students | | | | |

| | | | | |
|---|---|--------------------------|--|-----------------------------------|
| Modul B17 Version vom 08.02.2008 | Biochemie der Ernährung | | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB / BAB | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: WS | Dauer: 1 Semester |
| | 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: Oecotrophologie BB/BAB | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: SS | Dauer: 1 Semester |
| | Lehrveranstaltungen: <i>Ernährung des gesunden Menschen</i> Seminar Praktikum | | Kontaktzeit: 90 h 3 SWS 2 SWS | Selbststudium: 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 Praktikum: <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: Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen Chemie des Menschen und der Lebensmittel Der Mensch Biochemie der Ernährung Lebensmittel- und Ernährungslehre | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Ursel Wahrburg</u> 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 - Profilm modul Ernährung BB/BAB – Wahlpflicht I (7 CP), Leistungsnachweis | | | |
| 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: Oecotrophologie BB/BAB | Workload: 150h | Credits: 5 | Angebot: SS | Dauer: 1 Semester |
| | Lehrveranstaltungen: <i>Lebensmittelhygiene und Betriebshygiene</i> Vorlesung Praktikum | | Kontaktzeit: 90 h 1 SWS 4 SWS | Selbststudium: 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: Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen Chemie des Menschen und der Lebensmittel Lebensmittel-Engineering QM Ernährungslehre Voraussetzung für die Zulassung zur Prüfung: Labortechniken in der Chemie/ Biochemie / Lebensmittelchemie (B20) | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Schriftliche Arbeitsanleitungen f.d. Praxis | |
| 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 developement, 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 (6/7 CP) Leistungsnachweis TFM | | | |
| 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: 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 <p>Praktikum:</p> <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 – VIII (6/7 CP), Leistungsnachweis | | | |
| 4. | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: | |
| | keine | | Siehe Semesterapparat, insbesondere: - 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 | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: SS | Dauer: 1 Semester |
| BB/BAB | Lehrveranstaltungen: <i>Organisationsgestaltung</i> Seminar Übung | | Kontaktzeit: 72 h 2 SWS 2 SWS | Selbststudium: 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 (6/7 CP) Leistungsnachweis | | | |
| 4. | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: keine | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript Vahs, D., Organisaition | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: mündliche Prüfung und/oder Präsentation von Fallstudien und /oder Klausur | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Petra Teitscheid</u> | | | |
| 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 (6/7 CP), Leistungsnachweis | | | | |
| 4. Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: | | | | |
| B4 - Individuum und Gesellschaft sowie weitere Grundlagenveranstaltungen zum wissenschaftlichen Denken und Arbeiten | | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: | |
| | | | 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 B27 Version vom 28.01.2008 | | Pressearbeit, Markt- und Medienkommunikation | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: WS | Dauer: 1 Semester |
| | Lehrveranstaltungen: <i>Pressearbeit, Markt- und Medienkommunikation</i> Seminar Praktikum | | Kontaktzeit: 72 h 2 SWS 2 SWS | Selbststudium: 78 h |
| 1. | <p>Qualifikationsziele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualifizierung für die medienschaffende Seite der Oecotrophologie in Unternehmenskommunikation und Verbraucheransprache, in der Arbeit einschlägiger Verlage, in Funk-, Fernseh- und Netzmedien: <ul style="list-style-type: none"> ○ Grundlegende Vermittlungskompetenzen in und für Print-, Funk- und Netzmedien aufbauen ○ medienwirksam schreiben und medien spezifische Kommunikationsformen kennen. ○ wissenschaftliche Erkenntnisse der Oecotrophologie i.S. eines Public Understanding of Science in Gebrauchstexte transferieren. ○ nutzerbezogenes Recherchieren und Aufbereiten von Service-, Nahbereichs- und Ratgeberthemen der Oecotrophologie (z.B. Food- Education für die Kinderpresse/ Produktvermarktung in Unternehmen) ○ Fachspezifische Medienkenntnisse markt-, unternehmens- und projektbezogen anwenden können. ○ Information als Dienstleistung und Informationsprodukte als freie Güter auf Informationsmärkten einordnen können: Die marktwirtschaftliche Seite der Informationsproduktion beurteilen können, einschließlich informationsethischer Aspekte. ○ Aufmerksamkeitsökonomische, informations- und wahrnehmungspsychologische Grundlagen beherrschen. ○ Motivation zum Führen von Dialogen, im Kontaktieren von Informanten, Präsentieren von Ideen, Finden, Aufnehmen und Wiedergeben von Informationen • Kommunikations- und Kontaktgestaltung • Teamarbeit • strategische Kompetenzen | | | |
| 2. | <p>Lehrinhalte:</p> <p>Pressearbeit- Information- Präsentation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mediennutzer und Mediennutzung/ Informationsaufnahme und –verarbeitung / Umgang mit „kognitivem Geiz“ • Fach- und Nutzer bezogen recherchieren/ Themen finden • Alltagstauglich informieren • Print: Der Text als Dienstleistung: Schreiben für das Lesen. Schreiben für das Lernen und Instruieren. Schreiben für das Ratgeben (Nahbereichsthemen) • Funk: Schreiben für das Hören und Fernsehen/ Präsentationsformen in Funk- und Fernsehen/ Drehbuchschreiben • Netz: Online- Publishing- Ratgeben mit der Tastatur und Ratgeber- Networking • Unternehmen: Corporate Publishing und Produktbeschreibungen, Rezeptbroschüren • Kunden- und Verbraucheransprache • Informationsethik und –qualität <p>Markt und Medienkommunikation</p> <ul style="list-style-type: none"> • “The medium is the message”- Medienanalyse/Medienkategorien (Massenmedien/ Netzmedien), Medienkontakte und Kontaktmanagement • Ziele, Aufgaben - Strategien , Methoden und Instrumente der Marktkommunikation | | | |

