

Modultitel:	Betrieb – Technik – Arbeit	
Modulnummer/-kürzel:	Modul 1 / CHE 501	
Semester	Winter- und Sommersemester	
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB BSc Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Pflichtmodul im 1. (TM 1+ TM 2) und 2. Fachsemester (TM 3)	
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> keine <u>Empfohlen:</u> keine	
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Petra Naujoks (BWL), Prof. Dr. Jörg Andreä (Gerätetechnik), N.N. (Arbeitswissenschaft)	
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch	
Angestrebte Lernergebnisse	<p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erwerben fachspezifisches Wissen im Bereich Betriebswirtschaftslehre als Grundlage für einen problem- und handlungsbezogenen Fachunterricht. • haben zentrale Kenntnisse im Bereich Unternehmensführung in einem marktwirtschaftlichen System; • gewinnen fachspezifisches Wissen über die wichtigsten Gerätegruppen aus Privathaushalt und Großhaushalt; • kennen die einschlägigen Verbände und Organisationen (z.B. HEA, STIW, ZVEI, DGH) und die relevanten Normen und Standards; • erwerben fachspezifisches Wissen über die Belastungsfaktoren von Arbeitsabläufen und die Gestaltung gesund erhaltender Arbeitsbedingungen. • erwerben die Fähigkeit, die basisständigen Fach-, Methoden- und Handlungskompetenzen in den Bereichen Betriebswirtschaftslehre, Gerätetechnik und Arbeitswissenschaft auf konkrete Fallbeispiele aus der betrieblichen Praxis anzuwenden; • erwerben die Fähigkeit, das interdisziplinäre Zusammenwirken ökonomischer, technischer, medizinischer und sozialwissenschaftlicher Aspekte des Wirtschaftens und Arbeitens in Unternehmen zu erkennen; • erwerben die Fähigkeit zur eigenständigen Recherche in der einschlägigen Fachliteratur. 	
Inhalt:	<p>Teilmodul 1: Grundlagen der Betriebswirtschaft Wirtschaften, Produktionsfaktoren, Betriebliche Leistungserstellung als Prozess, Aufbau von Unternehmen, Rechtsformen, Überblick über die betriebswirtschaftlichen Funktionen</p> <p>Teilmodul 2: Einführung in die Gerätetechnik Darlegung der physikalisch-technischen Grundprinzipien haushaltstechnischer Geräte, Erläuterung der Grundlagen haushaltstechnischer Anwendungen, Vorstellung der wichtigsten Gerätegruppen in Groß- und Privathaushalten.</p> <p>Teilmodul 3: Arbeitswissenschaft Strukturwandel der Arbeit (Chancen und Risiken), arbeitswissenschaftlicher Modelle der Arbeitsgestaltung (gestern und heute), Instrumente der menschengerechten Gestaltung der Arbeit; Grundlagen der Ergonomie – Messen und Bewerten von Belastung und Beanspruchung (physisch und psychisch).</p>	
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	<p>Grundlagen der Betriebswirtschaft (Vorlesung)</p> <p>Einführung in die Gerätetechnik (Vorlesung)</p> <p>Arbeitswissenschaft (Seminar)</p>	<p>2 SWS</p> <p>2 SWS</p> <p>2 SWS</p>

Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Grundlagen der Betriebswirtschaft	3	28	28	34
	Einführung in die Gerätetechnik	3	28	28	34
	Arbeitswissenschaft	3	28	28	34
	Gesamtaufwand	9	84	84	102
Studien- /Prüfungsleistungen	<p><u>Voraussetzung zur Teilnahme an der Modulprüfung:</u> In der Lehrveranstaltungsform Seminar besteht Anwesenheitspflicht.</p> <p><u>Art der Modulprüfung:</u> Die Modulprüfung besteht aus drei Modul-Teilprüfungen. Die Prüfungen zu den Teilmodulen 1 und 3 sind unbenotet (bestanden/nicht bestanden). Die Modulnote ergibt sich aus der Note zum Teilmodul 2.</p> <p>Die Prüfungsarten (Klausur, mündliche Prüfung oder Referat) werden zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p> <p><u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache ist in der Regel deutsch. Eine Abweichung hiervon wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p>				
Dauer	2 Semester				
Häufigkeit des Angebots	Jedes Wintersemester				
Literatur:	Wird jeweils zu Beginn der Veranstaltung bekannt gegeben				

*P= Präsenzstudium

*S= Selbststudium

*PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Grundlagen der Chemie und kleines chemisches Praktikum				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 2a / CHE 82 B				
Semester	Winter- und Sommersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	Verwendbar als Pflichtmodul im <ul style="list-style-type: none"> • LAB B.Sc. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften (1. Fachsemester) • B.Sc. Holzwirtschaft • B.Sc. Geowissenschaften Ferner verwendbar als Wahlmodul für andere Studiengänge				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> keine <u>Empfohlen:</u> keine				
Modulverantwortliche(r):	Dr. Christoph Wutz, Dr. Ulrich Riederer				
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	<ul style="list-style-type: none"> • Verständnis der Grundprinzipien der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie sowie des chemischen Arbeitens im Labor • Die in der Vorlesung erworbenen Kenntnisse werden im Begleitseminar vertieft und im Praktikum angewendet 				
Inhalt:	Grundlagen der anorganischen und organischen Chemie: Atombau; chemische Bindungen; physikalische Eigenschaften der Materie, chemische Reaktion; chemische Analyse; Säure-Basen; Salze; Redoxreaktionen; Nomenklatur, Eigenschaften und Reaktionen organischer Verbindungen; Naturstoffe; Kunststoffe.				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	Grundlagen der Chemie (Vorlesung)			3 SWS	
	Übungen zu Grundlagen der Chemie (Übung)			1 SWS	
	Kleines chemisches Praktikum mit Begleitseminar (Praktikum)			3 SWS	
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Vorlesung	4,5	42	74	19
	Übung	1,5	13	23	9
	Praktikum	3	49	26	15
	Gesamtaufwand	9	104	123	43
Studien-/Prüfungsleistungen	<u>Voraussetzung zur Teilnahme an der Modulprüfung:</u> Die Zulassung zur zweiten Teilprüfung setzt das Bestehen der ersten Teilprüfung sowie das Bestehen des Praktikums voraus. Im Praktikum besteht Anwesenheitspflicht. Bei Vorlesung und Übung wird eine regelmäßige Teilnahme empfohlen. <u>Art der Modulprüfung:</u> Die Modulprüfung besteht aus zwei Teilprüfungen. Hierbei handelt es sich jeweils um eine Klausur, die benotet wird. Die erste Teilprüfung geht mit 60% in die Endnote ein und die zweite Teilprüfung mit 40%. Die zweite Teilprüfung findet nach dem Praktikum statt. <u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache ist deutsch.				
Dauer	1 Semester				
Häufigkeit des Angebots	Jedes Semester				
Literatur:					

