

Hochschule Niederrhein
Abteilung Mönchengladbach
Fachbereich Oecotrophologie

**Modulhandbuch für den Bachelorstudiengang
Catering und Hospitality Services (B.Sc.)
PO 2012**

Kurzbeschreibung des Bachelorstudienganges Catering und Hospitality Services am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Niederrhein

Der sechssemestrige Bachelorstudiengang Catering und Hospitality Services soll die Studierenden auf der Grundlage aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse unter Einbeziehung anwendungsbezogener Inhalte für den ersten berufsqualifizierenden akademischen Abschluss im Berufsfeld Catering und Hospitality qualifizieren.

Er ist gegliedert in

Grundlagen zur Vermittlung wesentlicher Kenntnisse und Fertigkeiten aus den Bereichen Ernährung und Lebensmittel, Naturwissenschaften und Technik, Projektmanagement und Managementsysteme, Wirtschaftswissenschaften, Psychologie, Soziologie, Kommunikation und Beratung, sowie

spezifische Inhalte für Catering und Hospitality, z.B. Formen und Qualitäten von Catering- und Verpflegungssystemen, zielgruppengerechte Angebotsgestaltung, Personalorganisation im Gastgewerbe, Leben im Pflegeheim, touristische Konzepte, Marketing, Sozioökonomie und Fragen zu Demografie und Versorgung. Eine Spezialisierung in den Bereichen Versorgungssicherung im privaten Haushalt („Oikos“) und Technik (Gerätetechnik, Haustechnik) ist möglich.

Im Studienverlauf wird neben dem Pflichtanteil großer Wert auf eine individuelle Spezialisierung und das Projektstudium gelegt, in dem die Studierenden ihr bisheriges Wissen auf definierte Fragestellungen mit zunehmendem Komplexitätsniveau anwenden und im Prozess Aspekte wie Teamarbeit, Termintreue, Kreativität, wissenschaftliche Planung, Entscheidungsfindung und Evaluation erlernen.

Dazu können ab dem dritten Semester wechselnde Projekte gewählt werden, die sich über ein Semester erstrecken. Im dritten Semester beginnt auch das Interdisziplinäre Langfristprojekt (ILP), in dem über drei oder vier Semester an einem Thema, meist mit Partnern aus der Praxis, gearbeitet wird.

Das Spezialisierungsstudium bietet die Wahl verschiedener Module, die eine individuelle, fachspezifische Spezialisierung ermöglichen.

Zudem kann fakultativ im Rahmen unseres siebensemestrigen Bachelorstudienganges ein Praxissemester (Betriebspraktikum) oder ein einsemestriges Auslandsstudium absolviert werden.

Die Bachelorarbeit inklusive eines Kolloquiums schließt das Studium ab.

Das Studium qualifiziert für Leitungsfunktionen in Betrieben, in denen Menschen Außer-Haus versorgt werden. Arbeitsplätze liegen insbesondere im mittleren Managementbereich von Catering-Betrieben (Care-, Business- und Education-Verpflegung), Versorgungseinrichtungen (Altenhilfeeinrichtungen, Krankenhäuser) und Gastgewerbe (Hotellerie). Arbeitsbereiche sind die Organisation des Übernachtungs- und Großküchenmanagements, aber auch begleitende Aufgaben wie zielgruppenspezifische Angebotsgestaltung, Erstellung von Raumkonzepten, Marketing oder Veranstaltungsmanagement.

Inhaltsverzeichnis

Katalog Pflichtstudium

Catering und Hospitality 1	1
Chemie und Biologie	3
Ernährung und Lebensmittel.....	5
Mathematik und Physik.....	7
Information, Psychologie und Recht.....	9
Catering und Hospitality 2	11
Angewandte Gemeinschaftsverpflegung.....	13
Physik und Technik	15
Wirtschaftswissenschaften.....	17
Kommunikation und Psychologie.....	19
Catering und Hospitality 3	21
Sozioökonomie.....	23
Integrierte Managementsysteme.....	25
Soziologie und Beratung	27
Projektmanagement 1	29
Catering und Hospitality 4	31
Marketing und Marktforschung.....	33
Praxis und Projekte 1	35
Projektmanagement 2.....	37
Praxis und Projekte 2.....	39
Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie	41
Marketing im Catering- und Hospitalitybereich.....	43
Fitness, Wellness, Ernährung.....	45
Gesundheitsförderung und Arbeitsschutz	47
Betriebliche Gesundheitsförderung	49
Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie.....	51
Demographischer Wandel und Global Food Trends	53
Kostsysteme und Speisenvielfalt	55
Lebensmittel - Kontaktmaterialien.....	57
Einfluss technischer Verfahren auf Lebensmittel	59

Ernährungssoziologie, Psychologie der Essstörungen und Ernährungspsychologie	61
Speisenangebote für spezielle Zielgruppen	64
Angebotsgestaltung im Cateringbereich	66
Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie (GG)managen.....	68
Aspekte des Führens von Häusern der Hospitality	70
Gesundheitsorientierte Hospitalityangebote	72
Destinationsmanagement & regionale Reisekonzepte.....	74
Qualitätsmanagement in der Hotellerie.....	76
Hospitality Trends.....	78
Personalmanagement in der Hospitality	80
Versorgungsstrategien im demographischen Wandel.....	82
Schnittstellenmanagement in stationären Gesundheits-.....	84
einrichtungen.....	84
Organisation von Hoteldiensten	87
Gesundheitlicher Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit	89
Facility Management.....	91
Fortgeschrittene statistische und informationstechnische Methoden	93
Internationales Modul.....	95
Psychologische Forschungsmethoden	97
Basiswissen Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie.....	99
Oikos 1 - Haushalt und Konsum	101
Oikos 2 - Wohnen und Versorgungssysteme	103
Werbe- und Konsumentenpsychologie, Medien- und Öffentlichkeitsarbeit	105
Kommunikationstraining und Supervision	107
Methodentraining für Gesprächsführung und Gruppenarbeit.....	109
Gerätetechnik – Standards und Tests.....	111
Verbraucherpolitik und Praxis der Verbraucherarbeit.....	113
Internet	116
EDV-Anwendungen.....	118
Betriebswirtschaftslehre / Management 1	120
Betriebswirtschaftslehre / Management 2	122
Ökologie	124
Erweiterung der Fremdsprachenkompetenz.....	126
Bewerbungstraining, Assessment Center und Coaching.....	128

Psychologie der Gesprächsführung und Beratungspsychologie	130
Angewandte Medien- und Kommunikationspsychologie	132
Methoden und Techniken für Öffentlichkeitsarbeit und Präsentation	134





Modul: Catering und Hospitality 1							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G1.1	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Anatomie & Physiologie 1			V	15	12	gesamtes Semester	1
Ernährungslehre			V	30	24	gesamtes Semester	2
Einführung in Catering und Hospitality			V	45	36	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> - haben Grundlagen der Genetik und Humanbiologie, - kennen und verstehen Zusammensetzung, Aufbau und Funktion des menschlichen Körpers, - haben vertiefte Kenntnisse zu Funktion und Bedeutung von Gastrointestinaltrakt und Herz-Kreislaufsystem, - kennen und verstehen Verdauung und Physiologie von Nahrung und deren Inhaltsstoffen, - kennen und verstehen Funktion, Bedeutung und Bedarf von Nährstoffen, - haben erste Grundlagen des Catering- und Hospitalitybereiches erworben. 							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Anatomie & Physiologie 1 (Prof. Dr. Ludwig):</u> Grundkenntnisse der Anatomie und Physiologie des Menschen unter besonderer Berücksichtigung der Herz-Kreislauforgane und des Gastrointestinaltraktes. <u>Ernährungslehre (Prof. Dr. Rademacher):</u> Aufgaben der Ernährung, Energiebedarf und seine Einflussfaktoren Funktion und Bedarf von Makro- und Mikronährstoffen Ballaststoffe, Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe und weitere Nahrungsinhaltsstoffe. <u>Einführung in Catering und Hospitality (Prof. Dr. Sennlaub, Prof. Dr. Wetterau, Dr. Pakula):</u> Bedeutung und Entwicklung des Cateringbereiches und der Hospitality; wichtige Trends und Organisationen im Cateringbereich; Gebiete /Sektoren, in denen Hospitality Leistungen erbracht werden; Fachliteratur kennenlernen.							

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Anatomie & Physiologie 1 ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Ernährungslehre ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Einführung in Catering und Hospitality ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Ludwig

Sonstige Informationen:

Code: 11

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Chemie und Biologie							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G1.2	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Chemie für Catering & Hospitality Services			V	30	24	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)	2
Grundpraktikum Hygiene			P	15	39	16 Studierende	2
Einführung in die Mikrobiologie			V	15	39	gesamtes Semester	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erwerben bzw. erweitern in Vorlesungen und im Selbststudium die Fachkompetenz des chemischen und mikrobiologischen Aufgabenfeldes. Sie vertiefen zudem theoretisches Wissen bzgl. Hygiene eigenständig in ausgewählten Versuchen und praktischen Übungen.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Chemie für Catering & Hospitality Services (Prof. Dr. Williger):</u> Atombau/Periodensystem, chemische Bindungen, Gleichgewichtsreaktionen, Chemie der wässrigen Lösungen, Kohlenstoffverbindungen, Stoffklassen, funktionelle Gruppen.							
<u>Grundpraktikum Hygiene (Prof. Dr. Dr. Prange):</u> Praktische mikroskopische Übungen; Bestimmung der Keimzahl und Anwendung verschiedener Färbemethoden, grundlegende mikrobiologisch-hygienische Arbeitstechniken; Bestimmung von Keimzahlen: Luft und Oberflächen, Reinigung und Desinfektion, Schnellmethoden zur Kontrolle von Reinigung und Desinfektion.							
<u>Einführung in die Mikrobiologie (Prof. Dr. Dr. Prange):</u> Bedeutung von Bakterien, Hefen und Schimmelpilzen sowie von Viren und Protozoen; verschiedene Färbemethoden wie z.B. die Gramfärbung, mikrobielle Verderbsformen und Lebensmittelinfektionen; Bedeutung von Starterkulturen; HACCP-Konzept.							

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Chemie für Catering & Hospitality Services ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 121

Grundpraktikum Hygiene wird abgeschlossen mit Testat. Code: 122

Einführung in die Mikrobiologie ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 121

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Williger

Sonstige Informationen:

Code: 12

Literaturvorschläge:

- Cypionka, H.; Grundlagen der Mikrobiologie, Springer Verlag, Berlin, 2003;
- Krämer, J.; Lebensmittel-Mikrobiologie, Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart, 2002

Weitere Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Ernährung und Lebensmittel							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G1.3	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Lebensmittelchemie und -recht 1			V	30	24	gesamtes Semester	2
Landwirtschaftliche Produktion			V	30	24	gesamtes Semester	2
Lebensmittelverarbeitung und -warenkunde			V	30	24	gesamtes Semester	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erwerben bzw. vertiefen in Vorlesungen und im Selbststudium an aktuellen und wichtigen Themen Grundkenntnisse über die Produktionsverfahren und -bedingungen in der Landwirtschaft, über die Zusammensetzung der Lebensmittel, grundlegende Möglichkeiten ihrer Verarbeitung und über Einwirkungen während der Verarbeitung. Zur rechtlichen Einordnung von Nahrungsmitteln lernen die Studierenden die Systematik und die Basisanforderungen des Lebensmittelrechts kennen. Sie erwerben damit die Grundqualifikation für alle Berufsfelder, die in besonderem Maße das Verständnis der Zusammenhänge von Lebensmittelinhaltsstoffen erfordern (z.B. Lebensmittelindustrie).							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Lebensmittelchemie und -recht 1 (Prof. Dr. Wittich):</u> Hauptinhaltsstoffe in Lebensmitteln; Herkunft und stoffliche Zusammensetzung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel; Systematik und Anwendung des Lebensmittelrechts; Inhalte der lebensmittelrechtlichen Basisregelungen; grundlegende nationale und EU Regelungen zum Lebensmittelrecht in der praktischen Anwendung im Verkehr mit Lebensmitteln.							
<u>Landwirtschaftliche Produktion (Lehrbeauftragte Fr. Dr. Hambitzer):</u> Eckdaten und Grundlagen der Landwirtschaft; ausgewählte Kulturen und Tierhaltung; Vergleich von Anbau- und Haltungsformen; Pflanzenschutz, Rückstände, Gentechnik; aktuelle Fragen und Problemsituationen.							
<u>Lebensmittelverarbeitung und -warenkunde (Prof. Dr. Wittich):</u> Grundlagen der Lebensmittelverarbeitung, Lebensmittelgruppen und ihr Verhalten bei unterschiedlichen Zubereitungsbedingungen.							