| | | |
|-----------|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • (incl. Werbung/ Verkaufsförderung, persönlich und öffentlich) • Dialogmedien und komplexe Kommunikationsformen- Messen, Kampagnen, kreative Events. • Medienspezifische Besonderheiten in Berufsfeldern der Oecotrophologie • Kommunikationsstrategien und Wirksamkeitskontrolle <ul style="list-style-type: none"> a) Pressearbeit- Mediensysteme b) Information und Präsentation c) Gebrauchsanweisung und Bedienungsanleitung d) Die Ratberschrift | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: Profilm modul Dienstleistungsmanagement | |
| 4. | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B2 - Kommunizieren und Beraten B3 - Lernen und Lehren | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Seminarschriften Merten, A.: Ratgeber in den Medien. In: Krämer, M.Hg.(2004): Lehrbuch der Alltagsberatung. Verlag Vandenhoeck u. Ruprecht, Göttingen. Merten, A. : Patentrezepte für Probleme? Ratberschriften - Nutzen und Grenzen in Alltag und Beratungspraxis (Teil 1). In: Hauswirtschaftliche Bildung, H.4, 1998, S. 219–227 Patentrezepte für Probleme? – Ratgeber schreiben – ein möglicher Weg. In: Haushalt und Bildung, H.3, 1999, S. 134 – 142 Gesundheitsratgeber – Nutzen für die ärztliche Praxis. In: Deutsches Ärzteblatt. Ärztliche Mitteilungen. Ausgabe A, H.17, 28.April 2000, S. 1118 - 1120 Den Aufgabenstellungen der Seminarprojekte gemäÙe umfangreiche spezifizierte Literaturliste |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Hausarbeit und/oder Präsentation | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Aloysia Merten</u> | |
| 7. | Sonstiges: | |

| | | | | |
|--|--|-------------------------------|---|-------------------------------|
| 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 (6/7 CP), Leistungsnachweis | | | |
| 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: Oecotrophologie | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: WS | Dauer: 1 Semester |
| BB/BAB | Lehrveranstaltungen: <i>Produktbezogener Umweltschutz</i> Seminar/Vorlesung Übung/Praktikum | | Kontaktzeit: 90 h 3 SWS 2 SWS | Selbststudium: 60 h |
| 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: Oecotrophologie | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: WS/SS | Dauer: 1 Semester |
| BB/BAB | Lehrveranstaltungen: <i>Multimedia-Techniken</i> Seminar Praktikum | | Kontaktzeit: 108 h 3 SWS 3 SWS | Selbststudium: 42 h |
| 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: keine | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript Arbeitsblätter | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Mündliche Prüfung und/oder Hausarbeit und Präsentation | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Reinhard Volmer</u> | | | |
| 7. | Sonstiges: | | | |

| | | | | |
|---|--|-----------------|--|-------------------------------|
| Modul B31 Version vom 10.07.2007 | | Sensorik | | |
| Bachelor Studiengang: | Workload: | Credits: | Angebot: | Dauer: |
| Oecotrophologie | 150 h | 5 | WS | 1 Semester |
| BB/BAB | Lehrveranstaltungen: <i>Sensorik</i> | | Kontaktzeit: 72 h | Selbststudium: 78 h |
| | Seminar Praktikum | | 2 SWS 2 SWS | |
| 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: Oecotrophologie | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: SS/WS | Dauer: 1 Semester |
| BB/BAB | Lehrveranstaltungen: <i>Internet Datenbanken</i> Seminar Übung | | Kontaktzeit: 72 h 4 SWS Blockveranstaltung | Selbststudium: 78 h |
| 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 <p>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.</p> | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---------------------------------|
| Modul B34 Version vom 08.02.2008 | | Evaluation: Wie lassen sich (Arbeits-) Erfolge messen? | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB / BAB | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: SS | Dauer: 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 BB/BAB – 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 | Workload: 300 h | Credits: 10 | Angebot: SS und WS | Dauer: 2 Semester |
| BB /BAB | Lehrveranstaltungen: <i>Berufs- und Arbeitspädagogik</i> Seminar Praktikum | | Kontaktzeit: 216 h 4 SWS 2 SWS | Selbststudium: 84 h |
| 1. | <p>Qualifikationsziele:</p> <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. | <p>Lehrinhalte:</p> <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. | <p>Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie –Vertiefungsmodul BB/BAB – Wahlpflicht II</p> | | | |
| 4. | <p>Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: abgeschlossene Pflichtmodule; Möglichst abgeschlossene Berufsausbildung</p> | | <p>Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Aktuelle Vorlesungsunterlagen (Folien) und Materialien im Intranet</p> <p>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:</p> | |