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Grundlagen der Biologie				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 2b (Alternative) / BIO-LANF-01				
Semester	Wintersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	<ul style="list-style-type: none"> LAB B.Sc. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Pflichtmodul (nur für Studierende mit dem Unterrichtsfach Chemie) 				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> Keine <u>Empfohlen:</u> Keine				
Modulverantwortliche(r):	Dr. Oliver Hallas				
Sprache:	Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	Studierende kennen die allgemeinen Grundlagen der Biologie wie Bau und Funktion der Zelle und Prinzipien der Evolution und Systematik, die sie für die folgenden Semester qualifizieren. Im Praktikum werden neben der Festigung der Vorlesungsinhalte die grundlegenden Techniken biologischer Untersuchungen (Mikroskopie, Histologie, Ansetzen und Auswerten von Versuchen) erlernt. Dabei ist das Arbeiten in der Gruppe ein wesentlicher Aspekt. Das Modul verbindet die Vermittlung von Schlüsselqualifikationen (insbesondere Methodenkompetenz, gesellschaftliche Relevanz biologischer Theorien, Sozialkompetenz/ Teamarbeit) mit biologischen Inhalten und bildet somit die Grundlage für nachfolgende Module.				
Inhalt:	Vorstellung der Organismenreiche; Bau und Funktion der Zellen und ihrer Bausteine; Organe der Eukarya; Einführung in die Evolutionsbiologie; grundlegende Untersuchungsmethoden (u.a. Mikroskopie, Gewebeschnitte, Färbungen); Propädeutikum (Orientierungseinheit, Sicherheitsunterweisung, Kennenlernen der wissenschaftlichen Abteilungen des Fachbereichs)				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	<ul style="list-style-type: none"> OE Orientierungseinheit mit Sicherheitsunterweisung Grundlagen der Biologie (Vorlesung) Grundlagen der Evolutionsbiologie (Vorlesung) Biologisches Grundpraktikum (8 Versuche während des Semester) 			1 SWS	3 SWS
				1 SWS	3 SWS
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	• OE Orientierungseinheit	0,5	7	5	3
	• Grundlagen der Biologie	4,5	42	83	10
	• Grundlagen der Evolutionsbiologie	1,5	21	20	4
	• Biologisches Grundpraktikum	2,5	35	35	5
	Gesamtaufwand	9	105	143	22
Studien-/Prüfungsleistungen	<u>Voraussetzungen für die Teilnahme an der Modulprüfung:</u> Anfertigen von Zeichnungen und Protokollen, aktive Beteiligung an Praktikumskolloquien. <u>Art der Modulprüfung:</u> Klausur in der <u>mindestens</u> ausreichende Kenntnisse der Inhalte der Lehrveranstaltungen nachgewiesen werden müssen (benotet, 100%). Die Teilnahme an der Sicherheitsunterweisung ist Pflicht.				
Dauer	1 Semester				
Häufigkeit des Angebots	Jedes Wintersemester				
Literatur:	Purves W. K., et al. (2006): Biologie. – 7. Aufl., Spektrum Akademischer Verlag, München. Campbell, N. A., et al. (2009): Biologie. – 8 th ed., Pearson Studium, München.				

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Grundlagen der Lebensmittelchemie				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 3 / CHE 251				
Semester	Sommersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB B.Sc. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Pflichtmodul im 2. Fachsemester				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> keine <u>Empfohlen:</u> Modul CHE 82 B <i>Grundl. der Chemie und kl. chemisches Praktikum</i>				
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Sascha Rohn				
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden erwerben grundlegendes Wissen zur Chemie der Lebensmittel sowie zur Warenkunde.				
Inhalt:	Teilmodul 1: Lebensmittelchemie I Teilmodul 2: Lebensmittelchemie II Teilmodul 3: Warenkunde <ul style="list-style-type: none"> • die Wirkung und Funktion von Lebensmittelinhaltsstoffen im Hinblick auf gesundheitliche und ernährungsphysiologische Aspekte, • die Wirkung und Funktion von Lebensmittelinhaltsstoffen im Hinblick auf technologische Aspekte sowie • Zusammensetzung und Qualität von Lebensmittel. 				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	Lebensmittelchemie I (Vorlesung) Lebensmittelchemie II (Vorlesung) Warenkunde (Vorlesung)			2 SWS 2 SWS 2 SWS	
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Vorlesung	3	28	28	34
	Vorlesung	3	28	28	34
	Vorlesung	3	28	28	34
	Gesamtaufwand	9	84	84	102
Studien-/Prüfungsleistungen	<u>Voraussetzung zur Teilnahme an der Modulprüfung:</u> keine <u>Art der Modulprüfung:</u> Es gibt für alle drei Teilmodule eine gemeinsame Abschlussprüfung. Die Prüfungsart wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben. In der Regel handelt es sich um eine Klausur. <u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache ist in der Regel deutsch. Eine Abweichung hiervon wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.				
Dauer	1 Semester				
Häufigkeit des Angebots	Jedes Sommersemester				
Literatur:					