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Lebensmittelchemie und -recht 1 ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Landwirtschaftliche Produktion ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Lebensmittelverarbeitung und -warenkunde ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Wittich

Sonstige Informationen:

Code: 13

Literaturvorschläge:

- Elmadfa I. Ernährungslehre. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart 2009;
- Bendel, L.: Das große Früchte- und Gemüselexikon, Albatrosverlag;
- Lieberei, R.; Reisdorff, C.: Nutzpflanzenkunde, Thieme Verlag 2007 (vormals: Franke, W.: Nutzpflanzenkunde, Thieme Verlag);
- van Wyk, B.-E.: Handbuch der Nahrungspflanzen Wiss. Verlagsgesellschaft 2005;

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Mathematik und Physik							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G1.4	162 h	6	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Mathematik / Statistische Grundlagen			V	30	24	gesamtes Semester	2
Physik 1			V	15	12	gesamtes Semester	1
Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV 1			P	30	24	16/32 Studierende	2
Wahlkolloquium			Tut	15	12	24 Studierende	1
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erwerben in Vorlesungen und im Selbststudium die Fachkompetenz des mathematisch-physikalischen Aufgabenfeldes. Sie vertiefen dieses theoretische Wissen und erwerben die Methoden der Grundlagenfächer eigenständig in ausgewählten Versuchen und praktischen Übungen sowie mindestens einem Tutorium.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Mathematik / Statistische Grundlagen (Prof. Dr. Menzel):</u> Ausgewählte Kapitel der angewandten Mathematik, beschreibende Statistik, Grundzüge der schließenden Statistik.							
<u>Physik 1 (Prof. Dr. Großmann):</u> Ausgewählte Kapitel aus den Bereichen Mechanik und Elektrostatik.							
<u>Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV 1 (Prof. Dr. Großmann, Prof. Dr. Menzel):</u> Versuche und vertiefende Übungen zu den Themen der Lehrveranstaltungen Physik und Mathematik/Statistische Grundlagen unter Einbeziehung von Standardsoftware.							
<u>Wahlkolloquium (verschiedene Tutoren):</u> Unterstützung bei der Nachbereitung und Prüfungsvorbereitung der Vorlesungsinhalte durch entsprechende Tutorien zu verschiedenen Lehrveranstaltungen (z.B. Mathematik, Physik, Haushaltstechnik, Chemie). Ein Tutorium ist verpflichtend zu wählen.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).							
Mathematik / Statistische Grundlagen ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 141							
Physik 1 ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 141							
Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV 1 wird abgeschlossen mit Testat. Code: 142							
Wahlkolloquium wird abgeschlossen mit Testat. Code: 143							

Teilnahmevoraussetzungen: keine
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Menzel
Sonstige Informationen: Code: 14 Literaturvorschläge: - Gerthsen, Helmut; Meschede, Christian; Vogel, Dieter. Physik. 23. Auflage, Springer, Berlin, 2006; - Kuchling, Horst. Taschenbuch der Physik. 18. neu bearb. Auflage, Fachbuchverlag Leipzig im Carl Hanser Verlag, München, Wien, 2004; - Halliday, Jearl; Resnick, David; Walker, Robert. Physik. Wiley-VCH, Weinheim, 2003; Weitere Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Information, Psychologie und Recht							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G1.5	135 h	5	1. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Informationstechnische Grundbildung			Ü	15	12	24 Studierende	1
Psychologie 1: Einführung in Allgemeine Psychologie, Sozialpsychologie & Kommunikationspsychologie			V	30	24	gesamtes Semester	2
Rechtskunde			V	15	12	gesamtes Semester	1
Fachpraxis			V	15	12	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)	1
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erwerben im Rahmen der informationstechnischen Grundbildung Fertigkeiten im Umgang mit Standardsoftware. Zudem erwerben sie grundlegende Kompetenz im Hinblick auf den Aufbau und die Systematik von rechtlichen Anforderungen und den Umgang damit. Dadurch werden sie befähigt, rechtliche Fragestellungen zu erkennen und zu formulieren sowie Lösungsansätze zu verstehen. Des weiteren haben sie durch die Fachpraxis einen vertieften Überblick in Bezug auf ihre Studienziele und künftigen Berufsfelder. Die Studierenden besitzen Grundkenntnisse in Allgemeiner Psychologie, Methoden der Psychologie, Sozialpsychologie und Kommunikationspsychologie.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Informationstechnische Grundbildung (Prof. Dr. Menzel):</u> Einführung in und Übung von grundlegenden Fertigkeiten im Umgang mit Standardsoftware.							
<u>Psychologie 1: Einführung in Allgemeine Psychologie, Sozialpsychologie & Kommunikationspsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Basiswissen Allgemeine Psychologie (Kognition, Wahrnehmung, Motivation, Verhalten inkl. biologische Grundlagen menschlichen Verhaltens) und Methoden der Psychologie, Grundlagen der Sozialpsychologie und Kommunikationspsychologie.							
<u>Rechtskunde (Lehrbeauftragte/r):</u> Grundlagen der verschiedenen Rechtsgebiete (Öffentliches Recht, Straf- und Ordnungsrecht (bezogen auf relevante Vorschriften), Zivilrecht).							
<u>Fachpraxis (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Verschiedene Themen aus der beruflichen und forschenden Praxis sowie selbstständige Erarbeitung eines Studienverlaufs und -ziels.							

<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Informationstechnische Grundbildung wird abgeschlossen mit Testat. Code: 154 Psychologie 1: Einführung in Allgemeine Psychologie, Sozialpsychologie & Kommunikationspsychologie wird abgeschlossen mit einer separaten Klausur. Code: 151 Rechtskunde wird abgeschlossen mit einer separaten Klausur. Code: 152 Fachpraxis wird abgeschlossen mit Testat. Code: 153</p>
<p>Teilnahmevoraussetzungen: keine</p>
<p>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate</p>
<p>Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium</p>
<p>Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung</p>
<p>Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Menzel</p>
<p>Sonstige Informationen: Code: 15 Pflichtlektüre für Psychologie 1: - Zimbardo, P. G.; Gerring, R. G. (2008): Psychologie. München: Pearson Verlag.</p> <p>Weitere Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.</p>

Modul: Catering und Hospitality 2							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G2.1	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Catering Industries			V	15	12	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)	1
Social Catering			V	15	12	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)	1
Hospitality Industries			V	15	12	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)	1
Social Hospitality			V	15	12	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)	1
Fachpraxis 2			V	15	39	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden bekommen differenzierte Grundlagen aus Catering und Hospitality vermittelt und lernen, Zusammenhänge zu sehen und zu verstehen. Einzelne Aspekte werden kritisch diskutiert. Die Studierenden werden für Trends in den Bereichen „Social und Industrie“ von Hospitality und Catering sensibilisiert.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Catering Industries (Prof. Dr. Wetterau):</u> Aufzeigen der Struktur und der Funktionsweise der Catering Industrie, insbesondere - des Spektrums und der Organisationsformen des gastgewerblichen Bereiches von Marken- und Systemgastronomie - der Zielgruppen und deren Besonderheiten - der Catering Industrie im Zusammenspiel mit Social Catering - Fallbeispiele							
<u>Social Catering (Prof. Dr. Wetterau):</u> Aufzeigen der Struktur und der Funktionsweise von Social Catering, insbesondere - des Spektrums und der Organisationsformen der Versorgung im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung wie Schul- und Hochschulverpflegung oder Verpflegung in Krankenhäusern und Pflegeheimen - der Zielgruppen und deren Besonderheiten - des Social Catering im Zusammenspiel mit der Catering Industrie - Fallbeispiele							
<u>Hospitality Industries (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Aufzeigen der Struktur und der Funktionsweise der Hospitality Industrie, insbesondere - des Spektrums und der Organisationsformen des gastgewerblichen Bereiches von Hotellerie und Gastronomie - der Zielgruppen und deren Besonderheiten - der Hospitality Industrie im Zusammenspiel mit der Social Hospitality - Fallbeispiele							

Social Hospitality (Prof. Dr. Sennlaub):

Aufzeigen der Struktur und der Funktionsweise der Social Hospitality, insbesondere

- des Spektrums und der Organisationsformen der Versorgung in sozialen Einrichtungen wie Krankenhaus, Pflegeheim oder Servicewohnrichtungen
- der Zielgruppen und deren Besonderheiten
- der Social Hospitality im Zusammenspiel mit der Hospitality Industrie
- Fallbeispiele

Fachpraxis 2 (verschiedene Professorinnen und Professoren):

In der Fachpraxis werden die vermittelten Inhalte anhand von konkreten Beispielen aus der Praxis in Exkursionen und/oder Vorträgen von Fachleuten vertieft und kritisch diskutiert. Anhand der Beispiele wird die Breite der Berufsperspektiven deutlich.

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Catering Industries ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 211

Social Catering ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 211

Hospitality Industries ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 211

Social Hospitality ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 211

Fachpraxis 2 wird abgeschlossen mit Testat. Code: 212

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Sennlaub

Sonstige Informationen:

