

**Master-Studiengang
Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft**

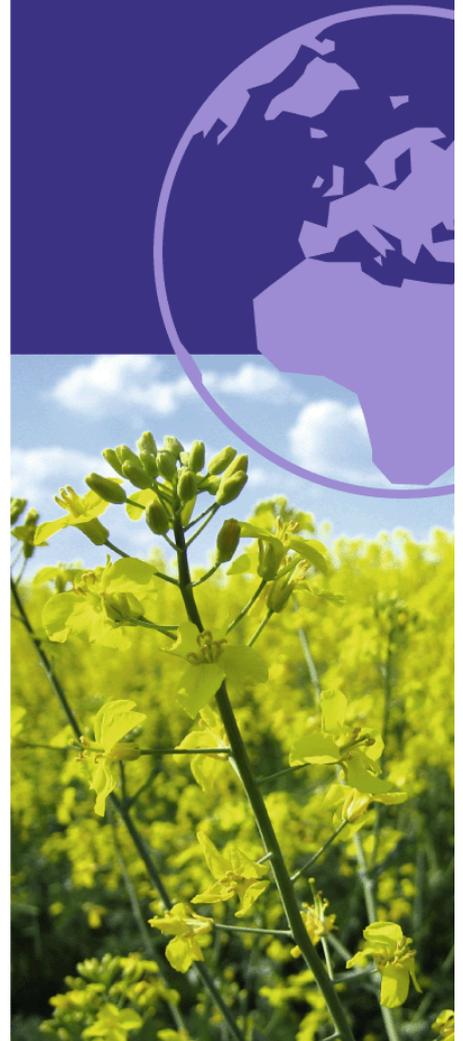
Modulhandbuch

Stand: März 2010

Fachhochschule
Münster University of
Applied Sciences



Fachhochschule Osnabrück
University of Applied Sciences



Studienverlaufsskizze des Master-Studiengangs Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft

Sem.	Studienverlausskizze des M.Sc. Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft Stand 31.10.2005					
1	M1 Forschungsfelder der nachhaltigen Dienstleistungs- und Ernährungs- wirtschaft (5 CP)	M2 Forschungs- methoden (5 CP)	M3 Herausforderung en an nachhaltige Ernährung aus globaler Perspektive (5 CP)	M4 Nachhaltigkeits- und Innovations- management (5 CP)	M5 Dienstleistungs- systeme (5 CP)	Profilmodul (5 CP)
2	M6 Projekt (10 CP)	M7 Lebenslagen und Lebensstile (5 CP)	Profilmodul (5 CP)	Profilmodul (5 CP)	Profilmodul (5 CP)	Profilmodul (5 CP)
3		M8 Human Resource Management (5 CP)	Profilmodul (5 CP)	Profilmodul (5 CP)	Profilmodul (5 CP)	Profilmodul (5 CP)
4	Masterarbeit und Prüfung (30 CP)					

Master Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft
Modulübersicht²

PO-Entwurf vom
 20.10.2009

Version: 11.03.2009

M-Nr.	Pflichtmodule	CP	Lehrende
M1	Forschungsfelder der nachhaltigen Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	5	Ritter
M3	Herausforderungen an nachhaltige Ernährung aus globaler Perspektive	5	Strassner / Niehage
M4	Nachhaltigkeitsmanagement	5	Teitscheid
M5	Dienstleistungssysteme	5	Ramsauer/Leicht-E./ Funke
M6	Projekt Teil 1 und 2	10	Kolfhaus+Projektbetreuer
M8	Human Ressourcen Management	5	Krämer
	Master-Arbeit und Prüfung	30	
M-Nr.	Wahlpflichtmodule	CP	Lehrende
M2	Forschungsmethoden	5	N.N.
M7	Sozialstrukturanalyse, Lebenslage und -stile	5	N.N.
M9	Maßnahmen zur Beseitigung von Mangelernährung	5	Groneuer
M10	Biotechnologie und Gentechnik in der Lebensmittelproduktion	5	Hillebrand
M11	Public Health Nutrition	5	Englert / Gardemann
M12	Gesundheitsmanagement in Organisationen	5	Ramsauer / Englert
M13	Gesundheitskommunikation, Ratgeber- und Nutzwertpublizistik	5	N.N.
M14	Konsumentenverhalten und Ernährungskultur	5	Kolfhaus/Hermann
M15	Strategische Ansätze zur Lebensmittelsicherheit	5	Titgemeyer
M16	Nachhaltige Produktentwicklung	5	Ritter
M17	Nachhaltiger Konsum	5	Jarre
M18	Nachhaltige Verpflegungsdienstleistungen	5	Strassner
M19	Vom Total Quality Management zur Sustainable Excellence	5	Teitscheid
M20	Stress- und Konfliktbewältigung	5	Krämer
M21	Nachhaltige Urproduktion in der Ernährungskette	5	Strassner
M22	Marketing & Market Research	5	Buxel
M23	Nachhaltigkeit in politischen Handlungsräumen	5	Teitscheid
M24	Ökologie und Nachhaltigkeit	5	Strassner
M25	Aktuelle Aspekte Nachhaltigen Handelns in der Praxis	5	Strassner
M26	Materialeffizienz und Ressourcenschonung	5	Teitscheid

M27	Raumgestaltung	5	Leicht-Eckardt
M28	Produkt- und Konzeptoptimierung im Innovationsprozess	5	N.N.
M29	Aktuelle Themen der Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft	5	N.N.
M30	Umwelt und Gerechtigkeit	5	Jarre

²Die Module werden jährlich angeboten, nach Bedarf.

Modul M1 Version vom 20.10.2009		Forschungsfelder der Nachhaltigen Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Ringvorlesung		Kontaktzeit: 72 h 4 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • das Forschungsfeld „Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft“ vorstellen • die Inhalte der jeweiligen Module vorstellen • die Interdisziplinarität des Studiengangs verdeutlichen • Thema an Fallstudien vertiefen 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Ringvorlesung mit Vorträgen interner und externer Referenten zum Stand der Forschung im Kontext des Masters • Fallstudien 			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden: Vorlesung			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input checked="" type="checkbox"/> Pflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input checked="" type="checkbox"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="checkbox"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="checkbox"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input checked="" type="checkbox"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="checkbox"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: keine		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Vorlesungsunterlagen Skripte	
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur und/oder mündliche Prüfung			
7.	Modulbeauftragter und hauptamtlich Lehrender: <u>Prof. Dr. Guido Ritter</u>			
8.	Sonstiges:			

Modul M2 Version vom: 20.10.2009	Forschungsmethoden			
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar		Kontaktzeit: 36 h 2 SWS	Selbststudium: 114 h
1.	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> empirische Forschungsarbeiten eigenständig durchführen, Methodenentscheidungen begründet treffen und die Ergebnisse fachlich bewerten das gilt im besonderen auch für Untersuchungen in Bereichen nachhaltiger Prozesse die Ergebnisse vorliegender quantitativer und qualitativer Analysen beurteilen den angemessenen Einsatz qualitativer und qualitativer Methoden einschätzen auf der Basis von Ergebnissen empirischer Untersuchungen Entscheidungen fällen und begründen 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> Multivariate Methoden (z.B. multiple Regressionsanalyse, Varianzanalyse, Faktorenanalyse, Clusteranalyse) Testgrößen, deren Aussage und Beurteilung Qualitative Methoden, wie Fallstudien, qualitative Interviews, Inhaltsanalysen, Beobachtungen, biographische Methoden Vorbereitung und Durchführung eigener Erhebungen; Einsatz verfügbarer Auswertungsprogramme Beurteilung der Ergebnisse und deren Einordnung Auf die Besprechung von Fragestellungen aus dem Bereich nachhaltiger Prozesse wird besonderer Wert gelegt. 			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden: Gruppenarbeit, Beispielanalysen			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflichtmodul <input checked="" type="radio"/> Wahlpflichtmodul <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input checked="" type="checkbox"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="checkbox"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="checkbox"/> 3) Wissenschaftlicher Referent / wissenschaftliche Referentin <input checked="" type="checkbox"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="checkbox"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: keine		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Wird aktuell zusammengestellt	
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Hausarbeit über eine eigene Untersuchung und Präsentation der Ergebnisse			
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: N.N.			
8.	Sonstiges			

Modul M3 Version vom 20.10.2009		Herausforderungen an nachhaltige Ernährung aus globaler Perspektive		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar		Kontaktzeit: 72 h 4 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden kennen die Vernetzung der regionalen Ernährungswirtschaft mit dem Weltmarkt, sowie der Europäischen Agrarpolitik. • Sie kennen wesentliche strategische Ansatzpunkte zur Etablierung bzw. Stärkung nachhaltigen Wirtschaftens, sowie einer nachhaltig agierenden Ernährungswirtschaft • Die Studierenden kennen die regionalen und globalen Dimensionen der Ernährungswirtschaft 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Überblick über Strukturen des Weltagrarmarktes, sowie den Europäischen Agrar- und Lebensmittelmärkten • Analyse von Märkten und Akteuren in der Ernährungswirtschaft • Analyse von Stoffströmen in der Ernährungswirtschaft • Prinzipien der globalen Agrarpolitik, sowie der regionalen Entwicklung Europas • Konsequenzen des Wirtschaftens auf das Ökosystems, sowie die sozialen Systeme • Regionale Entwicklungskonzepte nachhaltigen Wirtschaftens • Strategien zur Etablierung einer nachhaltiger Wirtschaftsweise 			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden: <ul style="list-style-type: none"> • Diskussionen auf Basis von Filmen, Fachzeitschriften und Zeitungsartikeln etc. • Gruppenarbeiten • Referate • Kurzvorträge Der Schwerpunkt liegt auf der interaktiven Erarbeitung der Modulinhalte			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <input type="checkbox"/> <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input type="checkbox"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="checkbox"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="checkbox"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input type="checkbox"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="checkbox"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme:	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Film „We feed the World“ und dazugehörige Arbeitsmaterialien Schlussbericht der Enquete Kommission „Globalisierung und Weltwirtschaft“ Weitere ausgesuchte Artikel		
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Präsentationen und/oder Studien und/oder Vorbereitung und Leitung von Diskussionsforen			
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Carola Strassner, Prof. Dr. Alrun Niehage			
8.	Sonstiges:			