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 4 / CHE 228				
Semester	Wintersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB B.Sc. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Pflichtmodul im 3. Fachsemester				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> keine <u>Empfohlen:</u> Modul <i>Grundlagen der Lebensmittelchemie</i>				
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Sascha Rohn				
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden erwerben grundlegendes Wissen zur Technologie der Lebensmittel				
Inhalt:	Moderne Verfahren und Technologien der Lebensmittelherstellung				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie (Vorlesung)				2 SWS
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	3	28	28	34
	Gesamtaufwand	3	28	28	34
Studien-/Prüfungsleistungen	<u>Voraussetzungen für die Teilnahme an der Modulprüfung:</u> keine <u>Art der Modulprüfung:</u> Die Prüfungsart (i. d. R. Klausur) wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben. Die Prüfung ist unbenotet (bestanden/nicht bestanden). <u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben, in der Regel deutsch.				
Dauer	1 Semester				
Häufigkeit des Angebots	Jedes Wintersemester				
Literatur:					

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Humanernährung				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 5 / CHE 505				
Semester	Sommer- und Wintersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB B.Sc. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Pflichtmodul im 4. (TM 1) und 5. Fachsemester (TM 2)				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> <u>Empfohlen:</u> Modul <i>Grundlagen der Chemie und kleines chemisches Praktikum</i>				
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Michael Häusler (Biochemie) Prof. Dr. Silya Nannen-Ottens, Prof. Dr. Sybille Adam (Grundlagen der HE)				
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	<p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> erwerben fundiertes fachspezifisches Wissen über den Intermediärstoffwechsel und die katabolen und anabolen Hauptwege der Verstoffwechslung energieliefernder Nährstoffe; erwerben fundiertes fachspezifisches Wissen über die Einflussfaktoren auf den Energie- und Nährstoffbedarf und die Bedeutung von Makro- und Mikronährstoffen für die Erhaltung von Gesundheit und Leistungsfähigkeit; haben grundständige Fach-, Methoden- und Handlungskompetenzen zur Diagnose und Bewertung von Stoffwechsellagen und der Versorgung mit Makro- und Mikronährstoffen; erwerben die Fähigkeit, die unterschiedlichen Einflüsse auf die Nährstoffversorgung zu erkennen und zu analysieren sowie die Folgen für eine Unter- oder Überversorgung mit Makro- oder Mikronährstoffen zu bewerten, gewinnen die Fähigkeit zur eigenständigen Recherche in einschlägiger Fachliteratur und entsprechenden Datenbanken 				
Inhalt:	<p>Teilmodul 1: Biochemie der Humanernährung Enzyme, Biokatalyse, Glykolyse, Pentosephosphatzyklus, β-Oxidation, Transaminierung, Harnstoffzyklus, Citratzyklus, Atmungskette, Anaplerotische Reaktionen, Gluconeogenese, Ketokörperbildung, Regulation und endokrine Systeme.</p> <p>Teilmodul 2: Grundlagen der Humanernährung Funktionen der Kohlenhydrate und Fette sowie Proteine im Energie- und Baustoffwechsel. Bedeutung von Vitaminen, Mengen- und Spurenelementen. Engpässe in der Nährstoffversorgung. Gesundheitsfördernde Nahrungsbestandteile: Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe.</p>				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	Biochemie der Humanernährung (Vorlesung) Grundlagen der Humanernährung (Seminar)				2 SWS 4 SWS
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Biochemie der Humanernährung	3	28	50	12
	Grundlagen der Humanernährung	6	56	100	24
	Gesamtaufwand	9	84	150	36
Studien-/Prüfungsleistungen	<u>Voraussetzungen für die Teilnahme an der Modulprüfung:</u> Beim TM 1 wird eine regelmäßige Teilnahme empfohlen. Beim TM 2 besteht Anwesenheitspflicht.				

	<p><u>Art der Modulprüfung:</u> Die Modulprüfung besteht aus zwei Modul-Teilprüfungen.</p> <p><u>Teilmodul 1:</u> Die Note der Teilprüfung (TM 1) geht zu 100 % in die Modulendnote ein. Das TM 2 ist unbenotet (bestanden/nicht bestanden).</p> <p>Die Prüfungsart (i. d. R. Klausur oder mündliche Prüfung) wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p> <p><u>Teilmodul 2:</u> Die Note der Teilprüfung (TM 1) geht zu 100 % in die Modulendnote ein. Das TM 2 ist unbenotet (bestanden/nicht bestanden).</p> <p>Die Prüfungsart (i. d. R. Lernprotokoll) wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p> <p><u>Sprache der Modulprüfung:</u></p> <p>Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben, in der Regel deutsch.</p>
Dauer	2 Semester
Häufigkeit des Angebots	Jedes Sommersemester
Literatur:	