| | | |
|----|---|--|
| | | 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: Klausur oder 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 Analyseergebnissen • 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) | Naumer, 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: Oecotrophologie BB/BAB | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: SS | Dauer: 1 Semester |
| | Lehrveranstaltungen: <i>Gesundheitsmanagement</i> Vorlesung/Seminar Praktikum | | Kontaktzeit: 72 h 2 SWS 2 SWS | Selbststudium: 78 h |
| 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: <i>Betrieblicher Gesundheitsschutz</i> | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Stephan, C.: Industrial Health, Safety and environment Management, 2007 | | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Präsentation oder/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: | Workload: | Credits: | Angebot: | Dauer: |
| Oecotrophologie | 150 h | 5 | SS | 1 Semester |
| BB/BAB | Lehrveranstaltungen: <i>Facility Management</i> | | Kontaktzeit: 72 h | Selbststudium: 78 h |
| | Seminar Praktikum | | 2 SWS 2 SWS | |
| 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 <i>Praktikum:</i> <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: <ul style="list-style-type: none"> • Der Mensch – B7 • Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen – B1 • Biochemie der Ernährung - B17 • Ernährung des gesunden Menschen – B18 | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Alexandra Schek: Sporternährung, DSB-Trainerbibliothek | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: mündliche Prüfung | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Karl-Josef Groneuer</u> | | | |
| 7. | Sonstiges: | | | |

| | | | | |
|----------------------------------|--|---|---|-------------------------------|
| Modul B43 | | Angewandte Biochemie | | |
| Version vom 09.03.2007 | | | | |
| 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: <u>Prof. Dr. Karl Josef Groneuer</u> | | | |
| 7. | Sonstiges: | | | |

| | | | | |
|---|---|--|---|---------------------------------|
| Modul B44 Version vom 14.02.2008 | | Innovationen im Bereich der Ernährung (Functional Food) | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB / BAB | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: SS | Dauer: 1 Semester |
| | 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 Home Economics & Nutrition Science BB / BAB | workload: 150 h | credits: 5 | starts: SS | duration: 1 semester |
| | 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, Skorbit, 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 seminar | | contact time: 90 h 5 SWS | Private study: 60 h |
| 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 B52 Version vom 08.02.2008 | | Marketing Operations | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB/BAB | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: SS | Dauer: 1 Semester |
| | Lehrveranstaltungen: <i>Konsumentenverhalten und Marktforschung</i> <i>Sektorales Marketing</i> Seminar Übung | | Kontaktzeit: 72 h 3 SWS 2 SWS | Selbststudium: 78 h |
| 1. | Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Kenntnis über die Modelle des Konsumentenverhaltens und deren Anwendung im Marketing • Kenntnis über Modelle und Methoden der Marktforschung und deren Anwendung im Marketing • Kenntnisse im Industriegütermarketing, Fokus TFM und GV • Fähigkeit in der beruflichen Praxis marktorientiert denken und handeln zu können • Fähigkeit in der beruflichen Praxis Marktforschung betreiben und Marktforschungsergebnisse bewerten zu können • Problemorientiertes Denken und Systemverständnis • Selbstorganisation • Eigenständiges Lernen und Arbeiten • Methodenkompetenz | | | |
| 2. | Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • <i>Konsumentenverhalten und Marktforschung:</i> Kaufverhalten von Konsumenten, Kaufverhalten von Organisationen; Informationen und Informationsgewinnung (Bedarf, Quellen, Messung), Marktforschungsinstrumente, Datenanalyse • <i>Sektorales Marketing:</i> B2B-Marketing, Übertragung ausgewählter Erkenntnisse und Lösungsansätze auf die Bereiche TFM und GV Übung: <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 – Vertiefungsmodul BB/BAB VIII (6/7 CP), Leistungsnachweis | | | |
| 4. | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: Marketing | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Homburg/Krohmer, Marketing-Management, Gabler-Verlag Kroeber-Riel/Weinberg, Konsumentenverhalten, Verlag Vahlen Berekhoven/Eckert/Ellenrieder, Marktforschung, Gabler Verlag Backhaus/Voeth, Industriegütermarketing, Verlag Vahlen | | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur | | | |

| | |
|-----------|---|
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Holger Buxel |
| 7. | Sonstiges: |

| | | | | |
|---|--|---|--------------------------------------|---|
| Modul B53 Version vom 24.10.2008 | | Praxisphase | | |
| Bachelor Studiengang: | Workload: | Credits: | Angebot: | Dauer: |
| Oecotrophologie | 600h | 20 | WS oder SS | 1 Semester 15 Wochen (im Betrieb) |
| | Lehrveranstaltungen: <i>Praxisphase</i> Vorbereitungsveranstaltung/ Coaching/Beratung | | Kontaktzeit: 18 h 1 SWS | Selbststudium: 582 h |
| 1. | Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Orientierung in dem Berufsfeld • Bewerbungsstrategien entwickeln können • Fachliche Ausbildung in einem Betrieb oder Institution im Berufsfeld eines Oecotrophologen • Betriebsstrukturen analysieren können • Selbstvertrauen in der Diskussion mit Fachleuten aus einem Betrieb • Erfahrungen im Projektmanagement • Übertragen und Anwenden theoretischer Kenntnisse und Methoden für die Problemlösung in der Praxis • Übernahme von Verantwortung für die zugewiesenen Aufgaben- und Arbeitsbereich • Teamfähigkeit und Kommunikation • Fähigkeit zur Reflexion des eigenen Handelns und Verhaltens • soziale Akzeptanz • Fördern der Fähigkeit zur Selbsteinschätzung | | | |
| 2. | Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Einbindung der Praxisphase in das Studium • Recherche möglicher Praktikumsbetriebe im Berufsfeld Oecotrophologie und Auswahl nach individuellen Kriterien • Bewerbungsstrategien • Verhandlung bezüglich des Einsatz/Projekt es während der Praxisphase • Mindestens 15-wöchige Praxiszeit in einem Betrieb • Einbindung in den Arbeitsablauf in einer Organisation • Planung und Durchführung eines zeitlich begrenzten Projektes • Konflikte lösen (aktives Konfliktmanagement) • Erstellen eines Praxisberichtes • Reflexion der gewonnenen Erfahrungen | | | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: Pflicht | | | |
| 4. | Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreicher Abschluss der Basis-Module in den Semestern 1.-3. Zulassung für Praxiszeit – Vorbereitungsseminar (Teilnahmenachweis) | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Projektmanagement Konfliktmanagement Schneider, Frank; König, Bettina: „Vom Praktikum zum Job“, , Haufe Verlag, 2006 ISBN: 978-448-07554-0 Czenskowsky; Rethmeier; Zdrowomyslaw:: „Praxissemester und Praktika im Studium“ Pepels, W. (Hrsg.): Cornelsen Studien-Manual Wirtschaft, Cornelsen Verlag 2001, ISBN: 3-464-49807-7 Keller, Heidi; Nöhmaier, Nadine: „Praktikums Knigge“, EigenverlagStephan Rippler, 2003, ISBN: 3-9809905-0-8 | | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Praxisbericht (Hausarbeit) und Teilnahmenachweis (Vorbereitungsveranstaltung) – Modulprüfung „bestanden“ oder „Nicht bestanden“ | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: | | | |