Modul M4		Nachhaltigkeitsmanagement		
Version vom 10.01.2010				
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
	150 h	5 CP	1x jährlich, nach Bedarf	1 Semester
	Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Seminar		54 h	96 h
			3 SWS	
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> Fachwissen aus dem Bereich des Nachhaltigkeitsmanagements und des nachhaltigen Wirtschaftens im betrieblichen Kontext nutzbar machen. Die internationale Debatte um Nachhaltigkeitsmanagement kennen lernen und Rückschlüsse auf konkrete Unternehmenskontexte ziehen können. Fähigkeit erwerben, die Unternehmenspraxis aus ökologischer, ökonomischer und sozialer Perspektive beurteilen zu können und daraus Innovationsstrategien zu entwickeln. Methoden und Techniken des Nachhaltigkeitsmanagement in Fallstudien kennen und anwenden lernen Soziale Interaktion (Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit, Führung: Integrität, Motivation, Delegation, konstruktives Konfliktverhalten; Projektsteuerung) Soziale Akzeptanz (Präsentation, Moderation) 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> Werkzeuge, Methoden und Techniken des Nachhaltigkeitsmanagements Anwendung der Konzepte in Fallstudien und Praxisprojekten der Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft Anforderungen an nachhaltige Unternehmenskommunikation 			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethode: <ul style="list-style-type: none"> Fallstudienarbeit Gruppenarbeit Diskussion von Texten Kurzvorträge 			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input checked="" type="checkbox"/> Pflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input checked="" type="checkbox"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="checkbox"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="checkbox"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input checked="" type="checkbox"/> 4) Qualitätsmanagement <input type="checkbox"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: keine		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript Klaus Fichter, Niko Paech, Reinhard Pfriem: Nachhaltige Zukunftsmärkte - Orientierungen für unternehmerische Innovationsprozesse im 21. Jahrhundert, 2005,	
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: mündliche Prüfung und/oder Referate, Präsentationen			
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Petra Teitscheid</u>			
8.	Sonstiges:			

Modul M5 Version vom 20.10.2009	Dienstleistungssysteme			
Master Studiengang:	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	150h	5 CP	WS	1 Semester
	Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Seminar Praktikum		72 h 36 h (2 SWS) 36 h (2 SWS)	78h
1.	<p>Das Modul setzt sich aus einem Theorie (a) und einem methodischen Teil (b) zusammen.</p> <p>Qualifikationsziele:</p> <p>(a) Management hauswirtschaftliche Dienstleistungen Studierende können Strukturen im Kontext hauswirtschaftlicher Dienstleistungen erfassen und steuern. Die Studierenden können zielgruppenorientiert hauswirtschaftliche Dienstleistungen managen <i>unter Einbeziehung von Nachhaltigkeitsaspekten.</i>(G.W.)</p> <p>(b) Service Engineering Studierende sollen das Wissen erwerben, wie</p> <ul style="list-style-type: none"> • neue Dienstleistungen systematisch im Spannungsfeld Kundenorientierung-Konkurrenz-Mitarbeiterorientierung entwickelt werden. • bestehende Dienstleistungen in Hinblick auf Effektivität und Effizienz überprüft bzw. optimiert werden können. <p>Die Studierenden werden auch befähigt, die Methoden aus dem Bereich von Marketing und Nachhaltigkeits- und Innovationsmanagement auf die Fragestellung Dienstleistungsentwicklung und -optimierung anzuwenden.</p> <p>Des Weiteren sollen die Studierenden ihre Schlüsselqualifikationen bezüglich Teamarbeit und Projektmanagement vertiefen.</p>			
2.	<p>Lehrinhalte:</p> <p>(a) Management hauswirtschaftliche Dienstleistungen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote in Deutschland (Begriff, Branchen, Ziele, Bedarf) • Arbeitsfeld hauswirtschaftlicher Dienstleistungen (Inhalte, Qualifikationen) • Kennzeichen hauswirtschaftlicher Dienstleistungsbetriebe (Struktur, Organisation, Zielgruppen) • Dienstleistungsmanagement • Bearbeitung von Fallbeispielen in Gruppen: Management hauswirtschaftlicher Dienstleistungen unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten <p>(b) Service Engineering Es werden unterschiedliche Vorgehensmodelle und einschlägige Methoden anhand von Praxisbeispielen vermittelt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Phasen des Entwicklungsprozesses: <ul style="list-style-type: none"> ○ Ideenfindung und -bewertung ○ Anforderungsanalyse des Marktes und des Unternehmens ○ Konzeptionierung und Implementierung der Dienstleistung - Produkt, Prozess, Ressourcen, Marketing ○ Markteinführung • Methoden z.B. Service Blueprint 			
3.	<p>Unterrichtsform / Lehrmethoden: Diskussionen, Präsentationen, Gruppenarbeit, Projektarbeit</p>			
4.	<p>Verwendbarkeit des Moduls: <input checked="" type="checkbox"/> Pflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul</p> <p><u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 1) Management (hauswirtschaftlicher) Dienstleistungseinrichtungen</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 2) Produktentwicklung</p> <p><input type="checkbox"/> 3) Wissenschaftlicher Referent</p> <p><input type="checkbox"/> 4) Qualitätsmanagement</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 5) Food Kommunikation, Trainings- und Bildungsbereich</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 6) Public Health</p>			

5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: keine	Literaturhinweise: <ul style="list-style-type: none"> • Bullinger, Scheer (Hrsg.). Service Engineering 2006, Springer Verlag • Fachausschuss Großhaushalt der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hg.): Management des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetriebs, München 2004 • Fritzsche, Peter (2007): Innovationsmanagement für Dienstleistungen durch Service Engineering. VdM Verlag • Leicht-Eckardt, E. (Hg): Bewohnerorientierte Hauswirtschaft, München 2006 • Manfred Bruhn; Bernd Stauss (Hrsg.) Dienstleistungsinnovationen, 2004, Gabler Verlag • Thomas, Schlegel; Dieter, Spath (Hrsg.): Entwicklung innovativer Dienstleistungen. Wissen, Kreativität, Lernen. 2005, IRB-VERLAG
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Mündliche Prüfung oder Hausarbeit	
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Frank Ramsauer, Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt, Prof. Dr. Hertje Funke	
8.	Sonstiges: Seminar 14 tägig Praktikum wöchentlich	

Modul M6 Version vom 20.10.2009		Projekt		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
	300 h	10	1x jährlich, nach Bedarf	2 Semester
	Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Projektbetreuung		80 h	220 h
1.	Qualifikationsziele:			
	<p>Die Projektphase dient dem Theorie-Praxis-Transfer. Die Studierenden sollen lernen ausgewählte, durchaus komplexe Fragestellungen aus der Praxis mit Hilfe der Werkzeuge des Projektmanagements lösungsorientiert zu bearbeiten. Dazu gehören</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ die Problemanalyse ○ das Erkennen und das eigenständige Erarbeiten des fachlichen Kontexts ○ das Finden von Zielen und Zielsystemen ○ das Design eines Projekts zur Problemlösung ○ Erarbeitung der Problemlösung <p>Das Projektmodul dient dazu, Analysefähigkeit, Problemlösungskompetenz und die Soziale Interaktionsfähigkeit der Studierenden zu trainieren. Darüber hinaus soll durch das kritische Reflektieren des Problemlösungsprozesses die Kritik- und Lernfähigkeit der Studierenden gefördert werden.</p>			
2.	Lehrinhalte:			
	<p>Keine festgelegten Lehrinhalte - abhängig von den jeweiligen Projektthemen Die Studierenden arbeiten weitestgehend selbständig, werden aber während der 2 Semester von 2 Projektbegleitern (Lehrende) gecoacht – der Betreuungsumfang beträgt ca. 40 Kontaktstunden pro Semester</p>			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Eigenständige Bearbeitung einer komplexen Themenstellung • Coaching durch die Lehrenden 			
4.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	<p><input checked="" type="checkbox"/> Pflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul Empfohlen für Tätigkeitsfelder: <input checked="" type="checkbox"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="checkbox"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="checkbox"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input checked="" type="checkbox"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="checkbox"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information</p>			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme:		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:	
	keine		<ul style="list-style-type: none"> ○ Literatur zum Projektmanagement ○ Fachliteratur abhängig von der jeweiligen Fragestellung 	
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
	<p>5 CP – nach dem ersten Semester <ul style="list-style-type: none"> ○ schriftliche Darlegung und Präsentation des Arbeitsprozesses und der Projektplanung 5 CP – nach dem zweiten Semester <ul style="list-style-type: none"> ○ Präsentation und schriftliche Dokumentation der Projektergebnisse und des Arbeitsprozesses </p>			
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:			
	Prof. Dr. Guido Ritter, Prof. Dr. Stephan Kolfhaus			
8.	Sonstiges:			