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Praktische Lebensmitteltechnologie				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 6 / CHE 506 A				
Semester	Sommersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB BSc Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Pflichtmodul im 4. (TM 1) und 5. Fachsemester (TM 2)				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> Keine <u>Empfohlen:</u> Module <i>Grundlagen der Chemie und kleines chemisches Praktikum</i> und <i>Grundlagen der Lebensmittelchemie</i>				
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Michael Häusler, Sonja Krüger				
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> erwerben das fachtheoretische und methodische Grundlagenwissen für die praktische Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung, haben fundierte Kenntnisse lebensmitteltechnologischer und haushaltstechnischer Verfahren, kennen die erforderlichen Gerätschaften für die Ver- und Bearbeitung von Lebensmitteln und die Zubereitung von Speisen, erwerben die Fähigkeit zu eigenständigen Recherchen in der einschlägigen Fachliteratur und erwerben die Fähigkeit, ihre theoretischen Fachkenntnisse in den Bereichen Ernährung, Gesundheit, Groß- und Privathaushalt sowie Betrieb in angewandte Praxis umzusetzen und hierbei die heterogenen Interdependenzen einer globalen Gesellschaft (Kultur, Lebensstile, Soziale Schichtungen, Ökonomie, Ernährungsformen, Ethik, Religion, Ethnie u. ä.) zu berücksichtigen. 				
Inhalt:	Teilmodul 1: Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung Lebensmitteltechnologische Verfahren der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft, Getränke sowie Genussmittel. Technologische Herstellungs- und Verarbeitungsverfahren in Groß- und Privathaushalten (Arbeits- und Gargeräte wie Combi-Dämpfer etc.). Teilmodul 2: Praktische Lebensmitteltechnologie Ausgewählte angewandte Verfahren der handwerklichen Lebensmittelproduktion aus den Bereichen Fleischtechnologie, Backtechnologie, Süßwarentechnologie, Milchwarentechnologie, Catering, Convenience.				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung (Seminar)				4 SWS
	Prakt. Lebensmitteltechnologie (Seminar)				4 SWS
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung	5	56	56	38
	Prakt. Lebensmitteltechnologie	5	56	56	38
	Gesamtaufwand	10	112	112	76
Studien-/Prüfungsleistungen	<u>Voraussetzungen für die Anmeldung zur Modulprüfung:</u> Keine <u>Art der Modulprüfung:</u> Die Modulprüfung besteht aus zwei Modul-Teilprüfungen. Die Prüfungsart (Klausur, mündliche Prüfung oder Referat) wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben. <u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt				

	gegeben, in der Regel deutsch.
Dauer	2 Semester
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im Sommersemester
Literatur:	

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Außer-Haus-Verpflegung / GV				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 7 / CHE 512				
Semester	Wintersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB B.Sc. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Pflichtmodul im 5. Semester				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> Keine <u>Empfohlen:</u> Module <i>Grundlagen der Chemie und chemisches Praktikum</i> und <i>Grundlagen der Lebensmittelchemie</i>				
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Ulrike Pfannes				
Sprache:	Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden erwerben die Fähigkeit: <ul style="list-style-type: none"> • unterschiedliche Verpflegungs- und Ausgabesysteme unter Berücksichtigung unterschiedlicher ökonomischer, ökologischer und ernährungsphysiologischer Bedarfe und Rahmenbedingungen zu analysieren und zu bewerten; • grundlegende betriebliche Abläufe der Speisenvorbereitung, -zubereitung, -ausgabe und -entsorgung in Gemeinschaftsverpflegung (GV) und Systemgastronomie zu planen; • auf der Basis der DGE-Qualitätsstandards die Verpflegungsqualität zu analysieren und zu beurteilen; • Leistungsstandards für unterschiedliche GV-Betriebe zu entwickeln und diese hinsichtlich der Qualitäten der Versorgung zu bewerten; • Qualitäts- und Hygienemanagement zu entwickeln und zu beurteilen • zu eigenständigen Recherchen in der einschlägigen Fachliteratur. 				
Inhalt:	Markt der AHV (Schwerpunkt: GV und Systemgastronomie); Verpflegungssysteme; Angebots- und Ausgabesysteme; Hygiene- und Qualitätsmanagement (incl. HACCP); Gesundheitsförderung: Gesundheit und Ernährung, Verpflegungsbedarfe und –standards; Verpflegung in verschiedenen Settings: Kita, Schule, Betrieb, Altenpflegeeinrichtungen, Krankenhaus, Essen auf Rädern; rechtliche Rahmenbedingungen; Leistungsverzeichnisse; Großküchenplanung; Nachhaltigkeit in der AHV;				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	Außer-Haus-Verpflegung / GV (Seminar)				4 SWS
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)	Außer-Haus-Verpflegung / GV	LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Gesamtaufwand	5	56	56	38
Studien- / Prüfungsleistungen	<u>Voraussetzungen für die Teilnahme an der Modulprüfung:</u> Keine. Es wird eine regelmäßige Teilnahme an der Lehrveranstaltung empfohlen. <u>Art der Modulprüfung:</u> Die Prüfungsart (i. d. R. Klausur oder Hausarbeit) wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben. <u>Sprache der Modulprüfung:</u> deutsch.				
Dauer	1 Semester				
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im Wintersemester				

Literatur:	<p>Arens-Azevedo / Joh: HACCP - Hygienemaßnahmen und Qualitätssicherung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, Stuttgart 2012</p> <p>Arens-Azevedo / Tecklenburg: Beurteilung der Kosten- und Preisstrukturen für das Bundesland Berlin unter Berücksichtigung des Qualitätsstandards in der Schulverpflegung, Hamburg 2012 (download)</p> <p>Arens-Azevedo / Wollmann: Situation, Qualität und Zufriedenheit mit dem Angebot von Essen auf Rädern, in: DGE (Hg.): 12. Ernährungsbericht 2012, Bonn 2012</p> <p>aid (Hg.): Speisenplanung in der Gemeinschaftsverpflegung, Bonn 2006</p> <p>DEHOGA (Hg.): Gemeinschaftsgastronomie in Deutschland, Berlin 8/2012 (download)</p> <p>DEHOGA (Hg.): Systemgastronomie in Deutschland 2012, Berlin 2/2012 (download)</p> <p>Dettmer (Hg.): Systemgastronomie in Theorie und Praxis, Berlin 2009</p> <p>DGE (Hg.): DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Krankenhäusern, Bonn 9/2011 (download)</p> <p>DGE (Hg.): DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Rehabilitationseinrichtungen, Bonn 9/2011 (download)</p> <p>DGE (Hg.): DGE-Qualitätsstandards für Essen auf Rädern, Bonn 9/2011 (download)</p> <p>DGE (Hg.): DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in stationären Senioreneinrichtungen, Bonn 9/2011 (download)</p> <p>DGE (Hg.): DGE-Qualitätsstandards für die Betriebsverpflegung, Bonn 9/2011 (download)</p> <p>DGE (Hg.): DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, Bonn 9/2011 (download)</p> <p>DGE (Hg.): DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, Bonn, 9/2011 (download)</p> <p>Kreutzer: Zeitgemäße Gemeinschaftsverpflegung, Kühbach-Unterbernbach 2008</p> <p>Leicht-Eckhardt / Straka: Ernährungsbildung und Schulverpflegung, Bd. 1 und Bd. 2, Sulzbach 2011</p> <p>Pfannes: Education Catering – zwischen Laienengagement und Professionalität, in: HuW 2/2010, S.82-90</p> <p>Pfannes / Feulner: Betreuung und Versorgung – zwei Säulen der Hauswirtschaft für die Weiterentwicklung von sozialen Einrichtungen und Diensten, in: HuW, 2/2012, S.93-104</p> <p>Schwarz / Lemme / Neumann / Wagner: Großküchen, Berlin 2010</p> <p>Steinel (Hg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement, München 2008</p> <p>Wagner / Hildt: Die Großküche, Hamburg 2004</p> <p>Wetterau / Seidl / Fladung (Hg.): Modernes Verpflegungsmanagement, Frankfurt 2008</p>
------------	---