| | |
|----|---|
| | Prof. Guido Ritter Alle hauptamtlich Lehrenden des Fachbereichs Oecotrophologie Praxisbeauftragte |
| 7. | Sonstiges: Der Studierende sucht sich selbständig einen Betrieb oder Institution Die Vorbereitungsveranstaltung zur Praxisphase wird als Blockveranstaltung angeboten. Im Betrieb wird der Studierende von einer verantwortlichen Person betreut. |

| | | | | |
|---|---|---|---|-----------------------|
| Modul B54 Version vom 18.09.2008 | | Ernährungsökologie (Nachhaltige Ernährungssysteme) | | |
| Bachelor Studiengang: | Workload: | Credits: | Angebot: | Dauer: |
| Oecotrophologie | 150 h | 5 | WS | 1 Semester |
| BB/BAB | Lehrveranstaltungen: | | Kontaktzeit: | Selbststudium: |
| | Seminar & Übungen, Praktikum | | 72 h 2 SWS 2 SWS | 78 h |
| 1. | Qualifikationsziele: | | | |
| | <p>Entwickeln eines Grundverständnisses vom Ernährungssystem, dessen Bestandteile und insbesondere deren Wechselwirkungen</p> <p>Kenntnis vom Thema Nachhaltigkeit und dessen aktuelle Debatte gewinnen, die Rolle der Ernährung und des Ernährungssystems bei der Debatte zuordnen können</p> <p>Die wissenschaftliche Methodik und ihre Rolle in Fragen des Ernährungssystems kennen lernen</p> <p>Selbständiges Erarbeiten von Lehrbuchkapiteln, Fachartikel und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften, kritische Betrachtung üben</p> <p>Erforschung und Artikulierung der eigenen Erfahrung und Auffassung der Studierenden in Bezug auf nachhaltige Ernährungssysteme</p> | | | |
| 2. | Lehrinhalte: | | | |
| | <p>Das Konzept der Ernährungsökologie, die Dimensionen der Ernährung</p> <p>Nachhaltigkeit, Ursprung des Begriffs, Definitionen, Anwendung auf das Ernährungssystem</p> <p>Lebensmittel systemisch betrachtet vom Acker auf den Teller: landwirtschaftliche Produktion, Lebensmittelverarbeitung und -herstellung, Handel, Verbrauch, Abfall</p> <p>Das Ernährungssystem und seine Auswirkungen auf den Mensch als Individuum, auf die Gesellschaft, auf die Umwelt. Wie Lebensmittelauswahl und Ernährungsverhalten auf das System einwirken</p> <p>Möglichkeiten und Beschränkungen von verschiedenen Prinzipien, beispielsweise Regionalität, Saisonalität, Gerechtigkeit, Gesundheit, Ökologie, Verantwortung, Fürsorge, Ethik, Werte, bei der Anwendung auf das Ernährungssystem</p> | | | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: | | | |
| | Oecotrophologie – Vertiefung BB/BAB WII | | | |
| 4. | Voraussetzungen für die Teilnahme: | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: | |
| | Kernmodule des BSc | | <p>Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion - Handel - Konsum. Hrsg: K-M Brunner & G Schönberger, Campus Verlag GmbH Frankfurt am Main 2005 ISBN 3 593 37715 2</p> <p>Vollwert-Ernährung - Konzeption einer zeitgemäßen und nachhaltigen Ernährung. K von Koerber, T Männle, C Leitzmann, Haug Verlag, 10. Aufl., 2004 ISBN 3-8304-7104-1</p> | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: | | | |
| | mündliche Präsentation, schriftliche Ausarbeitung oder Klausur | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: | | | |
| | Prof. Dr. Carola Strassner MBA | | | |
| 7. | Sonstiges: | | | |
| | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|---|-------------------------------|
| Module B55 Version from April 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: Care Management seminar 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 • Complementary knowledge to Obesity and its consequences • Knowledge of the dimensions of hunger and its links to many aspects • Creation of political awareness, sensitizing that hunger is not only a phenomenon of poor countries | | | |
| 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 <p>What is hunger (acute, chronic, malnourishment, subalimentation), hunger crises, right to food Metabolism of hunger, consequences of malnutrition, therapy Hunger in certain segments of society: homeless, old-aged, persons following alternative diets, diseased, persons dieting, food allergies and intolerances Extent, distribution, causes and solutions to hunger Hunger in the context of global commodity flows, meat as inefficient transformation, conflict foci meat versus soya/cereals, health issues versus sustainability issues for fish</p> | | | |
| | potential application of the module: Home Economics & Nutrition Science - acquiring knowledge at a deeper level BB / BAB – WII | | | |
| 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: WHO, FAO, Welthungerhilfe, SPHERE-Project; handouts; set texts in nutrition medicine, psychosomatic medicine, paediatrics, geriatrics | |
| 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> <u>Frau Prof. Dr. Strassner, MBA</u> |
| 7. | Other points: course taught in English |