Code: 21

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Angewandte Gemeinschaftsverpflegung						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
G2.2	147 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Produktions- und Verpflegungssysteme Vorlesung		V	15	24	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)	2
Produktions- und Verpflegungssysteme Praktikum		P	15	39	16 Studierende	2
Hygiene in Großküchen		V	30	24	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden lernen, welche Produktions-/Verpflegungssysteme und welche Hygienegefahren es im Cateringbereich gibt und wie mit ihnen umzugehen ist.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Produktions- und Verpflegungssysteme Vorlesung (Dr. Pakula):</u> Behandelt werden die thermisch gekoppelten (Cook and Serve, Cook and Hold) und die thermisch entkoppelten (Cook and Chill, Cook and Freeze) Produktions- und Verpflegungssysteme. <u>Produktions- und Verpflegungssysteme Praktikum (Dr. Pakula):</u> Die in der Vorlesung erarbeiteten Grundlagen werden im Rahmen des Praktikums in Kleingruppen vertieft. <u>Hygiene in Großküchen (Lehrbeauftragte/r):</u> Behandelt werden grundlegende und erweiterte Maßnahmen für die wichtigsten Hygienebereiche in Großküchen. Diese sind überwiegend als Voraussetzung eines HACCP-Konzepts erforderlich.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Produktions- und Verpflegungssysteme Vorlesung ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 221 Produktions- und Verpflegungssysteme Praktikum wird abgeschlossen mit Testat. Code: 222 Hygiene in Großküchen ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 221						
Teilnahmevoraussetzungen: keine						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Dr. Pakula
Sonstige Informationen: Code: 22 Literaturvorschläge: - Aktuelle gesetzliche und sonstige projektrelevante Regelwerke (BG-Vorschriften, Normen, Technische Regeln, etc.) - Wetterau, J.; Seidl, M.; Fladung, U. (Hrsg.): Modernes Verpflegungsmanagement - Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie, Frankfurt am Main 2008 Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Physik und Technik							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G2.3	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Physik 2			V	15	12	gesamtes Semester	1
Haushaltstechnik Vorlesung			V	15	12	gesamtes Semester	1
Haushalts- und Messtechnik Praktikum			P	15	39	16 Studierende	2
Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV 2			P	30	24	16/32 Studierende	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erwerben bzw. erweitern in Vorlesungen und im Selbststudium die Fachkompetenz des naturwissenschaftlich-technischen Aufgabenfeldes (Physik, Technik im Haushalt). Sie vertiefen dieses theoretische Wissen und die Methoden der Grundlagenfächer eigenständig in ausgewählten fortgeschrittenen Versuchen sowie praktischen Übungen.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Physik 2 (Prof. Dr. Großmann):</u> Ausgewählte Kapitel aus den Bereichen technische Mechanik, Elektrizität, Optik, Wärme- und Strömungslehre. <u>Haushaltstechnik Vorlesung (Prof. Dr. Sedlmeyer):</u> Elektrische Energie im Privathaushalt: Zustandsgrößen, Elektrische Sicherheit, Beleuchtungstechnik, Reinigungstechnik, Zukunft der Haushaltstechnik. <u>Haushalts- und Messtechnik Praktikum (Prof. Dr. Sedlmeyer):</u> Die in der Vorlesung vermittelten Themenschwerpunkte werden anhand ausgewählter Versuche vertieft. <u>Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV 2 (Prof. Dr. Großmann, Prof. Dr. Menzel):</u> Versuche und vertiefende Übungen zu den Themen der Lehrveranstaltungen Physik, Mathematik/Statistische Grundlagen.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Physik 2 ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 231 Haushaltstechnik Vorlesung ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 231 Haushalts- und Messtechnik Praktikum wird abgeschlossen mit Testat. Code: 232 Integriertes Praktikum Mathematik/Physik/EDV 2 wird abgeschlossen mit Testat. Code: 233							

Teilnahmevoraussetzungen: keine
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Großmann
Sonstige Informationen: Code: 23 Literaturvorschläge: <ul style="list-style-type: none">- Gerthsen, Helmut; Meschede, Christian; Vogel, Dieter. Physik. 23. Auflage, Springer, Berlin, 2006;- Kuchling, Horst. Taschenbuch der Physik. 18. neu bearb. Auflage, Fachbuchverlag Leipzig im Carl Hanser Verlag, München, Wien, 2004;- Halliday, Jearl; Resnick, David; Walker, Robert. Physik. Wiley-VCH, Weinheim, 2003;- Pichert, H.. Haushalttechnik: Verfahren und Geräte. Ulmer, Stuttgart, 2001;- Pichert, H.. Grundlagen der Haushalttechnik. 2. Auflage, Ulmer, Stuttgart, 1995;- Folkerts, Friedrichs. Hausgeräte-, Beleuchtungs- und Klimatechnik. 10. Auflage, Würzburg: Vogel, 2000;- Wegner, Günter E.. Elektrische Haushaltsgeräte, Technik und Service. Hüthig&Pflaum Verlag, München, Heidelberg, Berlin, 2000;- H.R. Ris. Elektrische Installationen und Apparate. 8. vollst. überarbeitete Neuauflage, AZ Fachverlage, Aarau/Schweiz, 1999;- HEA-Bilderdienst Haushalttechnik. Erläuterung von Aufbau und Funktion vieler Hausgeräte. Hrsg: Hauptberatungsstelle Energieanwendung, Frankfurt/M., laufende Aktualisierung, Informationen unter: info@hea.f.uunet.de;- Wiggert, K.; Dürr, H.. Haushaltsgeräte messen und prüfen. Meßtechnische Prüfverfahren. 2. Auflage, Ulmer, Stuttgart, 1989;- Walz, A. (Hrsg.). Physik für Ernährung und Hauswirtschaft. Hannover: Schroedel, Schulbuchverlag, 1984; Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Wirtschaftswissenschaften						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
G2.4	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Allgemeine Betriebswirtschaftslehre		V	45	36	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)	3
Grundlagen des Marketing		SL	30	24	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)	2
Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge		V	15	12	gesamtes Semester	1
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erwerben in Vorlesungen und im Selbststudium die grundlegende Fachkompetenz des ökonomischen Aufgabenfeldes und erhalten einen Überblick über ökonomische und wirtschaftliche Zusammenhänge.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Allgemeine Betriebswirtschaftslehre (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Grundbegriffe des Wirtschaftens, Bedeutung und Zusammenhänge einzelner Disziplinen der Betriebswirtschaftslehre, einfache finanzwirtschaftliche Ansätze, Grundlagen des Rechnungswesens, Kostenrechnungsmethoden, statische und dynamische Investitionsrechenmodelle. <u>Grundlagen des Marketing (Prof. Dr. Hebel):</u> Einführung in die Thematik des Marketing und Klärung grundlegender Begriffe (z.B. Marketing-Definitionen, Marketing-Ziele, Absatzmärkte, Kaufverhalten); Vorstellung von Marketinginstrumenten (Produkt- und Sortimentsmix, Preis-/Kontrahierungs-Mix, Distributions-Mix, Kommunikations-Mix). <u>Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge (Lehrbeauftragte/r):</u> Grundlagen der Mikro-, Makroökonomie und Wirtschaftspolitik.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Allgemeine Betriebswirtschaftslehre ist Bestandteil der Modul-Klausur. Grundlagen des Marketing ist Bestandteil der Modul-Klausur. Gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge ist Bestandteil der Modul-Klausur.						

Teilnahmevoraussetzungen: keine
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Heidbüchel
Sonstige Informationen: Code: 24 Literaturvorschläge (die jeweils aktuelle Auflage): - Thommen, Jean-Paul, Achleitner; Ann-Kristin: 'Allgemeine Betriebswirtschaftslehre', Gabler; - Schierenbeck, Henner: 'Grundzüge der Betriebswirtschaftslehre', Oldenbourg; - Wöhe, Günter; Döring, Ulrich: 'Einführung in die allgemeine Betriebswirtschaftslehre', Vahlen Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Kommunikation und Psychologie							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
G2.5	162 h	6	2. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Präsentation und Beratung 1 Vorlesung			V	15	12	gesamtes Semester	1
Präsentation und Beratung 1 Praktikum			P	15	39	16 Studierende	2
Psychologie 2: Einführung in Arbeitspsychologie, Gesundheitspsychologie und Klinische Psychologie			V	30	24	gesamtes Semester	2
Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten			Ü	15	12	16/32 Studierende	1
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden können fachspezifische Inhalte auswählen und diese visualisieren. Dabei verfügen sie über die Kompetenz ein geeignetes Präsentationsmedium auszuwählen. Sie planen eine Präsentation zielgerichtet und erkennen den Einfluss von Zielgruppen, externen Rahmenbedingungen und persönlichen Faktoren der Kommunikation beim Vortrag. Außerdem haben sie Einblick in den Arbeitsbereich der Beratung und Kommunikation mit Verbrauchern. Die Studierenden gewinnen einführendes Grundlagenwissen in Arbeits- und Organisationspsychologie, Gesundheitspsychologie und Klinischer Psychologie. Zudem werden kommunikationspsychologische Grundkenntnisse aus der Vorlesung 'Psychologie 1' vertieft. Die Studierenden wenden grundlegende Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens an.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Präsentation und Beratung 1 Vorlesung (Prof. Dr. Bödeker):</u> Visualisierung von fachspezifischen Inhalten, Medieneinsatz, Vortragstechniken und Präsentationskonzepte, Rahmenbedingungen und Einflussfaktoren, Feedbackverfahren im Lernprozess, Grundzüge der Beratungsarbeit.							
<u>Präsentation und Beratung 1 Praktikum (Prof. Dr. Bödeker, Prof. Dr. Kronsbein):</u> Angeleitete Planung und Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung einer Präsentation.							
<u>Psychologie 2: Einführung in Arbeitspsychologie, Gesundheitspsychologie und Klinische Psychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Einführung in die Grundlagen der Arbeits- und Organisationspsychologie, Gesundheitspsychologie und Klinischen Psychologie; Grundlagenvertiefung Kommunikationspsychologie.							
<u>Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten (HLL (Hochschulzentrum für Lehre und Lernen)):</u> Grundlegende Methoden zum effektiven und zeitsparenden, wissenschaftlich fundierten Arbeiten, schriftliche Präsentation von Ergebnissen und der Herangehensweise an Probleme.							

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Präsentation und Beratung 1 Vorlesung ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 251

Präsentation und Beratung 1 Praktikum wird abgeschlossen mit Testat. Code: 252

Psychologie 2: Einführung in Arbeitspsychologie, Gesundheitspsychologie und Klinische Psychologie ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 251

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten wird abgeschlossen mit Testat. Code: 253

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Bödeker

Sonstige Informationen:

Code: 25

Pflichtlektüre für Psychologie 2:

- Zimbardo, P. G., Gerring, R. G. (2008): Psychologie. München: Pearson Verlag.

Literaturvorschläge Präsentation und Beratung 1:

- Pabst-Weinschenk, Marita (2009): Reden im Studium. Ein Trainingsprogramm. Alpen: Pabst press;

- Hartmann M et al. (2008) Präsentieren. 8. Aufl. Beltz Verlag, Weinheim Basel,

- Schrader E et al. (1992) Optische Sprache. Windmühle Verlag, Hamburg

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Catering und Hospitality 3						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
H3.1	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Hospitality im Gastgewerbe, Sozial- und Gesundheitswesen			SL	30	24	30 Studierende
Gesundheitsgefahren			V	30	24	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)
Catering- und Hospitalityservices-Management			SL	30	24	30 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden bekommen betriebswirtschaftliche Grundlagen des Managements von Catering- und Hospitalityservices vermittelt. Darüber hinaus vertiefen sie das bisher Gelernte des Hospitality-Bereiches der ersten Semester in ausgewählten Themengebieten. Sie erarbeiten Inhalte selbstständig und lernen, das Wissen strukturiert auszuarbeiten. Einzelne Aspekte werden kritisch diskutiert. Ebenfalls sollen die Studierenden die in Luft, Wasser und Boden ablaufenden und für die Umwelt bedeutsamen chemischen Prozesse kennen und verstehen lernen; sie kennen Grundlagen der toxikologischen Bewertung und wenden sie auf ausgewählte Umweltschadstoffe an.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Hospitality im Gastgewerbe, Sozial- und Gesundheitswesen (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Aufzeigen des Spektrums Hospitality im Gastgewerbe, Sozial- und Gesundheitswesen. Vertiefung einzelner Aspekte anhand von Präsentationen, Diskussionen und Übungen. <u>Gesundheitsgefahren (Prof. Dr. Bröring):</u> Stoffkreisläufe und chemische Prozesse in Luft, Wasser Boden; Quellen und Auswirkungen anthropogener Umweltschadstoffe; Grundlagen der toxikologischen Bewertung; Fallbeispiele zu Vergiftungsmechanismen einiger Umweltschadstoffe, die durch verschiedene Aufnahmepfade in den menschlichen Körper gelangen. <u>Catering- und Hospitalityservices-Management (Prof. Dr. Hebel):</u> Vertieftes Erkennen und Erarbeiten der betriebswirtschaftlich-organisatorischen Besonderheiten der Verpflegungs- und Unterkunftsangebote insbesondere von Non-Profit-Anbietern (z.B. Caritas-Altenheim, Kreiskrankenhaus, Mensa) - unter besonderer Berücksichtigung der branchenspezifischen gesellschaftlichen und volkswirtschaftlichen Rahmenbedingungen. Analyse der unterschiedlichen Kostenstrukturen in Verpflegungssystemen.						

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Hospitality im Gastgewerbe, Sozial- und Gesundheitswesen wird abgeschlossen mit Referat.