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Umsetzungskonzepte für den Unterricht				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 8 / CHE 513				
Semester	Sommersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB B.Sc. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Pflichtmodul im 6. Semester				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> Keine <u>Empfohlen:</u> Keine				
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Silya Nannen-Ottens				
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	<p>Die Studierenden sind in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • sich im fachwissenschaftlichen Umfeld zu orientieren, wissenschaftliche Sach- und Wirkungszusammenhänge sichtbar und für den Unterricht gestaltbar zu machen und diese Inhalte nach ihrer Bedeutung und Priorität für die Zielgruppe zu beurteilen • Inhalte und Ziele einer Lernsituation zu formulieren und diese in Form von Unterrichtsgestaltung in den Gesamtkontext der schulischen Ausbildung ihrer Zielgruppe zu integrieren • fachwissenschaftliche Theorie in Schulunterrichtseinheiten zu übersetzen und eigenständig Lehr- und Unterrichtskonzepte für den Fachbereich zu entwickeln und anzuwenden • theoretische fachwissenschaftliche Bildung praxisnah und zielgruppengerecht zu vermitteln • berufsfeldbezogene Aufgaben, Problemstellungen und konkrete Arbeitsaufträge für ihre Schüler aus dem Lernstoff abzuleiten und zu formulieren • sich mit der eigenen Lehrkompetenz im fachwissenschaftlichen Bereich auseinanderzusetzen und diese zu evaluieren 				
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Aufarbeitung und Analyse fachwissenschaftlicher Themen • Formulierung von zielgruppenspezifischen Lernzielen und Kerninhalten • Konzeptentwicklung zur methodischen Umsetzung von fachwissenschaftlichen Inhalten in Lehr- und Unterrichtseinheiten • Erprobung und Evaluation der eigenen Fach- und Lehrkompetenz 				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	Umsetzungskonzepte (Seminar)				4 SWS
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)	Umsetzungskonzepte	LP 6	P(Std) 56	S (Std) 100	PV (Std) 24
	Gesamtaufwand	6	56	100	24
Studien-/Prüfungsleistungen	<p><u>Voraussetzungen für die Teilnahme an der Modulprüfung:</u> In der Lehrveranstaltung besteht Anwesenheitspflicht.</p> <p><u>Art der Modulprüfung:</u> Die Prüfungsart (i. d. R. Referat) wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p> <p><u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben, in der Regel deutsch.</p>				

Dauer	1 Semester
Häufigkeit des Angebots	Jährlich im Sommersemester
Literatur:	z. B. Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung. Behr, 3. überarbeitete Auflage, 2008

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Lebensmittelmikrobiologie	
Modulnummer/-kürzel:	Modul 9 / CHE 508	
Semester	Wintersemester	
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB B.Sc. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Pflichtmodul im 3. Semester	
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> Teilnahme an Modul <i>Grundlagen der Chemie und kleines chemisches Praktikum</i> <u>Empfohlen:</u> Modul <i>Grundlagen der Lebensmittelchemie</i>	
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Bernward Bisping	
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch	
Angestrebte Lernergebnisse	<p>Die Studierenden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beherrschen die Grundlagen der Zellchemie und der Zellbiologie als Voraussetzung für das Verständnis des Stoffwechsels und der Biosynthesewege für die Ernährung des Menschen und die Ernährung der Mikroorganismen; • erwerben ein Überblickswissen zur Vielfalt der Bakterien und Pilze und können auf Grundlage dieser Kenntnisse die Bedeutung von Mikroorganismen für die Herstellung, Konservierung und den Verderb von Lebensmitteln vermitteln; • können aus der selbständigen Anwendung dieses Wissens Schlussfolgerungen für den verantwortungsbewussten Umgang mit Nahrungsmitteln ziehen; • beherrschen die sterile Arbeitstechnik im Labor; • erwerben Kenntnisse über die lebensmittelrelevanten Bakterien- und Pilzspezies anhand von praktischen Beispielen; • können die notwendigen Nachweisverfahren anwenden und beispielhaft auf die unterrichtliche Nutzung beziehen. • erwerben die Fähigkeit, hygienische und mikrobiologische Betriebskontrollmaßnahmen selbständig durchzuführen; • können Prinzipien der Produktionshygiene und das HACCP-Konzept exemplarisch anwenden. 	
Inhalt:	<p>Teilmodul 1: Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie Überblick Mikrobiologie, geschichtlicher Rückblick, Zellchemie, Zellbiologie, Stoffwechsel, Wachstum und Kontrolle, Taxonomie, Bakteriensystematik mit Darstellung wichtiger Gruppen und ihrer Bedeutung, Viren, Prionen, Pilze.</p> <p>Teilmodul 2+3: Praktische Lebensmittelmikrobiologie zzgl. Begleitseminar Steriles Arbeiten, Anreicherungen, Keimzahlbestimmungen, mikroskopische Präparation von Bakterien und Schimmelpilzen, Betriebskontrollmaßnahmen, Untersuchung von Lebensmitteln (Gewürze, Hackfleisch, Milch, Wasser), selbständige Analyse verschiedener Lebensmittel, Maschinenhygiene, HACCP-Konzept.</p>	
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	<p>Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie (Vorlesung)</p> <p>Praktische Lebensmittelmikrobiologie (Praktikum)</p> <p>Begleitseminar zur praktischen Lebensmittelmikrobiologie (Seminar)</p>	<p>2 SWS</p> <p>4 SWS</p> <p>2 SWS</p>

Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie	3	28	62	
	Praktische Lebensmittelmikrobiologie	6	90	60	30
	Begleitseminar	3	30	30	30
	Gesamtaufwand	12	148	152	60
Studien- /Prüfungsleistungen	<p><u>Voraussetzung zur Teilnahme an der Modulprüfung:</u> Die regelmäßige Teilnahme an Teilmodul 1 wird empfohlen. Die regelmäßige Teilnahme an den Teilmodulen 2 und 3 ist Pflicht. Es muss erfolgreich ein Praktikumsprotokoll erstellt werden.</p> <p><u>Art der Modulprüfung:</u> I. d. R. Mündliche Prüfung</p> <p><u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p>				
Dauer	1 Semester				
Häufigkeit des Angebots	Jedes Wintersemester (Die Teilmodule 2 und 3 finden am Ende des dritten Semesters in der vorlesungsfreien Zeit statt. Wegen beschränkter Laborplätze werden die TM 2 und 3 bei Bedarf auch im Sommersemester angeboten.)				
Literatur:					

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Haushalt und Volkswirtschaftslehre				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 10 / CHE 514				
Semester	Sommersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB BSc Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Pflichtmodul im 6. Fachsemester				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> keine <u>Empfohlen:</u> Modul <i>Betrieb-Technik-Arbeit</i>				
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Petra Naujoks				
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden können ihre privaten Entscheidungen unter ökonomischen und sozialen Gesichtspunkten bewerten. Sie erlangen Kenntnisse über die Bedeutung des Haushaltes für die gesamte Volkswirtschaft. Sie können das Zustandekommen sowie die Veränderungen von Preisen für Güter erklären und die Folgen staatlicher Eingriffe antizipieren. Sie können die Ziele der Wirtschaftspolitik erläutern und ihre wechselseitige Abhängigkeit darlegen. Sie können die aktuellen Entwicklungen in Europa erläutern und kritisch beurteilen.				
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Privathaushalt <ul style="list-style-type: none"> ○ Stellung des Privathaushaltes in der Volkswirtschaft ○ Funktionen des Privathaushaltes ○ Ziele und Entscheidungsfindung im Privathaushalt ○ Verhalten des Privathaushaltes als Konsument ○ Einkommen, Steuern, Versicherungen im Privathaushalt ○ Kapitalanlage und Verschuldung des Privathaushaltes ○ Familienstand (Kinder, Ehe, Partnerschaft) ➤ Markt als Treffpunkt von Angebot und Nachfrage <ul style="list-style-type: none"> ○ Angebot und Nachfrage ○ Marktgleichgewicht ○ Elastizität ○ Staatliche Eingriffe in die Preisbildung ➤ Ziele der Wirtschaftspolitik ➤ Geldschöpfung ➤ Entwicklungen in der EU 				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	Haushalt und Volkswirtschaftslehre (Seminar)				4 SWS
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Haushalt und Volkswirtschaftslehre	6	56	79	45
	Gesamtaufwand	6	56	79	45
Studien-/Prüfungsleistungen	<u>Voraussetzungen für die Teilnahme an der Modulprüfung:</u> Keine <u>Art der Modulprüfung:</u> Die Prüfungsart (Klausur, mündliche Prüfung oder Lernprotokoll) wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben. <u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt				

	gegeben, in der Regel deutsch.
Dauer	1 Semester
Häufigkeit des Angebots	Jedes Sommersemester
Literatur:	Boller/Schuster, Volkswirtschaftslehre v. Schweizer, Einführung in die Wirtschaftslehre des privaten Haushaltes

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Betriebswirtschaftslehre in Hotellerie/Gastronomie I – Organisation und Führung				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 11 / CHE 515				
Semester	Sommersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB B.Sc. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Wahlpflichtmodul				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> keine <u>Empfohlen:</u> Modul <i>Betrieb-Technik-Arbeit</i>				
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Petra Naujoks				
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> erwerben fachspezifisches Wissen über die Grundprinzipien von Organisation und Führung im Bereich der Hotellerie und Gastronomie erwerben die Kompetenz, Strukturen in bestehenden Organisationen der Hotellerie und Gastronomie zu erkennen, zuzuordnen und zu beurteilen erwerben die Kompetenz, Abläufe in bestehenden Organisationen der Hotellerie und Gastronomie abzubilden und zu beurteilen erwerben die Kompetenz, eigene Führungsprinzipien zu entwickeln erwerben die Kompetenz, die erworbenen Kenntnisse und Kompetenzen für Unterrichtszwecke einzusetzen 				
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> Aufbauorganisationsformen Ablauforganisation Besonderheiten der Organisation im Hotel- und Gaststättengewerbe Mitarbeiterführung: Führungsstile, Führungstechniken, Führungsmittel Personalmanagement: Personalbedarfsplanung, Personalbeschaffung, Personaleinsatzplanung, Personalentwicklung Besonderheiten der Personalführung im Hotel- und Gaststättengewerbe. 				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	Organisation und Führung (Seminar)				2 SWS
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Organisation und Führung	3	28	32	30
	Gesamtaufwand	3	28	32	30
Studien-/Prüfungsleistungen	<p><u>Voraussetzungen für die Teilnahme an der Modulprüfung:</u> Keine</p> <p><u>Art der Modulprüfung:</u> Die Prüfungsart (Klausur, mündliche Prüfung oder Referat) wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.</p> <p><u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben, in der Regel deutsch.</p>				
Dauer	1 Semester				
Häufigkeit des Angebots	Jedes Sommersemester				
Literatur:	Dettmer/Hausmann, Organisations- und Personalmanagement				