Modul M7 Version vom 20.10.2009	Sozialstrukturanalyse, Lebenslagen und Lebensstile			
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar Sozialstrukturanalyse Seminar Lebensstile Praktikum / Übung		Kontaktzeit: 54 h 1 SWS 1 SWS 1 SWS	Selbststudium: 96 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Sozialstrukturdaten kennen, analysieren und einordnen (auch im europäischen Vergleich) • Soziale Ungleichheit und Lebenslagen als empirische Realität kennen und einordnen • Theoretische Zugänge zur Ungleichheits- und Armutsforschung verstehen und anwenden • Konzepte der Lebensstil- und Milieuforschung im Überblick und Vergleich kennen und in ihrer Anwendbarkeit auf berufliche Handlungsfelder beurteilen können • Eigene Anwendungen beispielhaft konzipieren, durchführen und präsentieren 			
2.	Lehrinhalte: Sozialstruktur und Lebenslagen mit den wesentlichen Inhalten: <ul style="list-style-type: none"> • demographische Gliederung der Bevölkerung, • Verteilung von Ressourcen wie Bildung, Einkommen und Beruf, • Gliederung nach Klassen und Schichten, Sozialmilieus und Lebensstilen, • Lebenslagen und Soziale Ungleichheit • soziale Prägung des Lebenslaufs in der Abfolge der Generationen. Lebensstile und Soziale Milieus mit den wesentlichen Inhalten: <ul style="list-style-type: none"> • Begriffsklärungen • Neuere Theorien der Lebensstil- und Milieuforschung • Lebensstil- und Milieukonzepte im Marketing • Aktuelle empirische Untersuchungen zu Lebensstilen (bspw. Konsum und Haushaltsführung; Nachhaltigkeit; Lebensstile verschiedener Zielgruppen) • Anwendung der Lebensstil- und Milieuforschung auf Beispiele aus Tätigkeitsfeldern 			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden: Dozentenvortrag; thematische Erarbeitung und Präsentation durch Studierende (Gruppenarbeit); Anwendungsbeispiele und Fallstudien aus den Tätigkeitsfeldern			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflichtmodul <input checked="" type="radio"/> Wahlpflichtmodul Empfohlen für Tätigkeitsfelder: <input checked="" type="checkbox"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="checkbox"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="checkbox"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input checked="" type="checkbox"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="checkbox"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: keine	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Geißler, R.: Die Sozialstruktur Deutschlands, Bonn 2002; Literaturliste, Skripten und Arbeitsmaterialien im Intranet		

6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Aktive Teilnahme in der Kontaktzeit, thematische Präsentationen, Ausarbeitung und Präsentation eines Anwendungsbeispiels
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: N.N.
8.	Sonstiges:

Modul M8 Version vom 20.10.2009		Human Resource Management		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150h	Credits: 5 PC	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar		Kontaktzeit: 36 h 2 SWS	Selbststudium: 114 h
1. Qualifikationsziele:				
<ul style="list-style-type: none"> • Wirtschaftspsychologisches Fachwissen im betrieblichen Kontext nutzbar machen; Fähigkeit zur gezielten Personalauswahl, -führung und zum effektiven Personaleinsatz erwerben, Nachhaltigkeit durch die Optimierung des Job-Man-Fit sichern, Work-Life-Balance unterstützen • Analysefähigkeit • Soziale Interaktion (Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit, Führung: Integrität, Motivation, Delegation, konstruktives Konfliktverhalten; Projektsteuerung) • Systemverständnis • Transferfähigkeit 				
2. Lehrinhalte:				
<ul style="list-style-type: none"> • Schwierige Führungssituationen erkennen und Lösungsansätze entwickeln • Arbeits- und organisationspsychologische Kenntnisse an Fallstudien erwerben • Personalauswahl aus Arbeitgeber- und Bewerbersicht; aktive Nutzung der eigenen Chancen am Arbeitsmarkt trainieren 				
3. Unterrichtsform / Lehrmethoden:				
Unterrichtsgespräch, Einzelarbeit, Gruppenarbeit				
4. Verwendbarkeit des Moduls:				
<input checked="" type="checkbox"/> Pflichtmodul <input type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul Empfohlen für Tätigkeitsfelder: <input checked="" type="checkbox"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input type="checkbox"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input type="checkbox"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input checked="" type="checkbox"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="checkbox"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information				
5. Voraussetzungen für die Teilnahme:				
Personalwirtschaftliche Grundlagenkenntnisse sowie Grundkenntnisse in Personalführung und in Personalentwicklung		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:		
		Rosenstiel, Lutz von; Regnet, E. & Domsch, M. (Hrsg.). (2003). <i>Führung von Mitarbeitern. Handbuch für erfolgreiches Personalmanagement</i> (5.Aufl.). Stuttgart: Schäffer Poeschel. Scholz, Christian (2000). <i>Personalmanagement</i> (5.Aufl.). München: Vahlen.		
6. Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:				
Fallstudienbearbeitung/mündliche Prüfung				
7. Modulbeauftragter und hauptamtlich Lehrender:				
Prof. Dr. Michael Krämer; Tel. 83-65439; kraemer@fh-muenster.de				
8. Sonstiges: Blockveranstaltung (freitags und samstags)				

Modul M9 Version vom 20.10.2009		Maßnahmen zur Beseitigung von Mangelernährung		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar Übung/Praktikum		Kontaktzeit: 54 h 3 SWS 1 SWS	Selbststudium: 96 h
1. Qualifikationsziele:				
<ul style="list-style-type: none"> • Vertieftes Verständnis der physiologischen Ursachen für Mangelernährung • Kenntnisse des Rohstoffmarktes und die ernährungsphysiologische Bedeutung verfügbarer Nahrungsmittelkomponenten • Kenntnisse über kurz- und langfristige Ursachen für Mangelernährung • Soziale Interaktion (Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit, Führung: Integrität, Motivation, Delegation, konstruktives Konfliktverhalten; Projektsteuerung) • Selbständiges Erarbeiten von Lehrbuchkapiteln und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften; Selbständiges Erarbeiten von Fallbeispielen • Kritisches Hinterfragen von Informationsquellen 				
2. Lehrinhalte:				
<ul style="list-style-type: none"> • Biochemisch/physiologische Aspekte der Mangelernährung • Qualitative und quantitative Mangelernährung • kurz- und langfristige Ursachen für Mangelernährung • Ansätze für Problemlösungen durch geeignete, verfügbare Nahrungsmittel • Ansätze für Problemlösungen durch maßgeschneiderte neue Produkte • Ansätze für Problemlösungen durch Supplementation kritischer Nährstoffe • Entwicklung von maßgeschneiderten Produkten mit verfügbaren Rohprodukten 				
3. Unterrichtsform / Lehrmethoden:				
4. Verwendbarkeit des Moduls:				
<input type="radio"/> Pflichtmodul <input checked="" type="radio"/> Wahlpflichtmodul Empfohlen für Tätigkeitsfelder: <input type="radio"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="radio"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="radio"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input type="radio"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information				
5. Voraussetzungen für die Teilnahme:		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:		
Erfolgreicher Abschluss eines einschlägigen Bc-Studiums mit biochemischer/ernährungswissenschaftlicher oder lebensmittelchemischer Schwerpunktlegung		Literaturempfehlungen in den Veranstaltungen Für die Veranstaltung relevante Unterlagen werden gemeinsam erarbeitet!		
6. Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:				
mündliche Prüfung				
7. Modulbeauftragter und hauptamtlich Lehrender:				
Prof. Dr. Karl-Josef Groneuer				
8. Sonstiges:				

Modul M10 Version vom 20.10.2009	Biotechnologie und Gentechnik in der Lebensmittelproduktion			
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: <i>Biotechnologie und Gentechnik in der Lebensmittelproduktion</i> Vorlesung Praktikum		Kontaktzeit: 72 h 2 SWS 2 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlegender Überblick über zelluläre Bausteine und deren Funktion • Exemplarisch vertiefte Kenntnisse über die genetische Information und deren Vervielfältigung in Zellen verschiedener Organismen • Kennen der grundsätzlichen Möglichkeiten zur Einflussnahme auf die genetische Information von Organismen und deren Selektion • Vermittlung und Einordnung einzelner thematisch relevanter Rechtsnormen in ihrer Bedeutung und Wirksamkeit zu Bewerten • Exemplarisch tiefere Kenntnisse über die Anwendung der Gentechnik zur LM-Produktion und zur analytischen LM-Untersuchung • Erlernen wichtiger labortechnischer Arbeitsweisen zur praktischen Durchführung von gentechnischen Arbeitsweisen • Systemverständnis • Transferfähigkeit • Selbstständigkeit • Analysefähigkeit 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Biotechnologie und Gentechnik • Veränderung und Selektion genetischer Information • Nachweis veränderter genetischer Information • Biologische Sicherheit • Klassische Verfahren und neue Anwendungen aus der Biotechnologie und Gentechnik • Anwendung von biotechnologischen Verfahren: <ul style="list-style-type: none"> - in der Medizin (Diagnostik, Therapie, ...) - in der Landwirtschaft (Tierzuchtmethoden, neue Nutzpflanzen, nachwachsende Rohstoffe) - in der Umwelttechnik 			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden: Vorlesung + Praktikum			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflichtmodul <input checked="" type="radio"/> Wahlpflichtmodul Empfohlen für Tätigkeitsfelder: <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input type="radio"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="radio"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input type="radio"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input checked="" type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input type="radio"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			