Gesundheitsgefahren ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Catering- und Hospitalityservices-Management ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Sennlaub

Sonstige Informationen:

Code: 31

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Sozioökonomie						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
H3.2	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Fallbeispiel Unternehmenspraxis			P	15	39	30 Studierende
Dienstleistungsmanagement			V	30	24	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)
Recht in Gastronomie und Hotellerie			V	30	24	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden lernen Besonderheiten des Dienstleistungsmanagements, spezielle Gesetze aus dem Bereich der Hotellerie, Gastronomie und dem Tourismus mit deren Relevanz im späteren Arbeitsfeld sowie Parameter der Teamarbeit, der Verantwortung im Arbeitsschutz sowie der Planung und Umsetzung von Projekten kennen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Fallbeispiel Unternehmenspraxis (Prof. Dr. Hebel, Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Bildung eines Entscheidungs- Führungsteams; Diskussion betriebswirtschaftlicher Teilgebiete als vernetztes, ganzheitliches System; Fähigkeit betriebswirtschaftliche Entscheidungen unter komplexen Zusammenhängen und sich verändernden Rahmenbedingungen (Inflation, Zinsen, Sozialprodukt, Tariflöhnen) zu fällen; Bewertung und Verbesserung erfolgsrelevanter Entscheidungen durch die Nutzung eines Berichtsystems.						
<u>Dienstleistungsmanagement (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Besonderheiten des Dienstleistungsmanagements, Bildung von Kundenerwartungen, Messung von Kundenzufriedenheit, Verkaufsphasen im Dienstleistungssektor unter Berücksichtigung der Vorabinformation und der Behandlung kognitiver Dissonanz, Einführung in das Servicedesign.						
<u>Recht in Gastronomie und Hotellerie (Lehrbeauftragte/r):</u> Reisen und die entsprechende rechtliche Grundlagen, Reiseverträge und deren Inhalte, Reisemängel und ihre Rechtsfolgen, Abhilfeverlangen und Mängelanzeige, Rechte des Reiseveranstalters, Einführung in das öffentliche Gaststätten- und Gewerbebereich, Gastaufnahmevertrag.						

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Fallbeispiel Unternehmenspraxis wird abgeschlossen mit Testat. Code: 322

Dienstleistungsmanagement ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 321

Recht in Gastronomie und Hotellerie ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 321

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Heidbüchel

Sonstige Informationen:

Code: 32

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Integrierte Managementsysteme							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
H3.3	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Grundzüge des Qualitätsmanagements			V	30	24	gesamtes Semester	2
Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (Vorlesung)			V	15	12	gesamtes Semester	1
Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (Praktikum)			P	15	39	16 Studierende	2
Ökomanagement			V	15	12	gesamtes Semester	1
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen die Grundzüge der Verhältnis- und Verhaltensprävention hinsichtlich der sicherheitsrelevanten Gestaltung der Arbeit und des konkreten Arbeitsplatzes kennenlernen und praktisch umsetzen. Ebenso sollen die Studierenden die Begriffe, Ansätze und Techniken von Managementsystemen kennen, um Aspekte und Instrumente des Qualitätsmanagements zu bewerten, Beziehungen zwischen Privatwirtschaft und natürlicher Umwelt sowie Gründe für Übernutzung zu erkennen und das betriebliche Umweltmanagement in die Umweltpolitik einzuordnen, den Ablauf und Vorgaben für betriebliche Umweltmanagementsysteme und deren Vor- und Nachteile für die betriebliche Unternehmenspolitik zu verstehen.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Grundzüge des Qualitätsmanagements (Prof. Dr. Wittich):</u> Bedeutung des Qualitätsmanagements; Qualitätssysteme und deren Überprüfung/Bewertung; ausgewählte Qualitätstechniken.							
<u>Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (Vorlesung) (Prof. Dr. Wetterau):</u> Arbeitssystem als Ausgangspunkt, Grundzüge des Arbeitsschutzmanagements, Menschliche Arbeit im Wandel der Zeit, Zusammenspiel von Arbeitsschutz-, Qualitäts- und Ökomanagement.							
<u>Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (Praktikum) (Prof. Dr. Wetterau):</u> Verantwortung im Arbeitsschutz, Grundzüge der Gefährdungsanalyse inkl. betriebl. Fallbeispiel, Persönliche Schutzausrüstung, Hautschutz und Hautpflege, Betriebsanweisungen; Organisation der Arbeitssicherheit im Betrieb.							
<u>Ökomanagement (Lehrbeauftragte/r):</u> Ökonomische Funktionen von Umwelt; Beziehungen zwischen Privatwirtschaft und natürlicher Umwelt; Umweltpolitisches Instrumentarium; Umweltmanagementsysteme im Überblick (EMAS II, ISO 14001); Betriebliches Umweltmanagement und betriebliches Nachhaltigkeitsmanagement; Vor- und Nachteile der Umweltmanagementsysteme nach EMAS / ISO 14001.							

Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Grundzüge des Qualitätsmanagements ist Bestandteil der Modul-Klausur. Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (Vorlesung) ist Bestandteil der Modul-Klausur. Arbeitswissenschaften und Arbeitssicherheit (Praktikum) ist Bestandteil der Modul-Klausur. Ökomanagement ist Bestandteil der Modul-Klausur.
Teilnahmevoraussetzungen: keine
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Wittich
Sonstige Informationen: Code: 33 Literaturvorschläge: <ul style="list-style-type: none">- Becker, P.: Prozessorientiertes Qualitätsmanagement Expert Verlag, Renningen;- Behrens, Jürgen: Erfolgsfaktor Qualitätsmanagement Bildung und Wissen Verlag, Nürnberg;- Kamiske, G. F.; Brauer, J.-P.: ABC des Qualitätsmanagements C. Hanser Verlag, München;- Theden, P.; Colman, H.: Qualitätstechniken C. Hanser Verlag, München;- Rogall, H. (2002): Neue Umweltökonomie – Ökologische Ökonomie, Opladen;- Rogall, H. (2004): Ökonomie der Nachhaltigkeit: Handlungsfelder für Politik und Wirtschaft, Berlin;- Ensthaler, Jürgen u.a. (2002): Umweltauditgesetz / EMAS-Verordnung, 2.Aufl., Erich Schmidt Verlag;- Willnow, A. (2004): Öko-Audit als ein Instrument der ökologieorientierten Unternehmensführung, Diss. Univ. Chemnitz;- Wetterau, J.; Seidl, M.; Fladung, U. (Hrsg.): Modernes Verpflegungsmanagement - Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie, Frankfurt am Main 2008;- Pieper, R.; Vorath, B.-J.: Handbuch Arbeitsschutz, Frankfurt Main;- Schlick, C.; Bruder, R.; Luczak, H.: Arbeitswissenschaft, Berlin 2010;- Skiba, R.: Taschenbuch Arbeitssicherheit, Bielefeld; Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Soziologie und Beratung							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
H3.4	189 h	7	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Präsentation und Beratung 2 Vorlesung			V	15	12	gesamtes Semester	1
Präsentation und Beratung 2 Praktikum			P	15	39	16 Studierende	2
Grundlagen der Soziologie Vorlesung			V	30	24	gesamtes Semester	2
Grundlagen der Soziologie Übung			Ü	15	39	gesamtes Semester	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen methodische Grundlagen der Sozialwissenschaften und des Beratungswesens Fragestellungen von Catering- und Hospitality Services kennenlernen, diese Gesetzmäßigkeiten in ihrem Alltag wiedererkennen und anwenden sowie theoretisches Wissen und Methoden der Präsentation und Beratung in ausgewählten Versuchen und praktischen Übungen vertiefen.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Präsentation und Beratung 2 Vorlesung (Prof. Dr. Bödeker, Prof. Dr. Kronsbein):</u> Grundlagen von Information, Aufklärung und Beratung; Zielgruppendefinition; Lernzielformulierung und –taxonomien; Verhaltensweisen von Dozent und Berater; Gesprächsleitung; Evaluation.							
<u>Präsentation und Beratung 2 Praktikum (Prof. Dr. Bödeker, Prof. Dr. Kronsbein):</u> Planung, Durchführung und Evaluation einer Gruppenveranstaltung; Gesprächsleitung; Präsentation im Großauditorium.							
<u>Grundlagen der Soziologie Vorlesung (Prof. Dr. Neu):</u> Wissenschaftliche, methodische und theoretisch-begriffliche Grundlagen der allgemeinen Soziologie, der sozialen Gruppen, der Sozialstruktur und des gesellschaftlichen Wandels; Demographie, die Soziologie der Ernährung, Freizeit und Tourismus.							
<u>Grundlagen der Soziologie Übung (Prof. Dr. Neu):</u> siehe unter Vorlesung 'Grundlagen der Soziologie'; Übungen zur Vorlesung.							

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Präsentation und Beratung 2 Vorlesung ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 341

Präsentation und Beratung 2 Praktikum wird abgeschlossen mit Testat. Code: 342

Grundlagen der Soziologie Vorlesung ist Bestandteil der Modul-Klausur. Code: 341

Grundlagen der Soziologie Übung wird abgeschlossen mit Testat. Code: 343

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Kronsbein

Sonstige Informationen:

Code: 34

Literaturvorschläge:

- Geißler, Rainer: Die Sozialstruktur Deutschlands, 5.Auflage, VS Verlag, Wiesbaden 2008;
- Hradil, Stefan: Soziale Ungleichheit in Deutschland, Nachdruck 8. Auflage, VS Verlag, Wiesbaden 2001;
- Joas, Hans (Hrsg.): Lehrbuch der Soziologie, 3.Auflage, Campus Verlag, Frankfurt/M. 2007;
- Schäfers, Bernhard: Sozialstruktur und sozialer Wandel in Deutschland, 8.Auflage, UTB, Stuttgart 2004;
- Hartmann M et al (2008) Präsentieren. 8. Aufl. Beltz Verlag, Weinheim Basel;
- Krämer M (Hrsg) (2005) Professionelle Beratung zur Alltagsbewältigung. Vandenhoeck&Ruprecht, Göttingen;
- Klebert K et al (2011) KurzModeration. 13. Aufl. Windmühle Verlag, Hamburg;

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Projektmanagement 1							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
P3.5	162 h	6	3. Semester	jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Interdisziplinäres Langfristprojekt 1			P	30	51	-	3
Projektmanagement			SL	15	39	32 Studierende	2
Spezielle BWL			SL & Ü	15	12	30 Studierende	1
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen die Faktoren/Phasen eines erfolgreichen Prozessmanagements - insbesondere auch in seinen betriebswirtschaftlichen Teilaspekten - kennen und diese Kenntnisse in ausgewählten Übungen vertiefen und anhand ausgewählter Beispiele und im Rahmen eines interdisziplinären Langfristprojektes vertiefen und anwenden.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Interdisziplinäres Langfristprojekt 1 (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Arbeit in einem der über mehrere Semester laufenden interdisziplinären Langfristprojekt-Teams des Fachbereichs (bestehend aus Studierenden mehrere Semester des dritten bis fünften, optional sechsten Semesters und i.d.R. 2 Professoren. Einüben erfolgsorientierter Teamarbeit mit wachsender Übernahme von Verantwortung; Erkennen der wachsenden Kompetenz mit zunehmender Einarbeitung; ganzheitliche Nutzung von im Laufe des Studiums erworbenen Detailkompetenzen im Rahmen einer komplexen, nur interdisziplinär lösbaren Problemstellung; Ergebnispräsentation							
<u>Projektmanagement (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Sozialkompetenz; projektrelevante Rahmenbedingungen; Diskussion unterschiedlicher Phasenmodelle, Erlangung von Basiskenntnissen in MS-Projekt; Erstellung eines Projektphasenmodells für Kleinprojekte und mittlere Projekte.							
<u>Spezielle BWL (Prof. Dr. Hebel):</u> Nutzwertanalyse und Portfolioanalysen als Beispiele zur Bewertung von Projektalternativen; Einbindung von Projekten in die Aufbauorganisation von Betrieben; Grundzüge des Personalmanagements							