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Betriebswirtschaftslehre in Hotellerie/Gastronomie II – Marketing				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 12 / CHE 516				
Semester	Sommersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB B.Sc. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Wahlpflichtmodul				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> keine <u>Empfohlen:</u> Modul <i>Betrieb-Technik-Arbeit</i>				
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Christoph Wegmann				
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden kennen die Grundbegriffe und Prinzipien des Marketings insbesondere des Dienstleistungsmarketings und deren Besonderheiten und Anwendung Gastronomie und Hotellerie. Die Studierenden sind in der Lage, Marketingmaßnahmen zu bewerten und zu selbständig zu konzipieren. Die Studierenden kennen die gesellschaftliche Relevanz des Marketings und können Vor- und Nachteile des Instrumentaleinsatzes reflektieren.				
Inhalt:	<ul style="list-style-type: none"> • Begriff und Abgrenzung des Marketing • Einführung in das strategische Marketing (Segmentierung, Lebenszyklus, SWOT, Portfolio-Analyse) • Das klassische Marketinginstrumentarium <ul style="list-style-type: none"> ○ Produktpolitik ○ Preispolitik ○ Kommunikationspolitik ○ Distributionspolitik • Spezifika des Dienstleistungsmarketing für Hotellerie und Gastronomie <ul style="list-style-type: none"> ○ Besonderheiten der Preispolitik ○ Kapazitätssteuerung ○ Prozessmanagement und Kundenintegration ○ Internes Marketing ○ Dienstleistungsmarken und –kommunikation • Gästezufriedenheitsmessung und Marktforschung 				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	Marketing (Seminar)				2 SWS
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Marketing	3	28	32	30
	Gesamtaufwand	3	28	35	30
Studien-/Prüfungsleistungen	<u>Voraussetzungen für die Teilnahme an der Modulprüfung:</u> Keine <u>Art der Modulprüfung:</u> Die Prüfungsart (Klausur, mündliche Prüfung oder Referat) wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben. <u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben, in der Regel deutsch.				

Dauer	1 Semester
Häufigkeit des Angebots	Jedes Sommersemester
Literatur:	<p>Meffert, H./Bruhn, M. (2012): Dienstleistungsmarketing, Wiesbaden.</p> <p>Gardini, M.A. (2009): Marketing-Management in der Hotellerie, München.</p> <p>Flad, O. (2002): Dienstleistungsmanagement in Gastronomie und Foodservice-Industrie, Frankfurt am Main.</p>

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Betriebswirtschaftslehre in Hotellerie/Gastronomie III – Rechnungswesen				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 13 / CHE 517				
Semester	Sommersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB B.Sc. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Wahlpflichtmodul				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> keine <u>Empfohlen:</u> Modul <i>Betrieb-Technik-Arbeit</i>				
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Petra Naujoks				
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden erwerben Kenntnisse im Bereich der Buchführung in Betrieben des Hotel- und Gaststättengewerbes sowie im Bereich Kostenrechnung. Die Studierenden können anhand von Belegen buchen, sie sind in der Lage, ein Geschäftsjahr von der Eröffnungsbilanz bis zur Schlussbilanz mittels Buchungen abzubilden. Sie können die Wirkung von Geschäftsvorfällen auf Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung erläutern. Sie können die Buchführung von der Kostenrechnung abgrenzen. Sie können Preise von Speisen, Getränken und Serviceleistungen in den beiden Systemen der Kostenrechnung (Vollkosten- und Deckungsbeitragsrechnung) kalkulieren und die jeweiligen Vor- und Nachteile abwägen und beurteilen.				
Inhalt:	<u>Buchführung in Hotellerie und Gastronomie:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Inventur, Inventar, Bilanz, Gewinn und Verlustrechnung • Bestandskonten • Erfolgskonten • Umsatzsteuer, Sondersteuern in Hotellerie und Gastronomie • Bestandsveränderungen an Vorräten und Erzeugnissen • Privatentnahme • Kostenarten-, Kostenstellenrechnung, Kalkulation • Vollkostenkalkulation vs. Deckungsbeitragsrechnung 				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	Rechnungswesen (Seminar)				2 SWS
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Rechnungswesen	3	28	32	30
	Gesamtaufwand	3	28	32	30
Studien-/ Prüfungsleistungen	<u>Voraussetzungen für die Teilnahme an der Modulprüfung:</u> Keine <u>Art der Modulprüfung:</u> Die Prüfungsart (Klausur, mündliche Prüfung oder Referat) wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben. <u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben, in der Regel deutsch.				
Dauer	1 Semester				
Häufigkeit des Angebots	Jedes Sommersemester				
Literatur:	Dettmer/Hausmann, Rechnungswesen und Controlling in Hotellerie und Gastronomie				