| | | | | |
|--|--|--|---|---------------------------------|
| Modul B56 Version vom 20.11.2007 | | Selbständigkeit als Berufsweg? Ideen, Strategien, Kompetenzen | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: SS/WS (Start 09) | Dauer: 1 Semester |
| | Lehrveranstaltungen: 2 S 2 Pr | | Kontaktzeit: 4 SWS 72h | Selbststudium: 78 |
| 1. Qualifikationsziele: | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Beurteilen können, ob Selbständigkeit als beruflicher Weg infrage kommt • Visionen und Geschäftsideen entlang der Oecotrophologie entwickeln können, Stärken und Schwächen analysieren, Motive klären. • Das eigene Kompetenzprofil für eine Selbständigkeit realistisch einschätzen können • Businessplan erstellen können (Businessplan-Workshop) • Geschäfts- und Beziehungsnetze aufbauen können • Fähigkeit zur Kooperation entwickeln | | | | |
| 2. Lehrinhalte: | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • <i>Vorstrukturierung einer Gründung: Der Probelauf</i> - Gründen: Erfolge und Misserfolge: Aktuelle Datenlage -Ideenfabrik, Zielfindung, Projekt- und Netzwerkborse, Erarbeitung von Branchenkenntnissen - Marktanalyse und Tragfähigkeit der Gründungsidee berechnen. -Businessplan entwickeln und vertreten können - „Mama-Bosse/Momprenneure und mehr“: Frauen als Gründerinnen -Gründungsszenarien: Allein oder Gründen im Team? Teilzeit- Selbständigkeit? Selbständigkeit als Zuerwerb? Selbständigkeit als Haupterwerb? Franchising? Gewerblich oder freiberuflich? - Von erfolgreichen Gründerpersönlichkeiten aus der Oecotrophologie lernen: Moderierter Erfahrungsaustausch. -Netzwerken und Unterstützung suchen: Mentoring-Tandems, Coaching, Patensysteme und andere Hilfen -Bittsteller bei Banken und Behörden? Psychologie des Gründens. • <i>Nach der Gründung: Der Ernstfall</i> Kalkulation, Buchführung/Rechnungslegung, Qualitätsmanagement, Verhandlungsführung, E-Business. Firmensitz Wohnzimmer? Die notwendige Infrastruktur der Selbständigkeit. Haftung und Versicherung , Akquise und Marketing. Forderungsmanagement. • <i>Auswertung/ Projekte/ Commitments</i> | | | | |
| 3. Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung | | | | |
| 4. Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: Je nach Modulangebot ´ z. B. Qualitätsmanagement z. B. Rechnungswesen/Grdlg. Der Buchhaltung z. B. Controlling z. B. Presse- und Medienarbeit z. B. Zielgruppenarbeit | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: * Piorkovsky. Burghard: Existenzgründung im Zu- und Nebenerwerb – Chancen für Land und Leute – Vortrag im Rahmen der 4. Existenzgründungswoche „Münster gründet“ am 30. November 2005 (Manuskript) * Entrepreneurship Prinzipien, Ideen und Geschäftsmodelle zur Unternehmensgründung im Informationszeitalter, dpunkt.verlag, Januar 2004 Jeweils <i>aktuelle Handbücher</i> für Existenzgründer | | |

| | |
|----|--|
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Merten / Buxel / Strassner |
| 7. | Sonstiges: |

| | | | | |
|---|--|--------------------------|---|---------------------------------|
| Modul B57 Version vom 31.01.2008 | Wissenschaftliches Arbeiten bei Ernährungswissenschaftlichen Fragestellungen/Themen | | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: SS | Dauer: 1 Semester |
| | Lehrveranstaltungen: Übung | | Kontaktzeit: 36h 2 SWS | Selbststudium: 114h |
| 1. | Qualifikationsziele: Die Studierenden sollen vertraut werden mit: <ul style="list-style-type: none"> • Wahl eines geeigneten Diplomarbeitsthemas • Informationsbeschaffung/Verarbeitung • Informationsauswertung ○ Erstellen eines Manuskripts | | | |
| 2. | Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Pubmed • Literaturrecherche • Lesen englischer Publikationen • Besprechen englischer Publikationen | | | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung | | | |
| 4. | Voraussetzungen für die Teilnahme: <ul style="list-style-type: none"> • Moderation und Präsentation | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: <ul style="list-style-type: none"> • Präsentation | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Heike Englert</u> | | | |
| 7. | Sonstiges: In englischer Sprache | | | |