5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: Abschluss des BA im FB 08 mit nachweisbarer naturwissenschaftlicher Basisqualifikation (z.B. Chemie, Biochemie, Mikrobiologie, ...) oder Studienabsolventen aus anderen FB, die über eine vergleichbare nachweisbare Basisqualifikation verfügen	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: OHP-Folien bzw. Power Point Datei, zielgruppenorientiert aus dem Intranet zugänglich L. Stryer, Biochemie D. Voet, J.G. Voet, Biochemie T.A. Brown, Gentechnologie für Einsteiger H.G. Gassen, K. Minol, Gentechnik
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: mündliche Prüfung	
7.	Modulbeauftragter und hauptamtlich Lehrender: <u>Prof. Dr. Wigbert Hillebrand</u>	
8.	Sonstiges:	

Modul M11 Version vom 20.10.2009	Public Health Nutrition			
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
	150 h	5 CP	1x jährlich, nach Bedarf	1 Semester
	Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Seminar		72 h 4 SWS	78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Vermittlung von Konzepten und Strategien zur nachhaltigen Gesunderhaltung der Bevölkerung, Bevölkerungsgruppen und des Individuums • Entwicklung neuer Konzepte und Bewältigungsansätze in der Prävention und Therapie von Fehlernährung • Einblick und Einstieg in die Forschung im Bereich Public Health Nutrition • Planung, Durchführung und Evaluierung von bevölkerungsbezogenen Interventionen der Gesundheitsförderung und Prävention im Bereich Public Health 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Was ist Public Health Nutrition? • Def. Ernährungsepidemiologie • Forschungsmethoden der Ernährungsepidemiologie • Ernährungsabhängige – und lebensstilassoziierte Gesundheitsprobleme/Erkrankungen • Prävention und Gesundheitsförderung (Definition, Ziele, Strategien, Settings) • Internationales Gesundheitsmanagement • Internat. Gesundheits- und Ernährungspolitik 			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden Seminar mit Übungen / Journal Club			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflicht <input checked="" type="radio"/> Wahlpflicht <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input type="radio"/> 1) Management (hauswirtschaftlicher) Dienstleistungseinrichtungen / Service Engineering <input type="radio"/> 2) Produktentwicklung <input type="radio"/> 3) Wissenschaftlicher Referent <input type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input type="radio"/> 5) Food Kommunikation, Trainings- und Bildungsbereich <input checked="" type="radio"/> 6) Public Health Nutrition			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: keine		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Skript	
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Präsentation			
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Heike Englert</u> <u>Prof. Dr. Joachim Gardemann</u> Dipl. oec troph Germaine Nkengfack			
8.	Sonstiges: In englischer Sprache			

Modul M12 Version vom 20.10.2009		Gesundheitsmanagement in Organisationen		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
	150 h	5 CP	1x jährlich, nach Bedarf	1 Semester
	Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Seminar/Praktikum		36 h 2 SWS	114 h
1.	Qualifikationsziele: Studierende sollen Wissen erwerben, <ul style="list-style-type: none"> aus welchen Teilbereichen sich das Gesundheitsmanagement in Organisationen zusammensetzt und wie diese Teilbereiche personell, organisatorisch und methodisch verknüpft und integriert sind welche Maßnahmen im Bereich des Gesundheitsmanagements eingesetzt werden müssen und können, insbesondere unter Berücksichtigung betrieblicher Strukturen wie Branche, Betriebsgröße, Art der Tätigkeiten, etc. wie die Schnittstelle zu betriebsexternen Akteuren wie berufstätige Organisationen, Sozialversicherungsträger und gewerkschaftlicher Interessenvertretung ausgestaltet werden kann warum ein Gesundheitsmanagement in Organisationen insbesondere in den sozialen und ökonomischen Dimensionen Nachhaltig sein muss, um die Arbeitsbedingungen gesundheits- und altersgerecht, motivierend und qualifizierend zu gestalten <p>Des Weiteren sollen die Studierenden befähigt werden, wie die Implementierung und Evaluierung von Maßnahmen mittels Methoden des Projektmanagements umgesetzt werden können.</p>			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> Gesundheit Primär-, Sekundär-, und Tertiärprävention Verhältnis- und Verhaltensprävention Setting: Betriebe Arbeitsicherheit und Gesundheitsschutz Betriebliches Eingliederungsmanagement Betriebliche Gesundheitsförderung, zB. Health Coaching Work Life Balance ausgewählte Maßnahmen zur Verhaltens- und Verhältnisprävention Evaluierung dieser Maßnahmen Kosten-Nutzen Berechnungen Projektmanagement, insbesondere Strukturplan und Kostenplan 			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden: Gruppenarbeit, Präsentation, Einzelarbeit			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflichtmodul <input checked="" type="radio"/> Wahlpflichtmodul Empfohlen für Tätigkeitsfelder: <input checked="" type="checkbox"/> 1) Management (hauswirtschaftlicher) Dienstleistungseinrichtungen / Service Engineering <input type="checkbox"/> 2) Produktentwicklung <input type="checkbox"/> 3) Wissenschaftlicher Referent <input checked="" type="checkbox"/> 4) Qualitätsmanagement <input type="checkbox"/> 5) Food Kommunikation, Trainings- und Bildungsbereich <input checked="" type="checkbox"/> 6) Public Health			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: keine		Literaturhinweise: <ul style="list-style-type: none"> Hrsg. v. Klaus Hurrelmann, Theodor Klotz u. Jochen Haisch. Lehrbuch Prävention und Gesundheitsförderung. 2004, HUBER, BERN Hrsg. v. Detlef u. Dieter Sommer. Betriebliche Gesundheitsförderung. Ausgangspunkte, Widerstände, Wirkungen. 	

		<p>2004, GABLER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hrsg. v. Oskar Meggeneder, Klaus Pelster u. Reinhold Sochert. Betriebliche Gesundheitsförderung in kleinen und mittleren Unternehmen. 2005, HUBER, BERN • Hrsg. v. Eva Luber u. Raimund Geene. Qualitätssicherung und Evidenzbasierung in der Gesundheitsförderung. Wer weiß, was gut ist: Wissenschaft, Wirtschaft, Politik, BürgerInnen?. 2004, MABUSE-VERLAG
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur oder Hausarbeit	
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Frank Ramsauer, Prof. Dr. Heike Englert</u>	
8.	Sonstiges:	

Modul M13 Version vom 20.10.2009	Gesundheitskommunikation, Ratgeber -und Nutzwertpublizistik			
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar		Kontaktzeit: 36 h 2 SWS	Selbststudium: 114 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Kenntnis der theoretischen, methodologischen und forschungspraktischen Aspekte der Gesundheitskommunikation. • Fähigkeit zur Entwicklung nachhaltiger Informationsstrategien für Funktionsbereiche und Branchen der Ernährungswirtschaft (Food-Kommunikation). • Qualitätsstandards und Qualitätssicherungssysteme für die Informationspolitik in Unternehmen oder Organisationen entwickeln und anwenden können. • Problemstellungen der Risikokommunikation im Lebensmittelsektor kennen und an Fallbeispielen exemplarisch bearbeiten können. • Projektaufgaben der Nutzwert-, Ratgeber- und Servicepublizistik lösen können. • Kommunikationsfähigkeit • Teamfähigkeit • Präsentation 			
2.	Lehrinhalte: <i>Gesundheitskommunikation:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Gesundheit und Informationsverhalten, Theorien, Erklärungs- und Prognosezusammenhänge: Aufmerksamkeitsökonomische Erklärungen, Media- Richness-Theorie, Asymmetrische Kommunikation und Adverse selektion Diskussion, Moral hazard und Elaboration Likelihood Modell, Uses and Gratification Ansatz etc. • Erhebungs- und Analysemethoden: Design, Methodologie, Methoden und Instrumente. • Strategien, Konzeptentwicklung und Projekte • Gesundheitskommunikation und Medien: Primäre, sekundäre, tertiäre und quartäre Medien. • Sonderfall: Food- und Risikokommunikation und Förderung von kohärenter Information. • Formen der Gesundheitskommunikation: Aufklärung, Beratung - inklusive narrativer Formen-, Bildung, Erziehung. • Adressaten: Patienten, Endverbraucher/-Nutzer, institutionelle Kunden (Schulen, Betriebe, Handel). • Wirkungsforschung • Qualitätsstandards und Qualitätssicherung und die Diskussion um nachhaltiges Informieren und Beraten. <i>Nutzwert-, Ratgeber- und Servicepublizistik:</i> <ul style="list-style-type: none"> • Funktionelle und spezielle Nutzwert-, Ratgeber- und Serviceprobleme • Relevante Gesetze und Richtlinien (Verbraucherinformationsgesetze). • Informationspolitik und Informationsservices von Herstellern, Handel, Gastronomie, Food-Redaktionen, Agenturen, Fachpresse in der Ernährungswirtschaft • Direct – to – Consumer Kommunikation • Informationen zu Lebensmitteln /Lebensmittelinformation • Fallstudien und Projekte : AID, CMA, DGE etc. • Qualifizierung und Zertifizierung von Informationsprodukten der Ratgeber- und Servicepublizistik 			