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Interdisziplinäres Langfristprojekt 1 wird abgeschlossen mit einer Prüfung gemäß ILP-Ordnung. Code: 351

Projektmanagement wird abgeschlossen mit Testat. Code: 353

Spezielle BWL wird abgeschlossen mit einer separaten Klausur. Code: 352

Teilnahmevoraussetzungen:

keine

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbene Testate

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Pflichtstudium

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prüfungsausschuss

Sonstige Informationen:

Code: 35

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Catering und Hospitality 4						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
H4.1	162 h	6	4. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Controlling in Gastronomie und Hotellerie			SL	30	24	30 Studierende
Qualitätssicherung im Cateringbereich			V	30	24	gesamtes Semester (nur CH-Studierende)
Life Cycle Nutrition			V	30	24	gesamtes Semester
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden lernen, wie eine hohe Speisen- und Angebotsqualität beschaffen sein und gesichert werden sollte und wie eine betriebswirtschaftliche Steuerung erfolgt.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Controlling in Gastronomie und Hotellerie (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Aufgaben und Funktionen des Controllings, Kennzahlen zur betriebswirtschaftlichen Steuerung von Hotel- und Gastronomiebetrieben, Analyse und Auswertung eines Betriebsvergleichs von Hotel- und Gastronomiebetrieben.						
<u>Qualitätssicherung im Cateringbereich (Prof. Dr. Wetterau):</u> Empfohlene Qualitätssicherungsmaßnahmen im Cateringbereich wie Qualitätskriterien für eine vollwertige Ernährung, insbesondere Analyse eines Speisenplans sowie Vorstellung des gastronomischen Ampelsystems, Anwendung auf konkrete Fallbeispiele.						
<u>Life Cycle Nutrition (Prof. Dr. Rademacher):</u> Nährstoff- und lebensmittelbezogene Empfehlungen und Ernährungskonzepte für Menschen im Verlauf des Lebens unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer, gesundheitlicher und soziokultureller Anforderungen; Instrumente der Ernährungsplanung und deren Anwendung.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Controlling in Gastronomie und Hotellerie ist Bestandteil der Modul-Klausur. Qualitätssicherung im Cateringbereich ist Bestandteil der Modul-Klausur. Life Cycle Nutrition ist Bestandteil der Modul-Klausur.						

Teilnahmevoraussetzungen: keine
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Wetterau
Sonstige Informationen: Code: 41 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Marketing und Marktforschung						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
H4.2	162 h	6	4. Semester	jedes Sommersemester		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Marketingstrategien		SL	30	51	30 Studierende	3
Evaluations- und Marktforschung		SL	30	51	30 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Vertiefung der Grundlagen des Marketings. Insbesondere werden Marketingstrategiealternativen erarbeitet und ihr Einsatz in der Praxis analysiert. Die Studierenden sollen die unterschiedlichen Methoden der Evaluations- und Marktforschung kennen und anwenden können und entsprechende Ergebnisse und Befunde methodenkritisch interpretieren.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Marketingstrategien (Prof. Dr. Hebel):</u> Marketingstrategieentwicklung: Marktfeld-, Marktareal-, Marktparzellierungs- und Marktstimulierungsstrategien; strategisches Timing und wettbewerbsorientierte Strategien; Zusammenwirkung der Teilstrategien im Marketingchip. <u>Evaluations- und Marktforschung (Prof. Dr. Neu):</u> Methoden der Evaluations- und Marktforschung, insbes. Effizienz- und Wirkungsanalysen, Nutzen-Kosten-Analysen, Nutzwertanalysen; Kundenzufriedenheitsanalysen; qualitative (Gruppendiskussionen, Tiefeninterviews, unstrukturierte Beobachtungen) und quantitative (Repräsentativ-Umfragen, schriftliche Befragungen, Inhaltsanalysen) Erhebungsmethoden sowie moderne Methoden der Stichprobenziehung und Datenauswertung (Korrelations-, Regressions-, Conjoint-, Kausal-Faktoren-, Clusteranalyse).						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Marketingstrategien ist Bestandteil der Modul-Klausur. Evaluations- und Marktforschung ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: keine						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Hebel
Sonstige Informationen: Code: 42 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Praxis und Projekte 1							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
P4.5	162 h	6	4. Semester	jedes Semester		1-2 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Semesterprojekt 1			Pr	nach Vereinbarung	nach Vereinbarung	-	3
Semesterprojekt 2			Pr	nach Vereinbarung	nach Vereinbarung	-	3
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>							
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Semesterprojekte werden von allen Professorinnen und Professoren nach Vereinbarung angeboten.</p>							
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</p> <p><u>Semesterprojekt 1 (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Semesterprojekte können je nach eigenem Interessengebiet und eigener Spezialisierung individuell gewählt werden.</p> <p><u>Semesterprojekt 2 (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Semesterprojekte können je nach eigenem Interessengebiet und eigener Spezialisierung individuell gewählt werden.</p>							
<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Semesterprojekt 1 wird abgeschlossen mit einer je nach Projekt individuell vereinbarten Hausarbeit. Code: 451</p> <p>Semesterprojekt 2 wird abgeschlossen mit einer je nach Projekt individuell vereinbarten Hausarbeit. Code: 452</p>							
<p>Teilnahmevoraussetzungen: Je nach Vereinbarung mit den entsprechenden Professorinnen und Professoren.</p>							
<p>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat</p>							

Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prüfungsausschuss
Sonstige Informationen: Code: 45

Modul: Projektmanagement 2							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
P4.6	162 h	6	4. Semester	jedes Semester		2 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Interdisziplinäres Langfristprojekt 2			Pr	nach Vereinbarung	nach Vereinbarung	-	3
Interdisziplinäres Langfristprojekt 3			Pr	nach Vereinbarung	nach Vereinbarung	-	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Langfristprojekt 2 und 3 setzen die Arbeit aus Langfristprojekt 1 (Modul P3.5) fort.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Interdisziplinäres Langfristprojekt 2 (alle Professorinnen und Professoren des Fachbereichs):</u> Arbeit in einem der über mehrere Semester laufenden interdisziplinären Langfristprojekt-Teams des Fachbereichs (bestehend aus Studierenden mehrere Semester des dritten bis fünften, optional sechsten Semesters und i.d.R. 2 Professoren. Einüben erfolgsorientierter Teamarbeit mit wachsender Übernahme von Verantwortung; Erkennen der wachsenden Kompetenz mit zunehmender Einarbeitung; ganzheitliche Nutzung von im Laufe des Studiums erworbenen Detailkompetenzen im Rahmen einer komplexen, nur interdisziplinär lösbaren Problemstellung; Ergebnispräsentation <u>Interdisziplinäres Langfristprojekt 3 (alle Professorinnen und Professoren des Fachbereichs):</u> Arbeit in einem der über mehrere Semester laufenden interdisziplinären Langfristprojekt-Teams des Fachbereichs (bestehend aus Studierenden mehrere Semester des dritten bis fünften, optional sechsten Semesters und i.d.R. 2 Professoren. Einüben erfolgsorientierter Teamarbeit mit wachsender Übernahme von Verantwortung; Erkennen der wachsenden Kompetenz mit zunehmender Einarbeitung; ganzheitliche Nutzung von im Laufe des Studiums erworbenen Detailkompetenzen im Rahmen einer komplexen, nur interdisziplinär lösbaren Problemstellung; Ergebnispräsentation							

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Interdisziplinäres Langfristprojekt 2 wird abgeschlossen mit einer Prüfung gemäß ILP-Ordnung.
Code: 461

Interdisziplinäres Langfristprojekt 3 wird abgeschlossen mit einer Prüfung gemäß ILP-Ordnung.
Code: 462

Teilnahmevoraussetzungen:

nach Vereinbarung

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

alle Professoren und Professorinnen des Fachbereichs

Sonstige Informationen:

Code: 46

Modul: Praxis und Projekte 2						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
P6.3	81 h	3	4. Semester	jedes Semester		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Semesterprojekt 3		Pr	nach Vereinbarung	nach Vereinbarung	-	3
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>						
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Semesterprojekte werden von allen Professorinnen und Professoren nach Vereinbarung angeboten.</p>						
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Semesterprojekt 3 (verschiedene Professorinnen und Professoren):</u> Semesterprojekte können je nach eigenem Interessengebiet und eigener Spezialisierung individuell gewählt werden.</p>						
<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Semesterprojekt 3 wird abgeschlossen mit einer je nach Projekt individuell vereinbarten Hausarbeit.</p>						
<p>Teilnahmevoraussetzungen: Je nach Vereinbarung mit den entsprechenden Professorinnen und Professoren.</p>						
<p>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat</p>						
<p>Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Pflichtstudium</p>						
<p>Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung</p>						

Modulbeauftragte/r:

Prüfungsausschuss

Sonstige Informationen:

Code: 63



Modul: Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.10	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie (SL/Ü)			SL/Ü	30	24	14 Studierende
Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie (Praktikum)			P	60	48	14 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erlernen didaktische und arbeitspädagogische Methoden, um die Befähigung zur Ausbildeignung zu erlangen. Diese theoretischen Modelle werden im Rahmen von praktischen Unterweisungseinheiten angewendet.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie (SL/Ü) (Prof. Dr. Kronsbein, Dipl. Oecotroph. Soeters-Jakobs):</u> Grundfragen der Berufsausbildung; Planung und Durchführung der Ausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe; Förderung von Handlungs-, Methoden- und Planungskompetenz der Ausbilder; Der Jugendliche in der Ausbildung; Grundlagen des Arbeits-, Sozial- und Berufsbildungsrechts entsprechend der Ausbilder-Eignungsverordnung und dem bundeseinheitlichen Rahmenstoffplan für die Ausbildung der Ausbilder; Planung und Durchführung von Unterweisungseinheiten; Beurteilung von Kompetenzen und Fähigkeiten von Auszubildenden.						
<u>Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie (Praktikum) (Prof. Dr. Kronsbein, Dipl. Oecotroph. Soeters-Jakobs):</u> siehe oben						

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie (SL/Ü) ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Berufs- und Arbeitspädagogik in Hotellerie und Gastronomie (Praktikum) wird abgeschlossen mit Testat.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Kenntnisse und Fertigkeiten in Nahrungszubereitung und in sonstigen Funktionsbereichen in Hotellerie und Gastronomie müssen – entsprechend einem Anforderungskatalog – vor der endgültigen Aufnahme in dieses Modul nachgewiesen werden!