| | | | | | |
|---|--|-----------------|--|------------------|-----------------------|
| Module B57 Version from 21.11.2006 | Application of scientific method in issues/themes of Nutrition Science | | | | |
| Bachelor study course Home Economics & Nutrition Science | workload: | credits: | starts: | duration: | private study: |
| | 150 h | 5 | SS | 1 semester | 114 h |
| | teaching units: | | contact time: | | Private study: |
| | practice | | 36 h 2 SWS | | 114 h |
| 1. | qualification goals: students become acquainted with: the choice of a suitable theme for the diploma collection and digestion of information evaluation of information producing a manuscript • | | | | |
| 2. | contents: Pubmed investigation of literature reading English publications discussing English publications • | | | | |
| 3. | potential application of the module: Home Economics & Nutrition Science – acquiring knowledge at a deeper level | | | | |
| 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 B58 Version vom 20.11.2007 | Techniken in der Gesundheitsberatung - Health Coaching | | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie BB/BAB | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: SS | Dauer: 1 Semester |
| | Lehrveranstaltungen: Übung | | Kontaktzeit: 90h 5 SWS | Selbststudium: 60h |
| 1. | Qualifikationsziele: Die Studierenden sollen vertraut werden mit: <ul style="list-style-type: none"> • Zusammenhang Ernährung und Gesundheit • Techniken in der Gesundheits-Ernährungsberatung | | | |
| 2. | Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Was ist Coaching/ Was ist Coaching <u>nicht</u> • Was ist Gesundheit (Wie entsteht Gesundheit, Säulen der Gesundheit) • Was ist Health Coaching • 4 Säulen des Health Coachings (Rapport, Zieldefinition, Verhaltensflexibilität, Wahrnehmung) • Werkzeuge des Health Coachings • Erstgespräch • Folgegespräch und Aufgaben zwischen den Sitzungen • Coaching in herausfordernden Situationen (z.B. Konfliktsituation, unfreiwillige Klienten, kein Fortschritt) • Abschlussgespräch | | | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung BB/BAB WII | | | |
| 4. | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: <ul style="list-style-type: none"> • Kommunizieren und Beraten | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Anwesenheitspflicht, Präsentation | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Heike Englert</u> | | | |
| 7. | Sonstiges: | | | |

| | | | | |
|---|---|---|------------------------|-----------------------|
| Modul B59 Version vom 26.06.2007 | | Lebensmittel- und Betriebshygiene (ohne Laborpraktikum) | | |
| Bachelor Studiengang: | Workload: | Credits: | Angebot: | Dauer: |
| Oecotrophologie | 150h | 5 | WS | 1 Semester |
| BB/BAB | Lehrveranstaltungen: | | Kontaktzeit: | Selbststudium: |
| | Vorlesung Seminar/ Exkursion | | 72 h 2 SWS 2 SWS | 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: | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: | | |
| | B1 - Grundlagen der Chemie für Oecotrophologen B15 - Chemie des Menschen und der Lebensmittel B8 - Lebensmittel-Engineering | 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 und/oder mündl. Prüfung mit Teilnahmenachweis als Voraussetzung f. d. Klausur | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: | | | |
| | Dr. rer. nat. Ursula Bordewick-Dell, Dipl.-Oecotroph. Hedwig Schindler | | | |
| 7. | Sonstiges: | | | |

| | | | | |
|---------------------------------------|---|---------------------------------------|---|--------------------------------|
| Module B60 | | Nutrition: A Window on Culture | | |
| Version from 19.11.2007 | | | | |
| Bachelor study course | workload: | credits: | starts: | duration: |
| Home Economics & Nutrition Science | 150 h | 5 | SS | 1 semester |
| BB/BAB | teaching units: lectures & tutorials | | contact time: 36 h 2 SWS | Private study: 114 h |
| 1. | qualification goals: - gain an understanding of the roles food plays in people's lives - learn about different cultures through food - foster a foundation for cultural awareness and sensitivity - use, train & develop research skills - use, train & develop writing skills (assignment) - use, train & develop oral presentation skills (presentation in front of the class) | | | |
| 2. | contents: - food roles, rules, ethnicity & religion (halaal, kosher, etc.), identity - the relationships between people and their food on various social levels - foods, their preparation, presentation, traditions - countries and their cultures, some models such as Hofstede's Model of Cultural Dimensions | | | |
| 3. | potential application of the module: Home Economics & Nutrition Science – acquiring knowledge at a deeper level BB/BAB WII | | | |
| 4. | recommended preconditions for participation: presentation techniques | | literature/teaching aids: Faith D'Aluisio & Peter Menzel: Hungry Planet – What the world eats. Ten Speed Press, USA, ISBN-10:1580086810, ISBN-13:978-1580086813 FAO, UNDP & other statistics, selected English scientific texts script/lecture notes | |
| 5. | awarding of credit points, examinations: oral presentation and/or written work | | | |
| 6. | person responsible and full-time teacher: <u>Prof. Dr. Carola Strassner</u> | | | |
| 7. | other points: course taught in English | | | |

| | | | | |
|---|---|--------------------------|--|------------------------------------|
| Module B61 Version from 18.09.2008 | Sustainable Food Systems (Nutrition ecology) | | | |
| Bachelor study course Home Economics & Nutrition Science | workload: 150 h | credits: 5 | starts: SS | duration: 1 semester |
| BB/BAB | teaching units: lectures & tutorials practical training | | contact time: 72 h 2 SWS 2 SWS | Private study: 78 h |
| 1. | qualification goals: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Develop a basic understanding of food systems, their components and especially their interactions ▪ Develop a insight into sustainability and the role of nutrition in its discussion ▪ Develop an understanding of the scientific method and its role in food systems issues ▪ Develop skills in critical thinking, in using and evaluating different resource materials ▪ Exploration and articulation of students' own experiences and perceptions with respect to food system sustainability | | | |
| 2. | contents: <ul style="list-style-type: none"> ▪ The concept of sustainability, its origin, definitions, application to the food system ▪ The food system from farm to fork: introduction, agricultural production practices and issues, food production and trade matters, consumption and waste ▪ The food system as it impacts on the individual, on society, on the environment. How food choices impact on the system. ▪ Potential and constraints of principles such as regionalism, seasonality, fairness, health, ecology, care, stewardship, ethics, values as applied to food and food systems | | | |
| 3. | potential application of the module: Home Economics & Nutrition Science – acquiring knowledge at a deeper level BB/BAB WII | | | |
| 4. | recommended preconditions for participation: presentation techniques | | literature/teaching aids: selected English scientific texts for study (book chapters and journal articles) script/lecture notes | |
| 5. | awarding of credit points, examinations: written work and oral examination | | | |
| 6. | person responsible and full-time teacher: <u>Prof. Dr. Carola Strassner MBA</u> | | | |
| 7. | other points: course taught in English | | | |