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Betriebswirtschaftslehre in Hotellerie/Gastronomie IV – Lagerhaltung und Controlling				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 14 / CHE 518				
Semester	Wintersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB B.Sc. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Wahlpflichtmodul				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> Modul CHE 517 Betriebswirtschaftslehre in Hotellerie und Gastronomie IV – Rechnungswesen oder vergleichbares Modul im Teilstudiengang „Betriebswirtschaftslehre“ <u>Empfohlen:</u> Modul <i>Betrieb-Technik-Arbeit</i>				
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Petra Naujoks				
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden erwerben Kenntnisse über die wesentlichen Zusammenhänge in der Lagerbewirtschaftung eines Hotelbetriebes oder einer Gaststätte. Sie können Lagerbewirtschaftungsregeln eines Betriebes erkennen und beurteilen. Sie können Alternativen des Lagercontrollings bewerten und begründete Verbesserungsvorschläge präsentieren.				
Inhalt:	<u>Food and Beverage Controlling</u> <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf und Lagerhaltung • Warenannahme • Lagerbewirtschaftung und Inventurwesen • Interner Warenverkehr • Angebotsanalysen • Lagerbestandskontrollen • Daily Food Costs • Angebotsmix • Ausgewählte Kennzahlen 				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	Lagerhaltung und Controlling (Seminar)				2 SWS
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)	Lagerhaltung und Controlling	LP 3	P(Std) 28	S (Std) 32	PV (Std) 30
	Gesamtaufwand	3	28	32	30
Studien-/Prüfungsleistungen	<u>Voraussetzungen für die Teilnahme an der Modulprüfung:</u> Keine <u>Art der Modulprüfung:</u> Die Prüfungsart (Klausur, mündliche Prüfung oder Referat) wird zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben. <u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Prüfungssprache wird jeweils zu Beginn der Lehrveranstaltung bekannt gegeben, in der Regel deutsch.				
Dauer	1 Semester				
Häufigkeit des Angebots	Jedes Wintersemester				
Literatur:	Wird zu Beginn des Semesters bekannt gegeben.				

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Wahlpflichtmodul Ökotrophologie (HAW)				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 15 / CHE 519				
Semester	Winter- und Sommersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB BSc Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Wahlpflichtmodul				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	<u>Verbindlich:</u> keine <u>Empfohlen:</u> keine				
Modulverantwortliche(r):	Prof. Dr. Petra Naujoks, Prof. Dr. Silya Nannen-Ottens				
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	<p>Das Studium der Ökotrophologie befähigt</p> <ul style="list-style-type: none"> • zur Planung und Rationalisierung von Arbeits- und Produktionsabläufen im Lebensmittelbereich, • zur Beratung in Ernährungsfragen, • zur Vermittlung von Verbraucherinformationen, • zum Entwickeln und Prüfen von Lebensmitteln, Geräten und Herstellverfahren, • zur Realisierung und Kontrolle von Lebensmittelsicherheit und Produktqualität, • zum Marketing einschlägiger Produkte, • zur Organisation von Dienstleistungen. 				
Inhalt:	<p>Im Rahmen dieses Moduls soll den Studierenden die Möglichkeit gegeben werden, aus dem Angebot des Bachelor-Studiengangs Ökotrophologie der HAW im Umfang von maximal 6 Leistungspunkten eigene Vertiefungen in den folgenden Studienschwerpunkten zu belegen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ernährung, Gesundheit, Beratung • Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing • Verpflegung, Dienstleistung, Nachhaltigkeit • Lebensmittelsicherheit und -kontrolle 				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:	<p>Mögliche Lehrveranstaltungsformen sind</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seminar • Praktikum • Übung 				SWS
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Gesamtaufwand	6			
Studien-/Prüfungsleistungen	Die Studien- und Prüfungsleistungen (i. d. R. Klausur, mündliche Prüfung oder Referat) sind abhängig vom jeweiligen Modul.				
Dauer	1 Semester				
Häufigkeit des Angebots	Jedes Semester				
Literatur:					

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung

Modultitel:	Abschlussmodul Bachelor-Arbeit				
Modulnummer/-kürzel:	Modul 16				
Semester	Sommersemester				
Verwendbarkeit, Modultyp und Zuordnung zum Curriculum	LAB B.Sc. Ernährungs- und Haushaltswissenschaften: Wahlpflichtmodul				
Voraussetzungen für die Teilnahme:	Zulassungsvoraussetzung ist der Nachweis von insgesamt mindestens 120 Leistungspunkten in allen Teilstudiengängen zusammen.				
Modulverantwortliche(r):					
Sprache:	Deutsch oder Englisch, i.d.R. Deutsch				
Angestrebte Lernergebnisse	Die Studierenden lernen, in einer eng befristeten Zeit selbständig eine fachwissenschaftliche Aufgabe zu erarbeiten und zum Abschluss zu bringen.				
Inhalt:	Die Aufgabenstellung soll sich aus einem Problem ergeben, dass einem der folgenden Themenbereiche zugeordnet werden kann: Humanernährung, Lebensmittellehre, Gemeinschaftsverpflegung, Lebensmittelmikrobiologie bzw. Wirtschaftslehre.				
Lehrveranstaltungen und Lehrformen:					
Arbeitsaufwand* (Teilleistungen und insgesamt)		LP	P(Std)	S (Std)	PV (Std)
	Bachelorarbeit	8		240	
	Mündliche Prüfung	2			60
	Gesamtaufwand	10		240	60
Studien-/Prüfungsleistungen	<u>Sprache der Modulprüfung:</u> Die Bachelorarbeit kann in deutscher oder englischer Sprache abgefasst werden. Entsprechendes gilt für die mündliche Prüfung über das Thema der Bachelorarbeit. Der Bachelorarbeit ist stets eine Zusammenfassung (Abstract) in englischer und deutscher Sprache beizufügen. Die Entscheidung über die zu wählende Sprache bestimmt die Betreuerin bzw. der Betreuer. Die Noten der Teilprüfungsleistungen des Abschlussmoduls werden gemäß der Leistungspunktverteilung mit 80% bzw. 20% gewichtet.				
Dauer	Die Bearbeitungszeit der Bachelorarbeit beträgt bei Arbeiten im Umfang von 8 LP in der Regel insgesamt 240 Stunden; werden während der Anfertigung der Arbeit weitere Module besucht, kann die Bearbeitungszeit bis zu 4 Monate betragen.				
Häufigkeit des Angebots	Jedes Semester				
Literatur:					

*P= Präsenzstudium, *S= Selbststudium, *PV= Prüfungsvorbereitung