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Kronsbein

Sonstige Informationen:

Code: 4310

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Marketing im Catering- und Hospitalitybereich							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
S1.11	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Innovation in Hospitalitymärkten			SL	30	51	40 Studierende	3
Eventmanagement			SL	30	10.5	40 Studierende	1.5
Außendienst und Vertrieb			SL	30	10.5	40 Studierende	1.5
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen Innovationsstrategien für Neuprodukte im Hospitality- (auch Catering)markt erarbeiten und beurteilen können. Zusätzlich sollen die Berufsfelder Eventmanagement (aus Sicht der Anbieter von Events und ihrer Kunden) sowie Außendienst und Vertrieb (mit Unterschieden und Spannungsfeldern zwischen Marketing und Vertrieb) kennen gelernt werden.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Innovation in Hospitalitymärkten (Prof. Dr. Hebel):</u> Der Weg von der Produktidee bis zur Markteinführung. Kennen lernen von Methoden, Taktiken und Strategien bei der Konzeption von Neuprodukteinführungen unter bestehendem Sortimentsmarkendach.							
<u>Eventmanagement (Lehrbeauftragte/r):</u> Eventmanagement als Marketinginstrument; Planung und Evaluation von Events unter besonderer Berücksichtigung komplexer Events unter Einbindung von Hospitalitydienstleistungen.							
<u>Außendienst und Vertrieb (Lehrbeauftragter Dr. Fister):</u> Funktionsweisen von und Steuerungsmechanismen für erfolgreiche Außendienste / Vertriebsorganisationen.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Innovation in Hospitalitymärkten ist Bestandteil der Modul-Klausur. Eventmanagement ist Bestandteil der Modul-Klausur. Außendienst und Vertrieb ist Bestandteil der Modul-Klausur.							
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5							

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Hebel
Sonstige Informationen: Code: 4311 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Fitness, Wellness, Ernährung						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.12	162 h	6	4.-6. Semester	Nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Fitness und Ernährung			Ü	30	51	20 Studierende
Wellness			Ü	30	51	20 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen die wichtigsten Grundlagen der optimalen Ernährung im Freizeit- und Leistungssport kennen, um Sportlernahrungsangebote sowie Sporternährungskonzepte kritisch zu hinterfragen; des Weiteren sollen die Studierenden den Markt für Wellness-Dienstleistungen inklusive Qualitätskriterien und die Elemente der Wellness-Angebote kennen und bewerten lernen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Fitness und Ernährung (Prof. Dr. Gonnermann)</u> Energiebereitstellung, Trainingsbereiche, Fitnessernährung (Kohlenhydrate, Eiweiß, Fett, Wasser, Vitamine, Mineralstoffe) <u>Wellness (Prof. Dr. Gonnermann)</u> Wellness-Definitionen, Qualitätskriterien, SPA-Bereiche, verschiedene Anwendungen, z.B. verschiedene Saunen, Ayurveda, Kneipp-Fallbeispiele						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Fitness und Ernährung ist Bestandteil der Modulklausur. Wellness ist Bestandteil der Modulklausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)						

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Gonnermann

hauptamtlich Lehrende:

Prof. Dr. Gonnermann

Sonstige Informationen:

Code: 4312

Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Gesundheitsförderung und Arbeitsschutz						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer	
S1.13	162 h	6	4.-6. Semester	Nach Ankündigung	1 Semester	
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Betriebliches Gesundheitsmanagement		Ü	30	51	20 Studierende	3
Gefährdungs- und Arbeitsschutzanalyse		Ü	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden lernen im Rahmen des klassischen Projektmanagements individualisierte Konzepte zum Betrieblichen Gesundheitsmanagement zu entwickeln und an verschiedene Unternehmensstrukturen anzupassen. Sie sollen außerdem die rechtlichen Grundlagen zur Erstellung von betrieblichen Gefährdungsanalysen gemäß Arbeitsschutzgesetz kennenlernen und anschließend in der Lage sein, arbeitssicherheits- und arbeitsschutzrelevante Sachverhalte zu beurteilen und umzusetzen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Betriebliches Gesundheitsmanagement (Lehrbeauftragte Frau Stauch und Frau Clauss)</u> Anhand von Praxisbeispielen werden Analyse, Zielplanung, Projektdurchführung und Evaluation erarbeitet. Es werden verschiedene Instrumente der Evaluation vorgestellt und durchgeführt. Die gesetzlichen und gesellschaftlichen Rahmenbedingungen von Betrieblichem Gesundheitsmanagement werden aus Sicht der beteiligten Akteure und Instanzen erläutert und Finanzierungsmöglichkeiten erarbeitet. <u>Gefährdungs- und Arbeitsschutzanalyse (Prof. Dr. Wetterau):</u> Instrumente und Methoden zur Gefährdungsermittlung, Planung und Durchführung betrieblicher Gefährdungsanalysen, Maßnahmen zur Verhaltensprävention und deren Übertragung auf das Arbeitsleben						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Betriebliches Gesundheitsmanagement: Präsentation und Hausarbeit Gefährdungs- und Arbeitsschutzanalyse: Präsentation und Hausarbeit						

Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Wetterau hauptamtlich Lehrende: Prof. Dr. Wetterau Frau Anke Stauch und Christiane Claus
Sonstige Informationen: Code: 4313 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Betriebliche Gesundheitsförderung							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
S1.14	162 h	6	5. Semester	Jedes Wintersemester		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Grundlagen der BGF und BGM			V	30	24	25 Studierende	2
Strategien und Konzepte in BGF			V	30	24	25 Studierende	2
BGF in der Praxis			SL	15	39	25 Studierende	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen die Grundzüge der Betrieblichen Gesundheitsförderung (BGF) und des Betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM) hinsichtlich der Ziele, Zielgruppen, Akteure und spezifischen Besonderheiten kennlernen. Ebenso sollen die Studierenden die Begriffe, Konzepte und Ansätze im Rahmen der betrieblichen Verhältnisprävention kennen, einsetzen und bewerten können..							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Grundlagen von BGF und BGM (Prof. Dr. Wetterau):</u> Begrifflichkeiten bzgl. BGF und BGM; Ziele, Zielgruppen und Akteure in BGF und BGM; betriebs- und volkswirtschaftlicher Nutzen von BGF und BGM. <u>Strategien und Konzepte in BGF (Prof. Dr. Wetterau):</u> Ansatzpunkte für BGF im Betrieb; Grundlagen zur betrieblichen Verhältnisprävention; Betriebliche Gefährdungsanalysen (inkl. wesentlicher Unfallursachen und Unfallschwerpunkte) <u>BGF in der Praxis (Prof. Dr. Wetterau):</u> Best-Practice-Beispiele; BGF am Beispiel der Gemeinschaftsgastronomie (Rahmenbedingungen, Organisation, praktische Empfehlungen)							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Grundlagen von BGF und BGM ist Bestandteil der Modulklausur. Strategien und Konzepte in BGF ist Bestandteil der Modulklausur. BGF in der Praxis ist eine Testat-Veranstaltung.							
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5							
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat							

Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Wetterau
Sonstige Informationen: Literaturvorschläge: <ul style="list-style-type: none">• Badura, B. u.a.: Sozialkapital - Grundlagen von Gesundheit und Unternehmenserfolg, 2. Auflage, Berlin Heidelberg 2013• Badura, B.; Ritter, W.; Scherf, M.: Betriebliches Gesundheitsmanagement - ein Leitfaden für die Praxis, Berlin 1999• Badura, B. u.a. (Hrsg.): Fehlzeiten-Report 2014. Erfolgreiche Unternehmen von morgen - gesunde Zukunft heute gestalten, Berlin 2014• Deutsches Institut für Normung e.V. (DIN) (Hrsg.): Betriebliches Gesundheitsmanagement nach DIN SPEC 91020 - Erläuterungen zur Spezifikation für den Anwender, Berlin 2014• Gruber, H.; Kittelmann, M.; Mierdel, B.: Leitfaden für die Gefährdungsbeurteilung, 13. Auflage, Bochum 2013• Kaminski, M.: Betriebliches Gesundheitsmanagement für die Praxis - Ein Leitfaden zur systematischen Umsetzung der DIN SPEC 91020, Berlin 2013• Meifert, M.T.; Kesting, M. (Hrsg.): Gesundheitsmanagement in Unternehmen - Konzepte, Praxis, Perspektiven, Berlin Heidelberg 2004• Hochschule Niederrhein (Hrsg.): Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie - Band 1, Berlin 2015• Schneider, C.: Gesundheitsförderung am Arbeitsplatz - Nebenwirkung Gesundheit, 2. Auflage, Bern 2012• Uhle, T.; Treier, M.: Betriebliches Gesundheitsmanagement. Gesundheitsförderung in der Arbeitswelt - Mitarbeiter einbinden, Prozesse gestalten, Erfolge messen, 2. Auflage, Berlin 2013

Modul: Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer		
S1.15	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester		
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Theoretische Grundlagen der Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie			SL	30	51	maximal 20 Studierende	3
Kommunikation in Team und Organisation			Ü	30	51	maximal 20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer beherrschen die theoretischen Grundlagen der Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie und sind in der Lage, sich im beruflichen Kontext sozial kompetent zu verhalten.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Theoretische Grundlagen der Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Angewandte Kognitionspsychologie (insbesondere Entscheidungspsychologie); Grundlagen der Motivationspsychologie; arbeitspsychologische Grundlagen; Basiswissen Testdiagnostik; Leistung und Leistungsbeurteilung; Methoden der Personalauswahl; Qualitätssicherung in der Personalauswahl (Gütekriterien); Grundlagen der Personalentwicklung; Einstellungen, Emotionen und Persönlichkeitsfaktoren; Führungsstile und Führungsverhalten; Rahmenbedingungen effektiver Führung; Teamarbeit in Organisationen; Basiswissen Personal- und Organisationsentwicklung; Occupational Health.							
<u>Kommunikation in Team und Organisation (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Stärkung und Weiterentwicklung insbesondere folgender sozialer sowie emotionaler Kompetenzen und Persönlichkeitseigenschaften in Hinblick auf berufliche Kommunikation anhand entsprechender Übungen und theoretischer Inputs: Selbstregulationsfähigkeit, Reflexionsfähigkeit, Empathie, Frustrationstoleranz, Respekt, Kommunikationsfähigkeit, Kompromissbereitschaft, kreative Problemlösefähigkeit, Flexibilität, Teamfähigkeit, Verantwortungsbereitschaft, Konsequenz.							

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Theoretische Grundlagen der Wirtschafts-, Personal- und Organisationspsychologie ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Kommunikation in Team und Organisation wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Die Auswahl der Interessentinnen und Interessenten erfolgt nach den bisherigen Leistungen in den Klausuren zu Psychologie 1 und Psychologie 2. Zudem wird erwartet, die für das Modul vorgesehene Basisliteratur und Zusatzliteratur im Laufe des Semesters zu lesen. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Aktive, engagierte Mitarbeit in den Lehrveranstaltungen, Bestehen beider Prüfungsteile (Gesamtnote mindestens 4,0).

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)
Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Dr. Rettenwander

Sonstige Informationen:

Basisliteratur:

- Kanning, U. P.; Staufenbiel, T. (2012): Organisationspsychologie. Göttingen: Hogrefe Verlag.
- Werth, L. (2009) Psychologie für die Wirtschaft. Berlin: Spektrum Akademischer Verlag.

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Demographischer Wandel und Global Food Trends						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.16	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Demografischer Wandel		SL	30	51	30-40 Studierende	3
Global Food Trends		SL	30	51	30-40 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Analyse der Zusammenhänge zwischen globalem Wandel und regionalen Entwicklungen (Klimawandel, Demographischer Wandel, Ressourcenknappheit, Globalisierung und Finanzkrisen) unter besonderer Berücksichtigung der Welternährungssituation.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Demografischer Wandel (Prof. Dr. Neu):</u> Die Weltbevölkerung wächst. Die UN Population Division geht davon aus, dass die Weltbevölkerung bis zum Jahr 2050 auf 9,1 Milliarden Menschen angewachsen sein wird. Zugleich schrumpft oder stagniert die Bevölkerung in den hochentwickelten Industrienationen. Ein komplexes Zusammenspiel aus Geburtenverhalten, Sterblichkeit und Wanderungsbewegungen führen weltweit zu einer wachsenden Polarisierung zwischen wachsenden und schrumpfenden Regionen. Inhaltliche Schwerpunkte liegen auf den Themen Fertilität, Mortalität, Migration, regionale Disparitäten, gesellschaftlichen Konsequenzen des demographischen Wandels, Demographiepolitik.						
<u>Global Food Trends (Prof. Dr. Neu):</u> Vorausberechnungen der FAO (2010) vermuten, dass sich der Bedarf an Nahrungsmitteln zwischen 2030 und 2050 verdoppeln wird. Doch es ist keineswegs das Bevölkerungswachstum allein, das zu der rasanten Nachfrage nach Grundnahrungsmitteln führt. In Folge der (absehbar) knapper werdenden fossilen Brennstoffe entstehen Nutzungskonkurrenzen zwischen Lebensmitteln und beispielsweise Ethanolkraftstoff aus Rohrzucker (Teller-oder-Tank-Dilemma). Doch auch die sich weltweit verändernden Ernährungsgewohnheiten (Nutrition Transition) und Spekulationen an den globalen Finanzmärkten wirken als treibende Kräfte. Inhaltliche Schwerpunkte liegen auf den Themen Welternährungssituation, Klimawandel, Ressourcenknappheit, Nutzungskonkurrenzen, Ernährungssicherung, nachhaltiger Ernährung, alternativer Landwirtschaft.						