3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden: <ul style="list-style-type: none"> • Seminar/Praktikum. • Seminarprojekte/Präsentationen/Hausarbeiten • Übungen 	
4.	Verwendbarkeit des Moduls: Pflichtmodul <input checked="" type="checkbox"/> Wahlpflichtmodul <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input checked="" type="checkbox"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input type="checkbox"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="checkbox"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input type="checkbox"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="checkbox"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information	
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: keine	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Hurrelmann, Klaus; Leppin, Anja (Hg.): Moderne Gesundheitskommunikation, Bern, Göttingen; Toronto, Seattle 2001 Fasel, Christoph: Nutzwertjournalismus, Konstanz 2004 Pürer, Heinz: Publizistik- und Kommunikationswissenschaft. Ein Handbuch. Konstanz 2003
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: mündliche Prüfung	
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: N.N.	
8.	Sonstiges: ggf. Blockveranstaltung	

Modul M14 Version vom 20.10.2009	Konsumenten- und Ernährungskultur			
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar		Kontaktzeit: 72 h 4 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden lernen die Bedeutung von ausgewählten Grundbegriffen des Verhaltens für Konsumententscheidungen kennen. • Sie können diese auf ein bestimmtes Verhalten wie das der Ernährung beziehen und Einflussmöglichkeiten im Einzelnen aufzeigen. • Sie können die Leitbilder für nachhaltiges Konsumenten- und Ernährungsverhalten vor den Herausforderungen im Alltagshandeln reflektieren. 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Theoretische Grundlagen des Verhaltens (Emotion, Kognition, Motive, Einstellungen) • Modell des Involvement • Vergleich von unterschiedlichen Konsumentengruppen • Ernährung nach bestimmten Lebenslagen und Lebensstilen • Wandel der Esskultur (generations-/ geschlechtsspezifisch) • Determinanten von Ernährungsverhalten • Änderung von Verhalten • Leitbilder der Nachhaltigkeit als Basis für normative/gesellschaftliche Veränderungen • Kluft zwischen Wissen um nachhaltige Aspekte (Bewusstsein) und den Widerstandsfaktoren bei der Umsetzung im Alltagshandeln 			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden: <ul style="list-style-type: none"> • Seminar und betreute Kleingruppen • Literaturstudium 			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: ?? Pflichtmodul ?? Wahlpflichtmodul Empfohlen für Tätigkeitsfelder: <input type="radio"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="radio"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="radio"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="radio"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: keine	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Bärlösius, E.: Soziologie des Essens. Weinheim 1999. Brunner, K.-M.; Schönberger, G.U. (Hrsg.) Nachhaltigkeit und Ernährung. Frankfurt 2005 Brand, K.-W. u.a.: Von der Agrarwende zur Konsumwende, Berlin o.J (2006). Eberle, U. u.a.: Ernährungswende, München 2006 Hayn, D.; Empacher, C.: Ernährung anders gestalten. München 2004. Setzwein, M.: Ernährung – Körper – Geschlecht. Wiesbaden 2004. Trommsdorff, V.: Konsumentenverhalten, Stttgart 2003		
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Referat			
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Stephan Kolffhaus Prof. Dr. Maria-Elisabeth Hermann			
8.	Sonstiges:			

Modul M15 Version vom 16.03.2010		Aktuelle Aspekte der Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelsicherheit		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar Exkursion Praktikum		Kontaktzeit: 72 h 4 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Qualifizierte wissenschaftliche Beurteilung von Themen der Lebensmittelmikrobiologie • Vertiefung von Kenntnissen zur Bewertung der Sicherheit von Lebensmitteln • Erwerb von Kenntnissen in der Lebensmittelmikrobiologie und Lebensmittelsicherheit unter besonderer Berücksichtigung einer nachhaltigen Ernährungswirtschaft 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Probiotische Mikroorganismen in Lebensmitteln • Pathogene Mikroorganismen in Lebensmitteln • Klassische und Molekulare Diagnostik im Kontext der Produktsicherheit • Risikoabschätzung in der Produktentwicklung • Monitoring als Maßnahme in der Qualitätssicherung • Fallbeispiele aus der aktuellen Forschung 			
3.	<u>Unterrichtsform / Lehrmethoden</u> <ul style="list-style-type: none"> • Projektorientiertes Arbeiten in Kleingruppen • Präsentationen, Diskussionen 			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflicht <input checked="" type="radio"/> Wahlpflicht <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input type="radio"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="radio"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input type="radio"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input checked="" type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="radio"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreiche Teilnahme an Veranstaltungen zur Lebensmittelmikrobiologie (Module B21 und B47 oder Äquivalente Veranstaltungen)	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: <ul style="list-style-type: none"> • Krämer, Lebensmittelmikrobiologie, Ulmer UTB • Skript • aktuelle Forschungsartikel • Software zur Bewertung mikrobiologischer Risiken 		
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur und/oder mündliche Prüfung und/oder andere Prüfungsformen			
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Fritz Titgemeyer			
8.	Sonstiges:			

Modul M16 Version vom 20.10.2009		Nachhaltige Produktentwicklung		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
	150 h	5 CP	1x jährlich, nach Bedarf	1 Semester
	Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	1 S 3 P		72 h 4 SWS	78 h
1.	Qualifikationsziele:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Selbstständiges Bearbeiten eines Produktentwicklungsprozesses unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien • Projektmanagement im Umfeld der Produktentwicklung einsetzen durch die Organisation und die Durchführung von Sensoriktests • Eigenverantwortliches Handeln durch das Vortragen von selbst entwickelten Ergebnispräsentationen vor Entscheidern • Bewertung verschiedener Aspekte der Lebensmittelqualität mit Nachhaltigkeitsbezug in der Produktentwicklung • Bewertung von Marketing Argumenten, lebensmittelrechtlichen und ernährungsphysiologischen Aspekten, Gesundheitsprävention und Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten und die -kultur im Ergebnis der Produktentwicklung • Teamfähigkeit und Konfliktmanagement durch eine Produktentwicklung in Gruppen • Unternehmerisches Denken durch die Einbindung der nachhaltigen, unternehmerischen Perspektive in die Produktentwicklung 			
2.	Lehrinhalte:			
	<ul style="list-style-type: none"> • Eigenständige Produktentwicklung eines Lebensmittels entsprechend eines Marketing-Briefings • Planung und Organisation des Produktentwicklungsprozesses • Prüfung der Lebensmittelqualität anhand sensorischer und lebensmittelanalytischer Parameter • Eigenständige Planung und Anwendung von analytischen Methoden (Sensorik und Lebensmittelanalytik) • Bewertung der Rohstoffe und des Endproduktes entsprechend selbst erarbeiteter Nachhaltigkeitskriterien • Ergebnispräsentation der Produktentwicklung vor der „Geschäftsführung“ • 			
3	Unterrichtsform / Lehrmethoden:			
	Projektorientiertes Arbeiten in Kleingruppen			
4.	Verwendbarkeit des Moduls:			
	<input type="radio"/> Pflichtmodul <input checked="" type="radio"/> Wahlpflichtmodul <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input type="radio"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="radio"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input type="radio"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input checked="" type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input type="radio"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			

5.	<p>Voraussetzungen für die Teilnahme: Erfolgreiche Teilnahme am Bachelor Modul B22 Produktentwicklung oder Nachweis vergleichbarer Qualifikationen</p>	<p>Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Busch-Stockfisch (Hrsg.) (2003): Praxishandbuch Sensorik in der Produktentwicklung und QS, Behr's Verlag.</p> <p>Lawless, H.T. / Heymann, H. (1998): Sensory Evaluation of Food. Principles and Practices. Chapman&Hall, New York.</p> <p>Fuller, G.W. (2005): New food product development: from concept to marketplace, 2nd ed., CRC Press.</p> <p>Meilgaard M., Civille, G.V., Carr, B.T. (1999): Sensory evaluation techniques, 3rd ed., CRC Press</p> <p>Resurreccion, A. (1998): Consumer sensory testing for product development, Aspen Pub.</p>
6.	<p>Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur und/oder mündliche Prüfung und/oder andere Prüfungsformen</p>	
7.	<p>Modulbeauftragter und hauptamtlich Lehrender: <u>Prof. Dr. Guido Ritter</u></p>	
8.	<p>Sonstiges:</p>	