| | | | | |
|---|---|---|-----------------------|---------------|
| Modul B62 Version vom 08. 10.2008 | | Studium an ausländischen Hochschulen | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie | Workload: | Credits: | Angebot: | Dauer: |
| | bis 900h | bis 30 | SS oder WS | 1 Semester |
| Lehrveranstaltungen: | | Kontaktzeit: | Selbststudium: | |
| Entsprechend den Studienangeboten und den Studienbedingungen der Gasthochschule | | | | |
| 1. | Qualifikationsziele: - Erwerb einschlägiger fachlicher und methodischer Kompetenzen in affinen Studiengängen - Verbesserung der Selbstorganisationskompetenz - Kennen lernen einer anderen Studienkultur - Weiterentwicklung der Sprachkompetenz (i.d.R. Englisch) - Erlangung interkultureller Erfahrungen und Kompetenzen - Weiterentwicklung der Persönlichkeit | | | |
| 2. | Lehrinhalte: entsprechend den durch den Prüfungsausschuss genehmigten Studienplan (in der Regel im Rahmen eines ERASMUS Learning Agreements) oder frei gewählte Studieninhalte soweit der Prüfungsausschuss vorab oder im Nachgang Einschlägigkeit feststellt | | | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung | | | |
| 4. | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: B48 Professional English | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: | | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Prüfungsformen und Credits werden durch die Gasthochschule festgelegt. Die Anrechnung erfolgt auf Antrag durch den Prüfungsausschuss gemäß §8 Absatz 3 der BPO –Oecotrophologie, geändert durch Ordnung vom 31.07.2008 | | | |
| 6. | Modulbeauftragte Vorsitzende oder Vorsitzender des Prüfungsausschusses | | | |
| 7. | Sonstiges: | | | |

| | | | | |
|---|---|--------------------------|---|-------------------------------------|
| Modul B63 Version vom 08.10.2008 | Aktuelle Problemstellungen der Oecotrophologie | | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: WS | Dauer: 1 Semester |
| | Lehrveranstaltungen: Seminar | | Kontaktzeit: 2 – 4 SWS 36 – 72 h | Selbststudium: 114 – 78 h |
| 1. | Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • kreativer Umgang mit unterschiedlichsten oecotrophologischen Fragestellungen • neueste Forschungsergebnisse recherchieren, beurteilen und übertragen können • aktuelle oecotrophologische Themenbereiche erkennen, analysieren und für die Bedeutung in der Praxis beurteilen können • | | | |
| 2. | Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Aufgreifen aktueller oecotrophologischer Sachthemen und Fragestellungen • Recherche und Bearbeitung neuester Forschungsergebnisse • Übertragen von Forschungsergebnissen in die praktische Anwendung • Erarbeitung von Problemlösungsstrategien | | | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung | | | |
| 4. | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: Alle Basismodule | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur oder mündliche Prüfung oder Schriftliche Hausarbeit und / oder Präsentation | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof.Dr. Guido Ritter, alle hauptamtlich Lehrenden und alle Lehrbeauftragten | | | |
| 7. | Sonstiges: | | | |

| | | | | |
|---|---|--------------------------|---|-------------------------------------|
| Modul B64 Version vom XX. 10.2008 | Exkursionen | | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: SS / WS | Dauer: 1 Semester |
| | Lehrveranstaltungen: Seminar (vor- und Nachbereitung) Vorträge, Workshops, Besichtigungen... | | Kontaktzeit: 40 – 70 h | Selbststudium: 110 – 80 h |
| 1. | Qualifikationsziele: - Selbständige Recherche zu Exkursionsziel und oecotrophologischen Fragestellungen - Aufarbeitung der Exkursion / Lernergebnisse - Übernehmen von Planungsverantwortung | | | |
| 2. | Lehrinhalte: - Anwenden von Projektmanagement - je nach Exkursionsziel Vertiefung verschiedener Oecotrophologischer Fragestellungen - Besuch verschiedener Betriebe/ Unternehmen / Institutionen aus dem oecotrophologischen Berufsfeld | | | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung | | | |
| 4. | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: Abschluss der Bsismodule (B1- B16) | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Schriftliche Hausarbeit und oder Präsentation | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof.Dr. Petra Teitscheid</u> | | | |
| 7. | Sonstiges: | | | |