<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Demografischer Wandel wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.</p> <p>Global Food Trends wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.</p>
<p>Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5</p>
<p>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Bestehen der Hausarbeit</p>
<p>Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)</p>
<p>Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung</p>
<p>Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Neu</p>
<p>Sonstige Informationen: Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.</p>

Modul: Kostsysteme und Speisenvielfalt							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
S1.20	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Küchen der Welt			V	30	51	16 Studierende	3
Speisenqualität und Kostsysteme in der Gastronomie			P & SL	30	51	16 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen einen Einblick in die gehobene, internationale Gastronomie erhalten und wesentliche Elemente der Esskultur kennen lernen. Unterschiede und Besonderheiten werden diskutiert und auf Integrationsfähigkeit in Deutschland geprüft. Es soll vermittelt werden, dass es bei den immer häufiger eingesetzten Convenience-Produkten große Qualitätsunterschiede gibt. Ferner werden Speisen mit unterschiedlichen Kostsystemen hergestellt bzw. behandelt, so dass auch hier die Qualitätsunterschiede deutlich werden. Prinzipien einer methodisch richtigen Verkostung und deren Auswertung sind ein weiteres, wichtiges Element der Vermittlung.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Küchen der Welt (Prof. Dr. Peinelt):</u> Vermittlung eines Überblicks über die Charakteristika der großen Küchen der Welt unter Einbeziehung von Getränken, Definition und Veranschaulichung von Esskulturen, Zubereitung von repräsentativen Speisen und Verkostung. Die Küchen werden gruppenweise präsentiert.							
<u>Speisenqualität und Kostsysteme in der Gastronomie (Prof. Dr. Peinelt):</u> Es werden verschiedene Produkte von repräsentativen Speisen im GV-Labor zubereitet und verkostet. Die Ergebnisse werden ausgewertet und diskutiert. Die Veranstaltungen werden mit professionellen Partnern durchgeführt. Diese demonstrieren ihre Spezialprodukte, die z.B. im Bereich der Altenheime zum Einsatz kommen. Die Ergebnisse werden diskutiert. Ferner werden mit dem Heißluftdämpfer und dem Chiller Speisen hergestellt, die in der Qualität mit frischen Speisen absolut vergleichbar sind. Alle Ergebnisse werden in Präsentationen zusammengefasst.							

<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Küchen der Welt wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.</p> <p>Speisenqualität und Kostensysteme in der Gastronomie wird abgeschlossen mit Testat.</p>
<p>Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5</p>
<p>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat</p>
<p>Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)</p>
<p>Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung</p>
<p>Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Peinelt</p>
<p>Sonstige Informationen: Code: 4320 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.</p>

Modul: Lebensmittel - Kontaktmaterialien						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer	
S1.21	162 h	6	4.-6. Semester	Jedes Sommersemester	1 Semester	
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Gebrauchsgüter-		P/S	30	51	20 Studierende	3
Lebenszyklusanalysen		S	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen wesentliche Eigenschaftsprofile typischer Kontaktmaterialien, beurteilen deren Wechselwirkungen bei Direkt-Kontakt mit dem Lebensmittel und /oder mit Mensch und können anhand von Ökobilanzen/ Lebenszyklusanalysen die Umweltwirkung ausgewählter Kontaktmaterialien einordnen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Gebrauchsgüter (Prof. Dr. Bröring)</u> Vermittlung charakteristischer Eigenschaftsprofile typischer Materialien/Gegenstände, die in direktem Kontakt mit Lebensmitteln stehen oder beim Essen/Trinken mit dem Menschen in Berührung kommen und deren Wechselwirkung mit Lebensmittel/Mensch unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben. <u>Methoden:</u> In seminaristischen Veranstaltungen : Theoretische Einführung typischer Kontaktmaterialien unter Berücksichtigung toxikologischer Auswirkungen sowie deren rechtliche Einbindung im LFGB und Vertiefung der Kenntnisse durch ausgewählte Praktikumsversuche.						
<u>Lebenszyklusanalyse (Dr. Pakula)</u> Konzept und Methoden von Ökobilanzen unter besonderer Berücksichtigung der Produkt – Ökobilanzierung nach ISO 14040. <u>Methoden:</u> Theoretische Einführung in Ökobilanzen/ Lebenszyklusanalysen. Seminaristische Veranstaltung mit Übungen zur Wirkungsabschätzung typischer Kontaktmaterialien sowie Einschätzung des Aufkommens und der umweltwirksamen Relevanz von Kontaktmaterialien und Identifizierung von Alternativen.						

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Gebrauchsgüter ist Bestandteil der Modulklausur

Lebenszyklusanalyse ist Bestandteil der Modulklausur:

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Bröring

Sonstige Informationen:

Code: 4321

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Einfluss technischer Verfahren auf Lebensmittel							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
S1.22	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Verfahrenstechnische Vorgeschichte als Teil des Lebensmittels			SL	30	51	30 Studierende	3
Auswirkungen verschiedener Prozessparameter auf Lebensmittel			Ü/P	30	51	30 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Kompetenz in der Beurteilung der Funktionalität von Rohstoffen und verfahrenstechnisch aufbereiteten Zwischenprodukten für den effizienten Einsatz in Großküchen. Hintergrundwissen zur technologischen Aufbereitung von Halbfertigprodukten.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Verfahrenstechnische Vorgeschichte als Teil des Lebensmittels (Prof. Dr. Sedlmeyer):</u> Anwendungsbereiche der Funktionalität verschiedener Lebensmittelinhaltsstoffe zur Strukturbildung in Lebensmitteln. Großtechnische Verfahrensmöglichkeiten zur Bereitstellung besonderer Eigenschaften in halbfertigen Zwischenprodukten für den Einsatz in Großküchen. <u>Auswirkungen verschiedener Prozessparameter auf Lebensmittel (Prof. Dr. Sedlmeyer):</u> Fallbeispiele zum Einsatz verfahrenstechnischer Vorbehandlungen als Werkzeug zur Einstellung der Lebensmitteltextrur. Gegenüberstellung zu den Einsatzmöglichkeiten von Stabilisatoren.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Verfahrenstechnische Vorgeschichte als Teil des Lebensmittels wird abgeschlossen mit einem Referat. Auswirkungen verschiedener Prozessparameter auf Lebensmittel wird abgeschlossen mit Testat.							

Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Chemisch-physikalisch-technisches Grundverständnis, Bereitschaft englische Sprachkenntnisse anzuwenden und Bereitschaft zu Kurzpräsentationen.
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Sedlmeyer
Sonstige Informationen: Code: 4322 Literaturhinweise: - O. Kirchmeier: Phasenumwandlung in der Technologie der Milch. Volkswirtschaftlicher Verlag, München, 1987. Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Ernährungssoziologie, Psychologie der Essstörungen und Ernährungspsychologie						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.23	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Ernährungssoziologie		SL	30	51	20 Studierende	3
Psychologie der Essstörungen und Ernährungspsychologie		SL	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierende sollen in der Lage sein, das Ernährungsverhalten der Bevölkerung, von Gruppen und einzelnen Menschen in ihrem sozialen Kontext zu sehen und zu interpretieren. Sie sollen die Grundlagen der Ernährungspsychologie beherrschen, Anzeichen von psychogenen Essstörungen richtig erkennen können, mit den verschiedenen Erklärungsansätzen für die Entstehung von Essstörungen vertraut werden und Behandlungs- sowie Präventionsansätze kennen lernen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Ernährungssoziologie (Prof. Dr. Neu):</u> Im Rahmen des Seminars wird die Thematik Ernährung einerseits in übergeordnete gesellschaftliche Prozesse und soziologische Theorien eingebunden, andererseits werden die globale Perspektive (Klimawandel, Hunger) ebenso berücksichtigt wie aktuelle ernährungsspezifische Fragestellungen (Ernährungsskandale, Ernährung und Geschlecht, Ernährungstrends, gruppenspezifisches Ernährungsverhalten etc.).						
<u>Psychologie der Essstörungen und Ernährungspsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Zum Thema Psychologie der Essstörungen werden folgende Fragen erörtert: Wie werden Essstörungen diagnostiziert und behandelt? Welche Erklärungsansätze gibt es für die Entstehung von Essstörungen? Welche gesellschaftlichen Ursachen liegen Essstörungen zugrunde? Welche präventiven Ansätze gibt es in der Essstörungsforschung? Welche (interdisziplinären) Behandlungsansätze gibt es in der Essstörungstherapie? Im Bereich Ernährungspsychologie beschäftigen wir uns mit folgenden Themen: Psychologie des Ernährungs- und Essverhaltens, psychologische Grundlagen der Ernährungsberatung, gesundheitspsychologische Aspekte in der Ernährungsberatung.						

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Ernährungssoziologie wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.

Psychologie der Essstörungen und Ernährungspsychologie ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

Bereitschaft zur engagierten, regelmäßigen Teilnahme. Bei mehr als 20 Anmeldungen entscheiden die bisherigen Leistungen in den Fächern Soziologie und Psychologie über die Aufnahme. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in den Prüfungen mindestens 4,0; regelmäßige, engagierte Teilnahme an den Lehrveranstaltungen

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Dr. Rettenwander

Sonstige Informationen:

Code: 4323

Literaturhinweise (zu Psychologie der Essstörungen und Ernährungspsychologie):

- Gröne, M. (2007, 5. Auflage): Wie lasse ich meine Bulimie verhungern? Heidelberg: Carl Auer Verlag.
- Liechti, J. et al. (2008): Magersucht in Therapie. Heidelberg: Carl Auer Verlag.
- Knoll, N., Scholz, U., Rieckmann, N. (2011): Einführung in die Gesundheitspsychologie. München: Reinhardt Verlag.
- Pudel, V., Westenhöfer, J. (2003): Ernährungspsychologie. Eine Einführung. Göttingen: Hogrefe Verlag.
- Raabe, K. (2009): Mädchenspezifische Prävention von Essstörungen. Hohengehren: Schneider Verlag.
- Renneberg, B., Hammelstein, P. (Hrsg.) (2006): Gesundheitspsychologie. Berlin: Springer Verlag.
- Rettenwander, A. (2005): Anorexia nervosa und subjektive Krankheitstheorien. Berlin: Logos Verlag.
- Rettenwander, A. (2007): Magersucht. Einsichten und Auswege. Berlin: Verlag Dr. Köster.
- Wunderer, E., Schnebel, A. (2008): Interdisziplinäre Essstörungstherapie. Weinheim: Beltz Verlag.

Literatur zu Ernährungssoziologie wird am Beginn und im Laufe der Lehrveranstaltung bekannt gegeben.