Modul M17 Version vom 20.10.2009	Nachhaltiger Konsum			
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar		Kontaktzeit: 72 h 4 SWS	Selbststudium: 78 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Kennen lernen der Entwicklungsgeschichte und der verschiedenen Elemente des Nachhaltigkeitskonzeptes. • In der Lage sein nachhaltigkeitsimmanente Zielkonflikte zu identifizieren und beispielorientiert zu erörtern. • Übertragen können der allgemeinen Nachhaltigkeitsregeln auf ausgewählte Beispielsbereiche (Wohnen, Ernährung, Mobilität, Freizeit) und in der Lage sein, konkrete Vorschläge zu machen, wie das Nachhaltigkeitskonzept im Alltagshandeln verankert werden kann. • Über die Fähigkeit verfügen, verschiedene konkrete Nachhaltigkeitsaktionen kritisch zu analysieren und projektbezogen Verbesserungsvorschläge zu entwickeln. • Soziale Interaktion 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • gesellschaftliche und soziokulturelle Rahmenbedingungen des Nachhaltigkeitsdiskurses. • Nachhaltigkeitstheorien und Nachhaltigkeitsregeln. • Nachhaltigkeit in ausgewählten Bereichen des Alltagshandelns: Wohnen, Ernährung, Mobilität, Freizeit, Gesundheit. • Nachhaltigkeitsindikatoren und Nachhaltigkeitsevaluation. • Agenda 21 und kommunale/regionale Nachhaltigkeitsprojekte: Fallbeispiele, Projektideen, Umsetzungsvorschläge. • Nachhaltigkeit und Verbraucherpolitik. • Nachhaltigkeitsberatung und -bildung als zukunftsorientierte Berufsfelder. • Querverweise zum Nachhaltigkeitsmanagement und zum Nachhaltigkeitsmarketing. 			
3.	Unterrichtsform /Lehrmethoden: SU, studentische Hausarbeiten und Kurzreferate, selbständige Gestaltung beispielhafter Nachhaltigkeitsprojekte durch Studierende.			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflichtmodul <input checked="" type="radio"/> Wahlpflichtmodul Empfohlen für Tätigkeitsfelder: <input checked="" type="checkbox"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input type="checkbox"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="checkbox"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input type="checkbox"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="checkbox"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: keine	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Aktuelle Veröffentlichungen des Umweltbundesamtes		
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: mündliche Prüfung			
7.	Modulbeauftragter und hauptamtlich Lehrender: <u>Prof. Dr. Jan Jarre</u>			
8.	Sonstiges:			

Modul M18 Version vom 20.10.2009	Nachhaltige Verpflegungsdienstleistungen			
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: <i>Seminar</i>		Kontaktzeit: 36 h 2 SWS	Selbststudium: 114 h
1. Qualifikationsziele:				
<u>Fachliche Kompetenzen:</u>				
<ul style="list-style-type: none"> ▪ In der Lage sein, „nachhaltige“ Verpflegungskonzepte bzw. Verpflegungskonzepte auf ihre Nachhaltigkeit hin kritisch zu beurteilen und bewerten ▪ Kenntnis über die Möglichkeiten und Grenzen von Nachhaltigkeitsmanagement und seine operative Umsetzung in der Verpflegungswirtschaft ▪ Anwendung der Grundlagen der Nachhaltigkeit auf den wachsenden Markt der Außer-Haus-Verpflegung ▪ Den Außer-Haus-Markt als zukünftiges Arbeitsfeld für Oecotrophologen/innen kennen lernen 				
<u>Persönliche Kompetenzen:</u>				
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Selbständiges Erarbeiten von Lehrbuchkapiteln, Fachartikel und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften ▪ Eigenverantwortliches Arbeiten fördern ▪ Über die Präsentation von eigenen Arbeitsergebnissen Selbstvertrauen und Präsentationssicherheit aneignen ▪ Teamfähigkeit: Gemeinsame Planung, Vorbereitung und Durchführung von Gruppenarbeiten ▪ Über Gruppenarbeiten soziale Kompetenzen trainieren 				
2. Lehrinhalte:				
<ul style="list-style-type: none"> • Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) (Gemeinschaftsverpflegung: Betriebsgastronomie, Kliniken & Heime, KITAS & Schulen; HoGa: Hotellerie & Gastronomie; Catering-Unternehmen) • Was ist Nachhaltigkeit im Umfeld der AHV, welche Standards gibt es in Deutschland, auserwählte Standards im Ausland, Kennzahlen • Aktuelle Marktentwicklungen • Fallbeispiele verschiedener Betriebstypen und –größen in der AHV 				
3. Unterrichtsform / Lehrmethoden				
4. Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflicht <input checked="" type="radio"/> Wahlpflicht				
<u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u>				
<input type="radio"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input type="radio"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input type="radio"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input type="radio"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information				
5. Voraussetzungen für die Teilnahme:		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:		
		Erfolgreicher Einsatz ökologisch erzeugter Lebensmittel in Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. Hrsg: Dialogpartner Agrar-Kultur GmbH, Hugo Matthaes Druckerei und Verlag GmbH & Co. KG, Stuttgart 1997, ISBN 3 87516 686 8 Nachhaltigkeit und Ernährung. Produktion - Handel - Konsum. Hrsg: K-M Brunner & G Schönberger, Campus Verlag GmbH Frankfurt am Main 2005 ISBN 3 593 37715 2 Bio in der Ausser-Haus-Verpflegung, Hrsg aid infodienst, Bonn 2006 ISBN 978-3-8308-0635-6		
6. Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:				
Hausarbeit (Report) oder mündliche Prüfung				
7. Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende:				
<u>Prof. Dr. Carola Strassner</u> Rainer Roehl, Fa. a'verdis				
8. Sonstiges:				

Modul M19 Version vom NOCH IN ARBEIT		Vom Total Quality Management zur Sustainable Excellence		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Sem.
	Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit:	Selbststudium:
1. Qualifikationsziele: -				
2. Lehrinhalte:				
3. Unterrichtsform / Lehrmethoden				
4. Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflicht <input checked="" type="radio"/> Wahlpflicht <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input type="radio"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input type="radio"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input type="radio"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input type="radio"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information				
5. Voraussetzungen für die Teilnahme:			Literaturhinweise/Arbeitsmittel:	
6. Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:				
7. Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof.Dr. Petra Teitscheid				
8. Sonstiges:				

Modul M20 Version vom 02.04.2008	Stress- und Konfliktbewältigung			
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar		Kontaktzeit: 36 h 2 SWS	Selbststudium: 114 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Praxisbezogenes Wissen zu folgenden Themen erwerben: <ul style="list-style-type: none"> - Verhaltenspräventive Maßnahmen der (betrieblichen) Gesundheitsförderung - Stress und Stressbewältigung - Konfliktentstehung und -bewältigung • Methodenbeherrschung • Soziale Interaktion • Soziale Akzeptanz • Eigenmotivation • Transferfähigkeit 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Methoden mitarbeiterzentrierter betrieblicher Gesundheitsförderung kennen lernen • Individuelle und kollektive Methoden des Stressmanagements einsetzen können • Konfliktentstehung, -dynamik verstehen und bei Konflikten intervenieren können 			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden: Moderierter Erfahrungsaustausch, Unterrichtsgespräch, Einzelarbeit, Gruppenarbeit			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflichtmodul <input checked="" type="radio"/> Wahlpflichtmodul <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input checked="" type="radio"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input type="radio"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input type="radio"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input checked="" type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="radio"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: Grundlagenwissen aus den Bereichen Psychologie und Arbeitswissenschaft		Literaturhinweise: Glasl,F. (2004). Konfliktmanagement (8.Aufl.). Stuttgart: Verlag Freies Geistesleben. Litzke,S. & Schuh,H. (2005). Stress, Mobbing und Burn-out am Arbeitsplatz. Berlin: Springer. Zuschlag,B. & Thielke,W. (1998). Konfliktsituationen im Alltag (3.Aufl.). Göttingen: Verlag für Angew. Psychologie.	
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Mündliche Prüfung			
7.	Modulbeauftragter und hauptamtlich Lehrender: Prof. Dr. Michael Krämer			
8.	Sonstiges:			

Modul M21 Version vom 20.10.2009	Nachhaltige Erzeugung und Verarbeitung in der Ernährungskette			
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150h	Credits: 5	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar		Kontaktzeit: 54h 3 SWS	Selbststudium: 96h
1.	Qualifikationsziele: Modulteilnehmer/innen haben vertiefte Kenntnisse - des ökologischen Landbaus und seiner besonderen Herausforderungen in der Landwirtschaft und/oder dem Gartenbau, Weinbau, Obstbau - insbesondere der ökologischen Lebensmittelverarbeitung, z.B. Aromen, Hefe, Zusatzstoffe - insbesondere der gesetzlichen Vorgaben, z.B. EG-Öko-Verordnung Je nach Thema: Eigenverantwortliches Arbeiten fördern und/oder Teamfähigkeit: Gemeinsame Planung, Vorbereitung und Durchführung von Gruppenarbeiten Über Gruppenarbeiten soziale Kompetenzen trainieren Über die Präsentation Präsentationssicherheit und Selbstvertrauen gewinnen			
2.	Lehrinhalte: ökologische Lebensmittelwirtschaft: Erzeugung (pflanzlich, tierisch, gesamt) und insbesondere Verarbeitung, Gesetzliche und privatrechtliche Regelungen, Vermarktungswege, Marketingkonzepte, z.B. Naturkostfachhandel, Discounter			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden: externe Referenten/innen des Öko-Sektors aus Forschung, Verbände, Beratungsunternehmen Fallstudienarbeit, Individualarbeit und/oder Gruppenarbeit, Diskussionen, Präsentationen			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflicht <input checked="" type="radio"/> Wahlpflicht <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input type="radio"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="radio"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="radio"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input checked="" type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="radio"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: keine		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Vorlesungsunterlagen und Skripte Weitere Literatur wird aktuell zusammengestellt	
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Hausarbeit und/oder mündliche Prüfung und/oder Präsentation und/oder Klausur.			
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Carola Strassner</u>			
8.	Sonstiges:			

Modul M22 Version vom 20.10.2009	Marketing & Market Research			
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar und/oder Übung und/oder Praktikum		Kontaktzeit: 54 h 3 SWS	Selbststudium: 96 h
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 & der Marktforschung, um in der beruflichen Praxis mit spezifischen Verfahren arbeiten und deren Ergebnisse interpretieren zu können • Vertiefte Kenntnis der Herausforderungen und Methoden speziell bei der Analyse von empirischen Daten und Marketingproblemen • Problemorientiertes Denken und Systemverständnis • Umgang mit Statistik-Software • Selbstorganisation • Eigenständiges Lernen, Arbeiten und Motivieren; Anwendung der Marketing/ Mafo-Kenntnisse • Methodenkompetenz 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Marketingmethoden & Grundlagen der Marktforschung • Durchführung eines Projektes 			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden: Seminaristischer Unterricht, der sich aus einer Verbindung von Fachvorträgen und Übungsteilen zusammensetzt.			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: X Wahlpflichtmodul <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> X 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen X 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft O 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen O 4) Qualitätsmanagement X 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: Grundlagenwissen Marketing, Produktentwicklung (und BWL)		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Wird jeweils im Semester aktualisiert.	
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Hausarbeit und/oder mündliche Prüfung und/oder Präsentation und/oder Klausur.			
7.	Modulbeauftragter und hauptamtlich Lehrender: Prof. Dr. Holger Buxel			
8.	Sonstiges: Dieses Modul wird aus Kapazitätsgründen nur sehr unregelmäßig angeboten werden. Ein Starttermin kann derzeit nicht benannt werden, ebenso wenig die Lage (Winter- oder Sommersemester).			