| | | | | |
|---|---|---------------------------------|---|----------------------------------|
| Modul B65 Version vom 08. 10.2008 | | Lebensmittelverpackungen | | |
| Bachelor Studiengang: Oecotrophologie | Workload: 150 h | Credits: 5 | Angebot: WS | Dauer: 1 Semester |
| BB/BAB | Lehrveranstaltungen: Vorlesung Praktikum | | Kontaktzeit: 90 h 3 SWS 2 SWS | Selbststudium: 60h |
| 1. | Qualifikationsziele: Die Studierenden: <ul style="list-style-type: none"> • können Grundanforderungen an Lebensmittelverpackungen und an Packstoffe formulieren • haben einen Überblick über die wichtigsten Packsysteme und Packstoffe und ihre spezifischen Einsatzgebiete • kennen die wichtigsten gesetzlichen Regelungen und können deren praktische Bedeutung einordnen • können Packsysteme und Packstoffe im Hinblick auf die praktische Eignung, auf Rechtskonformität, auf Fragen der Lebensmittelhygiene und Lebensmittelhaltbarkeit, auf Fragen der Handhabbarkeit durch den Endverbraucher sowie auf umweltrelevante Aspekte analysieren und in Grundzügen bewerten • können elementare technische Packstoffkenngrößen ermitteln und ihre praktischen Konsequenzen bewerten | | | |
| 2. | Lehrinhalte: <i>Vorlesung:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Wirtschaftliche Bedeutung von Verpackungen • Funktionen von Verpackungen • Verpackungsrecht • Standardisierung: Normung, Zertifizierung • Deklaration • Technische Anforderungen an Lebensmittelverpackungen • Gasdurchlässigkeit von Packstoffen und Verpackungen • Moderne polymere Packstoffe • Spezielle Verpackungslösungen • Entwicklungstrends <i>Praktikum:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Charakterisierung und Eignungsbewertung von polymeren Packstoffen <ul style="list-style-type: none"> - Mechanische Eigenschaften - Temperatur/Medienbeständigkeit - Siegelfähigkeit - Gasdurchlässigkeit • Gasaustauschverhalten kommerzieller Schutzgaspackungen • Strukturanalyse kommerzieller Lebensmittelverpackungen | | | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: Oecotrophologie - Vertiefung BB/BAB Wahlpflicht II | | | |
| 4. | Empfohlene Voraussetzungen für die Teilnahme: Abschluss der Basismodule (B1- B16) | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: <i>Buchliteratur</i> Verpackung von Lebensmitteln, <i>Buchner</i> , Springer-Verlag Plastics Packaging Materials for Food, <i>Piringer</i> , | |

| | |
|-----------|--|
| | <p><i>Baner (Hrsg.), Wiley-VCH</i> <i>Plastics Packaging, Selke et.al., Hanser Verlag</i> <i>Plastics Packaging Technology, Selke, Hanser-Verlag</i> <i>Kunststoff- Folien, Nentwig, Hanser-Verlag</i> <i>Prüfpraxis für Kunststoffverpackungen, Bergmair et. al. , Behr's Verlag</i> <i>Lexikon der Verpackungstechnik, Bleisch et.al., Behr's Verlag</i></p> <p><i>Periodika</i> <i>Verpackungs-Rundschau, Verlag P.Keppler</i> <i>Neue Verpackung, Hüthig Fachverlage</i> weitere Fachzeitschriften unter: http://www.verpackung.org/index.php?id=169</p> |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur oder mündliche Prüfung |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof.Dr.-Ing. Klaus Bühler</u> |
| 7. | Sonstiges: |

| | | | | |
|------------------------------|--|----------------------------|--|-------------------------------|
| Modul B 68 | | Mensch und Haushalt | | |
| Bachelor Studiengang: | Workload: | Credits: | Angebot: | Dauer: |
| Oecotrophologie | 150 | 5 | WS | 1 Semester |
| BB / BAB | Lehrveranstaltungen: Vorlesung Übung (Fernstudium) | | Kontaktzeit: 3 SWS 1 SWS (Mailkontakt) | Selbststudium: 78 h |
| 1. | Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Erwerben von Grundkenntnissen der Haushaltswissenschaft • Verständnis der Haushalte und Familien als gesellschaftliche und ökonomische Akteure • Verständnis des Zusammenwirkens der zentralen Akteure Staat, Markt, Haushalte und intermediäre Organisationen bei der Wohlfahrtsproduktion • Instrumente zur betrieblichen Unterstützung der Work-Life-Balance kennen • Ableitung von möglichen Marktchancen und Zielgruppen für oecotrophologische Produkte und Dienstleistungen • Fachdiskussionen und Präsentation vor der großen Gruppe • Lerntechniken, strukturierte Erarbeitung von Themen | | | |
| 2. | Lehrinhalte: Individuum – Gesellschaft – Soziale Rolle; Normen, Werte; Sozialisation Familien, Private Haushalte - Definitionen und Statistik; Funktionen des Familienhaushalts, Haushaltsstrukturtypen Bedürfnisse, Bedürfnissystematiken; Bedürfnis und Bedarf; Haushalt und Konsum Haushaltsproduktion, Haushalts- und Familienarbeit Haushalte in Lebensphasen: Kinder und Jugendliche; Die mittlere Generation Wandlungen von Ehe und Familie und deren Ursachen Work-Life-Balance - Vereinbarkeit von Familie und Beruf als strategische Aufgabe in Gesellschaft, Unternehmen und Familien Haushalte in Lebensphasen: Alter und Altern in unserer Gesellschaft Leben und Wohnen im Alter; Konzepte der Pflege und Unterstützung alter Menschen Lebenslagen, Lebensstile; Soziale Ungleichheit in unserer Gesellschaft | | | |
| 3. | Verwendbarkeit des Moduls: Basis – Pflichtveranstaltung BB / BAB - Pflicht | | | |
| 4. | Voraussetzungen für die Teilnahme: keine | | Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript zur Vorlesung mit Literaturangaben | |
| 5. | Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur 2h | | | |
| 6. | Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Irmhild Kettschau; Tel. 83-65430; kettschau@fh-muenster.de | | | |
| 7. | Sonstiges: | | | |