Modul M23 Version vom 29.03.2010		Nachhaltigkeit in politischen Handlungsräumen		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
	150 h	5 CP	1x jährlich, nach Bedarf	1 Semester
	Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit:	Selbststudium:
	Seminar		36 h 2 SWS	114 h
1.	Qualifikationsziele: Die Studierenden sollen kennen lernen, warum der Markt in seiner heutigen Verfassung in Sachen Nachhaltigkeit versagt und durch welche politischen Rahmenseetzungen die Nachhaltigkeitsziele eines Landes erreicht werden können. Im Mittelpunkt stehen dabei aktuelle Nachhaltigkeitsstrategien von der globalen bis zur lokalen Ebene.			
2.	Lehrinhalte: 1. Nachhaltigkeit als politisches Leitbild <ul style="list-style-type: none"> • Definitionen • Dimensionen der Nachhaltigkeit • Nachhaltigkeitskonzepte • Der Prozess der politischen Umsetzung seit Rio 1992 2. Ökonomische Hintergründe von Umweltzerstörung <ul style="list-style-type: none"> • Externalitäten • Instrumente zur Internalisierung externer Effekte • Externe Umweltkostenrechnung in der Unternehmenspraxis • Die Idee der öko-sozialen Marktwirtschaft 3. Nachhaltigkeitsstrategien in Deutschland <ul style="list-style-type: none"> • Politische Strategien und Handlungsfelder • Unternehmerische Strategien und Handlungsfelder • Evaluationskonzepte und Indikatorensysteme • Agenda 21-Prozesse am Beispiel Münster 4. Round-Table „Münster auf dem Weg zur Nachhaltigkeitshauptstadt?“ <ul style="list-style-type: none"> • Vertreter der Stadt • Unternehmensvertreter • Vertreter der Wissenschaft • Studierende Die Studierenden analysieren bestehende Nachhaltigkeitsstrategien, arbeiten Motive und Treiber heraus und bewerten Ergebnisse.			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden <ul style="list-style-type: none"> • Seminaristischer Unterricht • Entdeckendes Lernen durch die Analyse politischer Handlungsstrategien • Kritische Auseinandersetzung durch die Verdichtung der Themen in einem Modultagebuch 			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflicht <input checked="" type="radio"/> Wahlpflicht <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input checked="" type="checkbox"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="checkbox"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="checkbox"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input type="checkbox"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="checkbox"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: Keine		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:	

		<ul style="list-style-type: none"> • Geßner, Christian: Unternehmerische Nachhaltigkeitsstrategien, insb. Kap. 2, Verlag Peter Lang, 2008 • Endres, Alfred: Umweltökonomie, Verlag Kohlhammer, 2007 • Bundesregierung: Perspektiven für Deutschland, 2002 • Internetquellen
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Präsentation + Modultagebuch	
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Petra Teitscheid</u> Dr. Christian Geßner	
8.	Sonstiges:	

Modul M24 Version vom 20.10.2009	Ökologie und Nachhaltigkeit			
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar		Kontaktzeit: 54 h 3 SWS	Selbststudium: 96 h
1.	Qualifikationsziele: Fähigkeit erwerben, die Rolle von Wasser im Ernährungssystem zu verstehen, zu erkennen und anzuwenden. Die Auswirkungen des Wasserverbrauchs in der gesamten Lebensmittelkette beurteilen und bewerten können. Je nach Thema: Eigenverantwortliches Arbeiten fördern und/oder Teamfähigkeit: Gemeinsame Planung, Vorbereitung und Durchführung von Gruppenarbeiten Über Gruppenarbeiten soziale Kompetenzen trainieren Über die Präsentation Präsentationsicherheit und Selbstvertrauen gewinnen			
2.	Lehrinhalte: Ökologische Aspekte der Nachhaltigkeit am Beispiel „Wasser“. Eine umfassende und vertiefende Auseinandersetzung mit dem Wasserkreislauf und mit Wasser als Ressource im Ernährungssystem. Wasser in der Erzeugung, Verarbeitung / Herstellung, Zubereitung sowie Entsorgung von Lebensmitteln. Aktuelle Konzepte für die Berechnung von Wasser im Ernährungssystem bzw. Teile davon. Aktuelle Diskussionen und Debatten zum Thema Wasserwirtschaft und –management im Ernährungssystem bzw. Teile davon.			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden: Diskussionen auf Basis von Filmen, Fachzeitschriften, Wissenschafts- und Zeitungsartikeln etc. Thematische Erarbeitung und Präsentation durch Studierende (Gruppenarbeit und/oder Individualarbeit); Referate Anwendungsbeispiele und Fallstudien aus verschiedenen Organisationen und/oder Unternehmen entlang der Wertschöpfungskette			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflicht <input checked="" type="radio"/> Wahlpflicht Empfohlen für Tätigkeitsfelder: <input checked="" type="checkbox"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="checkbox"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="checkbox"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input checked="" type="checkbox"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="checkbox"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: keine		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Vorlesungsunterlagen und Skripte Weitere Literatur wird aktuell zusammengestellt	
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Hausarbeit und/oder mündliche Prüfung und/oder Präsentation und/oder Klausur.			
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: Prof. Dr. Carola Strassner			
8.	Sonstiges:			

Modul M25 Version vom 20.10.2009	Aktuelle Aspekte Nachhaltigen Handelns in der Praxis			
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar		Kontaktzeit: 54 h 3 SWS	Selbststudium: 96 h
1.	Qualifikationsziele: Entwickeln eines fortgeschrittenen Verständnisses von den Elementen des Ernährungssystems, deren Bestandteile und insbesondere deren Wechselwirkungen am Beispiel verschiedener Unternehmen und/oder Organisationen. Sensibilisieren für die verschiedenen Aspekte nachhaltigen Handelns der Unternehmen und/oder der Organisationen des Ernährungssektors. Überprüfen und Benennen der eigenen Erfahrung und Auffassung der Studierenden in Bezug auf nachhaltige Ernährungssysteme. Je nach Praxispartner: Eigenverantwortliches Arbeiten fördern und/oder Teamfähigkeit: Gemeinsame Planung, Vorbereitung und Durchführung von Gruppenarbeiten Über Gruppenarbeiten soziale Kompetenzen trainieren Über die Präsentation Selbstvertrauen und Präsentationssicherheit gewinnen			
2.	Lehrinhalte: Aktuelle Aspekte in der Praxis unter Einbezug von den Stifter-Unternehmen u.a. Organisationen In diesem Modul wird eine sehr enge Zusammenarbeit mit Unternehmen und/oder Organisationen aus dem Ernährungssystem realisiert. Die Unternehmen und/oder Organisationen werden eingeladen, aktuelle Fragestellungen nachhaltigen Handelns in ihrer Organisation zu formulieren und mit Moduleilnehmer/innen zu diskutieren. Zu den Stifter-Organisationen gehören Lebensmittelhersteller, Lebensmittelgroßhandels- und -einzelhandelsunternehmen, eine Kaffeerösterei, eine Molkerei, Catering-Unternehmen sowie Stiftungen. Zu weiteren Organisationen im Münsterland und Umfeld gehören die Handwerkskammer Münsterland, Lebensmittelproduktionsbetriebe uvm.			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden: Fallstudienarbeit, Gruppenarbeit und/oder Individualarbeit, Diskussionen, Präsentationen			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflicht <input checked="" type="radio"/> Wahlpflicht <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input checked="" type="checkbox"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input checked="" type="checkbox"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="checkbox"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input checked="" type="checkbox"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="checkbox"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: keine		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: wird aktuell zusammengestellt, je nach Themen der Praxispartner	
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Leistungsnachweis			
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Carola Strassner</u>			
8.	Sonstiges: Die o.g. Angaben zu Kontaktzeit und Selbststudium sind als Planzahlen zu verstehen. Der Einbezug von Praxispartnern in das Seminar macht eine flexible Zeithandhabung notwendig.			

Modul M26 Version vom 23.02.2010		Ressourceneffizienz von Produkten und Dienstleistungen		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar		Kontaktzeit: 54 h 3SWS	Selbststudium: 96 h
1.	Qualifikationsziele: Die Studierenden sollen Grundlagen und ausgewählte Instrumente zum Thema Ressourceneffizienz von Produkten kennenlernen, das Konzept des ökologischen Rucksacks in Fallbeispielen anwenden und Ergebnisse präsentieren können.			
2.	Lehrinhalte: <ol style="list-style-type: none"> 1. Einführung in das Modul <ul style="list-style-type: none"> - Thematische Ausrichtung und Inhalte des Moduls - Inhaltlicher Bearbeitungsrahmen der jeweiligen Produktgruppe - Bearbeitungsinteressen der Modulteilnehmer – erste Ideen 2. Einführung zur Ressourceneffizienz <ul style="list-style-type: none"> - Hintergrund und Entwicklung des Themas Ressourceneffizienz - Überblick über Werkzeuge zur Öko- und Ressourceneffizienz - Ressourceneffizienz von Produkten 3. Analyse und Bewertung von Produkten <ul style="list-style-type: none"> - Analyse von Wertschöpfungsketten - Kriterien zur Bewertung von Ressourceneffizienz - Berechnung des ökologischen Rucksacks von Produkten und Dienstleistungen (MIPS-Methode) anhand einfacher Fallbeispiele 4. Vertiefende Fallstudien zur Ressourceneffizienz <ul style="list-style-type: none"> - Auswahl von Fallstudien (Produkten) zur vertiefenden Analyse des Lebenszyklusweiten Ressourcenverbrauchs - Umsetzung der Fallstudien in einer Seminararbeit 5. Ergebnispräsentation <ul style="list-style-type: none"> - Aufbereitung der Ergebnisse in einer Präsentation - Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse aus den Fallstudien (ggf. in Kombination mit einer Exkursion) - Dokumentation der Arbeitsinhalte aus dem Modul 			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden <ul style="list-style-type: none"> • Seminaristischer Unterricht, Organisation als Blockveranstaltung • Entdeckendes Lernen durch den Umgang mit Fallstudien (evtl. Exkursionen) • Thematische Erarbeitung und kritische Auseinandersetzung durch Erstellung einer Seminararbeit mit Fallbeispiel/en 			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflicht <input checked="" type="radio"/> Wahlpflicht <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input type="radio"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input type="radio"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input type="radio"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input type="radio"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: Keine	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Schmidt.Bleek (2007): Nutzen wir die Erde richtig? Fischer Verlag Ritthoff / Rohn / Liedtke (2003): MIPS berechnen. Wuppertal Spezial, Wuppertal Institut.		
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Semesterbegleitende Arbeitsaufgaben, Seminararbeit, Präsentation, Dokumentation			

7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Petra Teitscheid</u>
8.	Sonstiges: Lehrbeauftragter: Holger Rohn Trifolium – Beratungsgesellschaft mbH www.nachhaltigkeit.de

Modul M27 Version vom 20.10.2009		Raumgestaltung		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester 4 SWS
	Lehrveranstaltungen: Seminar		Kontaktzeit: 36 h. 2 SWS	Selbststudium: 114 h
1.	Qualifikationsziele: Die Studierenden können – entsprechend ihrem Tätigkeitsprofil – privat, gewerblich sowie industriell genutzte Räume systematisch analysieren hinsichtlich ihrer Eignung für die vorgesehene Nutzung Die Studierenden können Innenräume in Bezug auf Gestaltung, Ausstattung und Einrichtung unter Berücksichtigung vorhandener oder geplanter Nutzung planen.			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> - Charakteristika von Innenräumen (Art, Lage, Erschließung, Raumbeziehungen, Größen, Raumproportionen, Umgebungsflächen, Umweltfaktoren, Funktionalität) - Menschen in Innenräumen von Gebäuden (Arbeits- und Wohnökologie und –physiologie) - Anforderungen an Produktionsräume (Rechtsgrundlagen Hygiene, Arbeitsschutz, Klima...) - Darstellung von Innenräumen (Pläne: Maßstäbe, Symbole....) - Materialien in Innenräumen: Arten, Eigenschaften, Einsatzbereiche, Nachhaltigkeit - Gestaltung von Innenräumen unter funktionalen und nachhaltigen Aspekten - Bearbeitung von Fallbeispielen 			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden 4 SWS Seminar, evtl. Blocktermin in Osnabrück (Wohnlabor?)			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflicht <input checked="" type="radio"/> Wahlpflicht <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input checked="" type="radio"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input type="radio"/> 2) Produktmanagement <input checked="" type="radio"/> 3) Ministerien, Verbände, Institutionen <input checked="" type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="radio"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung, Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: -		Literaturhinweise/Arbeitsmittel: wird für jedes Thema speziell bekannt gegeben	
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Experimentelle Prüfungsleistung in Partner- oder Gruppenarbeit			
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt</u>			
8.	Sonstiges:			

Modul M28 Version vom Noch in Bearbeitung		Produkt- und Konzeptoptimierung im Innovationsprozess		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload:	Credits:	Angebot:	Dauer:
	150	5 CP	1x jährlich, nach Bedarf	1 Semester
	Lehrveranstaltungen:		Kontaktzeit:	Selbststudium:
1.	Qualifikationsziele:			
2.	Lehrinhalte: -			
3.	Unterrichtsform / Lehrmethoden			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflicht <input checked="" type="radio"/> Wahlpflicht <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input checked="" type="radio"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input type="radio"/> 2) Produktmanagement <input checked="" type="radio"/> 3) Ministerien, Verbände, Institutionen <input checked="" type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="radio"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung, Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: -		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:	
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen:			
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: <u>Thorsten Sander</u>			
8.	Sonstiges:			

Modul M29 Version vom 16.03.2010		Aktuelle Themen der Nachhaltigkeit in der Ernährungswirtschaft		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: Seminar		Kontaktzeit: 36 – 72 h 2 – 4 SWS	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.	Unterrichtsform / Lehrmethoden			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflicht <input checked="" type="radio"/> Wahlpflicht <u>Empfohlen für Tätigkeitsfelder:</u> <input type="radio"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input type="radio"/> 2) Produktmanagement <input type="radio"/> 3) Ministerien, Verbände, Institutionen <input type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input type="radio"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung, Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: -		Literaturhinweise/Arbeitsmittel:	
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: Klausur oder mündliche Prüfung oder Schriftliche Hausarbeit und / oder Präsentation			
7.	Modulbeauftragte und hauptamtliche Lehrende: alle hauptamtlich Lehrenden und alle Lehrbeauftragten			
8.	Sonstiges:			

Modul M30 Version vom 20.10.2009		Umwelt und Gerechtigkeit		
Master Studiengang: Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	Workload: 150 h	Credits: 5 CP	Angebot: 1x jährlich, nach Bedarf	Dauer: 1 Semester
	Lehrveranstaltungen: <i>Nachhaltiger Konsum</i> Seminar		Kontaktzeit: 54 h 3 SWS	Selbststudium: 96 h
1.	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Kennen lernen der verschiedenen Konzepte und Kriterien von Umweltgerechtigkeit • Erkennen und differenziertes Erörtern von Konflikten im Bereich Umwelt und soziale Gerechtigkeit • Entwickeln eigener Forschungsfragen und –designs im Themenfeld der Umweltgerechtigkeit • Eigenständiges Anwenden empirischer Forschungsverfahren auf den Gegenstand „Umweltgerechtigkeit“ 			
2.	Lehrinhalte: <ul style="list-style-type: none"> • Umwelt in der Umweltökonomie und der soziologischen Theorie • Umwelt und soziale Gerechtigkeit: Konflikte im Nachhaltigkeitsdreieck • Verteilungsdimensionen von „Umwelt“ • Umweltbelastungen: Konzepte und Probleme von Verteilungsgerechtigkeit • Soziale Folgen von Umweltpolitik • Sozial ungleich strukturierte Chancen der Nutzung von Umweltpotenzialen • Aktuelle Forschungsfragen im Themenfeld „Umwelt und Gerechtigkeit“ • Entwicklung eigener Forschungsfragen und Diskussion möglicher Forschungsdesigns 			
3.	Unterrichtsform /Lehrmethoden: SU, studentische Hausarbeiten und Kurzreferate, selbstständige Gestaltung beispielhafter Forschungsprojekte durch Studierende.			
4.	Verwendbarkeit des Moduls: <input type="radio"/> Pflichtmodul <input checked="" type="radio"/> Wahlpflichtmodul Empfohlen für Tätigkeitsfelder: <input checked="" type="radio"/> 1) Management hauswirtschaftlicher und personennaher Dienstleistungen <input type="radio"/> 2) Produktmanagement in der Ernährungswirtschaft <input checked="" type="radio"/> 3) Ministerien, einschlägige Verbände und Institutionen <input type="radio"/> 4) Qualitätsmanagement <input checked="" type="radio"/> 5) Fachkommunikation, Weiterbildung und Information			
5.	Voraussetzungen für die Teilnahme: keine	Literaturhinweise/Arbeitsmittel: Bolte, Gabriele; Mielck, Andreas (Hrsg.): Umweltgerechtigkeit. Die soziale Verteilung von Umweltbelastungen, Weinheim/München 2004 Kraemer, Klaus: Die soziale Konstitution der Umwelt, Wiesbaden 2008		
6.	Vergabe von Kreditpunkten, Prüfungen: mündliche Prüfung			
7.	Modulbeauftragter und hauptamtlich Lehrender: Prof. Dr. Jan Jarre			
8.	Sonstiges:			