Modul: Speisenangebote für spezielle Zielgruppen						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.24	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Planung von Cateringsystemen		SL / P	30	51	20 Studierende	3
Diätetik in der Gemeinschaftsverpflegung		SL	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen einen Einblick in die wesentlichen Elemente bei der Planung und Umsetzung von Großküchenprojekten erhalten. Die Studierenden kennen die wichtigsten Diätformen und Ernährungskonzepte und sind in der Lage, deren Einsetzbarkeit in den verschiedenen Cateringbereichen zu planen und zu bewerten. Sie kennen die Prinzipien der Catering-Planung.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Planung von Cateringsystemen (Prof. Dr. Wetterau):</u> Verpflegungskonzeption als Ausgangspunkt, Grundlagen der Großküchenplanung, Fallbeispiele für den Cateringbereich. <u>Diätetik in der Gemeinschaftsverpflegung (Prof. Dr. Rademacher):</u> Darstellung der diätetisch relevanten Krankheiten und spezifischen Ernährungserfordernisse. Umsetzung von Diäten und Kostformen in der Gemeinschaftsverpflegung. Diskussion der Einsatzmöglichkeiten im Cateringbereich.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Planung von Cateringsystemen ist Bestandteil der Modul-Klausur. Diätetik in der Gemeinschaftsverpflegung ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						

Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Rademacher
Sonstige Informationen: Code: 4324 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Angebotsgestaltung im Cateringbereich						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.25	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Grundlagen der Speisenangebote		SL	30	51	32 Studierende	3
Speisenplanung		SL	30	51	32 Studierende	3
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>						
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erwerben grundlegende Kenntnisse über zielgruppengerechte Angebotsmöglichkeiten der Verpflegung im Cateringbereich. Sie lernen die Voraussetzungen und Prinzipien der Speisenplanung kennen, wobei die Fähigkeit zur breiten Anwendung, inklusive der Beurteilung verschiedener Varianten einer vollwertigen Ernährung, erworben wird.</p>						
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</p> <p><u>Grundlagen der Speisenangebote (Dr. Pakula):</u> Übersicht über Verpflegungs-, Küchen- und Kostsysteme; Bedeutung des Marketingdenkens im Cateringbereich; Vorbereitung und Durchführung von Aktionswochen; Bedarfsspezifika unterschiedlicher Zielgruppen; Besonderheiten für die Angebotsgestaltung verschiedener Betriebe; Fallbeispiele/Übung/Besichtigung.</p> <p><u>Speisenplanung (Dr. Pakula):</u> Situationsanalyse im Catering-Bereich und daraus abgeleitete Konsequenzen, Nährstoff-Referenzwerte und deren Anwendung, ernährungsphysiologisch geeignete Speisenauswahl in der Teil- und Vollverpflegung, Sonderkostformen, rechtliche Aspekte der Speisenplanung, Exkursion zu einem renommierten Catering-Betrieb.</p>						
<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Grundlagen der Speisenangebote ist Bestandteil der Modul-Klausur.</p> <p>Speisenplanung ist Bestandteil der Modul-Klausur.</p>						
<p>Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5</p>						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Dr. Pakula
Sonstige Informationen: Code: 4325 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie (GG)managen						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer	
S1.26	162 h	6	4.-6. Semester	Jedes Sommersemester	1 Semester	
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Der GG Betrieb als komplexes System		SL	30	51	25 Studierende	3
Wertschöpfungs- und Changemanagement in der GG		SL	30	51	25 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen die Eigenschaften des GG-Betriebs aus systemtheoretischer Perspektive hinsichtlich der Ziele, Organisationsstrukturen, Erfolgsfaktoren und spezifischen Besonderheiten kennenlernen. Ebenso sollen den Studierenden die Grundzüge eines erfolgsorientierten betrieblichen Wertschöpfungs- und Changemanagements mit dem Schwerpunkt GG vermittelt werden.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Der GG-Betrieb als komplexes System (Prof. Dr. Wetterau):</u> Ziele, Organisation und Erfolgsfaktoren des GG-Betriebs; GG-Betrieb aus systemtheoretischer Sicht; Aufteilung des GG-Betriebs in Teil- und Subsysteme <u>Wertschöpfungs- und Changemanagement in der GG (Prof. Dr. Wetterau):</u> Aktuelle und zukünftige Herausforderungen für GG-Betriebe; Bausteine und Elemente eines erfolgreichen Veränderungsmanagements; Veränderung als Chance für GG-Betriebe; das neue Berufsbild des Verpflegungsmanagers						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Der GG-Betrieb als komplexes System ist Bestandteil der Modul-Klausur. Wertschöpfungs- und Changemanagement in der GG ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0						
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)						
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Wetterau						

Sonstige Informationen:

Literaturvorschläge:

- Bober, S.: Gemeinschaftsverpflegung im Urteil der Gäste - Messverfahren, Beurteilungsmerkmale, Messergebnisse, Hamburg 1990
- Bottler, J.: Wirtschaftslehre des Großhaushalts, Stuttgart 1982
- Doppler, K.; Lauterburg, C.: Change Management, Frankfurt, New York 2002
- Hochschule Niederrhein (Hrsg.): Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie - Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte (Band 1 und 2), Berlin 2015
- Kostka, C.; Mönch, A.: Change-Management - 7 Methoden für die Gestaltung von Veränderungsprozessen, 3. Auflage, München, Wien 2006
- Kraus, G.; Becker-Kolle, C.; Fischer, T.: Handbuch Change-Management - Steuerung von Veränderungsprozessen in Organisationen, 2. Auflage, Berlin 2006
- Schuh, G.: Change Management - Prozesse strategiekonform gestalten, Berlin, Heidelberg 2006
- Ulrich, H.: Die Unternehmung als produktives soziales System, 2. Auflage, Stuttgart 1970
- Wetterau, J.: Gestaltung zentraler Anknüpfungspunkte eines Qualitätsmanagement-systems im Gemeinschaftsverpflegungsbetrieb, Baltmannsweiler 2007

Wetterau, J.; Seidl, M.; Fladung, U. (Hrsg.): Modernes Verpflegungsmanagement - Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie, Frankfurt 2008

Modul: Aspekte des Führens von Häusern der Hospitality						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.30	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Ausgewählte Aspekte des Personalmanagements		SL	30	51	18 Studierende	3
Raumplanung in Institutionen		Ü	30	51	18 Studierende	3
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>						
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden lernen ausgewählte Aspekte der Personalführung kennen (Diversity-Management, freiwillige betriebliche Sozialleistungen). Außerdem lernen Sie, die Wechselwirkungen zwischen Menschen und Räumen einzuschätzen und Räume zielgerichtet zu gestalten.</p>						
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</p> <p><u>Ausgewählte Aspekte des Personalmanagements (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Das Modul richtet sich an Studierende, die ihre Kenntnisse im Bereich des Führens von Häusern der Hospitality ausbauen möchten. Einbezogen sind Häuser der Hotellerie ebenso wie Einrichtungen des Gesundheitswesens (Krankenhäuser, Pflegeheime). In allen Häusern der Vollversorgung wird berichtet, dass es zunehmend schwieriger wird, Personal zu gewinnen und zu halten. Vor diesem Hintergrund werden Ansätze vorgestellt und diskutiert, die das Gewinnen und Halten unterschiedlicher Berufsgruppen befördern. Meist unterschätzt werden räumliche Gegebenheiten, obwohl das Fühlen und Verhalten von Menschen durch die räumliche Gestaltung extrem beeinflusst sind. Im Seminar sollen verschiedene theoretische Ansätze erfahrbar und das Einschätzen von Räumen geübt werden.</p> <p><u>Raumplanung in Institutionen (Prof. Dr. Sennlaub):</u> siehe oben</p>						
<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Ausgewählte Aspekte des Personalmanagements ist Bestandteil der Modul-Klausur.</p> <p>Raumplanung in Institutionen wird abgeschlossen mit Testat.</p>						

Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Chemisch-physikalisch-technisches Grundverständnis, Bereitschaft englische Sprachkenntnisse anzuwenden und Bereitschaft zu Kurzpräsentationen.
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testat
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Sennlaub
Sonstige Informationen: Code: 4330 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden im Laufe der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Gesundheitsorientierte Hospitalityangebote							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
S1.31	162 h	6	4.-6. Semester	Nach Ankündigung		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Angebotsformen im Gesundheitswesen			SL	30	51	30 Studierende	3
Zielgruppenspezifischer Gesundheitstourismus			SL	30	51	30 Studierende	3
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>							
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden haben ein grundsätzliches Verständnis in die angebotsorientierten Bereiche des Kur- und Gesundheitswesens. Sie können die gegenwärtige und zukünftige Bedeutung der Gesundheitsprävention einschätzen und zielgruppenspezifische Angebote im Gesundheitstourismus analysieren.</p>							
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</p> <p><u>Angebotsformen im Gesundheitswesen (Lehrbeauftragter Herr Bädorf):</u> Kurwesen, Präventionsaufenthalte und Medical Wellness und deren Stellung im Gesundheitswesen; Bedeutung der Akteure und Angebote im horizontalen (Bundesländer, Regionen) und vertikalen (Kliniken, Hotels, Kurverwaltungen, Touristinformationen) Bereich</p> <p><u>Zielgruppenspezifischer Gesundheitstourismus (Lehrbeauftragter Herr Bädorf):</u> Profilierungschancen für Leistungsträger; Bedeutung der Gesundheitsprävention („Sozialkuren“, „Selbstzahlermarkt“); zielgruppenspezifische Produkt- und Vertriebsentwicklung im Gesundheitstourismus; Alleinstellungsmerkmale und „Nischenbelegungen“</p>							
<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Angebotsformen im Gesundheitswesen: mündliche Prüfung</p> <p>Zielgruppenspezifischer Gesundheitstourismus: mündliche Prüfung</p>							
<p>Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5</p>							

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Pakula
Sonstige Informationen: Code: 4331 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Destinationsmanagement & regionale Reisekonzepte							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer		
S1.32	162 h	6	4.-6. Semester	Nach Ankündigung	1 Semester		
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Destinationsmanagement und barrierefreier Tourismus-			SL	20	51	20 Studierende	3
Ländliche Regionalentwicklung und Agrotourismus			SL	20	51	30 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden lernen aufgrund des vermittelten Wissens Chancen und Risiken des Agrotourismus zu erkennen und geeignete Konzepte für den ländlichen Raum unter Berücksichtigung der einzelnen Teilnehmer und deren Interessen zu entwickeln. Sie verfügen über ein Bewusstsein bzgl. der Vielzahl von Stakeholdern im Tourismus- und Freizeitsegment sowie bzgl. der parallelen Ebenen des Managements. Sie verstehen die Bedeutsamkeit der Ausrichtung betrieblicher Aufgaben und Tätigkeiten am Markt und sind in der Lage, Prozesse der Produktentwicklung und des Vertriebes zu analysieren, kritisch zu bewerten und zu gestalten. Die Studierenden können die Bedeutung eines deutschlandweiten barrierefreien Tourismus mit allen Chancen und Risiken erkennen und analysieren.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Destinationsmanagement und Barrierefreier Tourismus (Lehrbeauftragte Frau Laufenberg Beermann)</u> Definition, Merkmale sowie Herleitung des Destinationsbegriffes; Destinationen als touristische Angebotssysteme; Destinationsformen; Die Wahrnehmung von Destinationen; Destinationsbewertung; Tourismuspolitik; Masterplan Tourismus NRW; Einblick in die Finanzierung und Förderpolitik; Einführung in die Service-Qualität Deutschland als Beispiel für den Einsatz eines Qualitätsmanagementsystems im Tourismus; Definition und Bedeutung des barrierefreien Tourismus als bedeutendes Handlungsfeld im Deutschland-Tourismus vor dem Hintergrund des Inklusionsgedankens; <u>Ländliche Regionalentwicklung und Agrotourismus (Lehrbeauftragte: Frau Laufenberg-Beermann):</u> Besonderheiten des Agrotourismus im touristischen Leistungsspektrum, Einordnung des Agrotourismus in die ökonomische, ökologische und soziale Situation im ländlichen Raum, Arbeitsweise und Organisation von touristischen Betrieben im ländlichen Raum und das Erkennen und Lösen von Problemen solcher touristischer Betriebe.							

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Destinationsmanagement und regionale Reisekonzepte ist Bestandteil der Modulklausur.

Ländliche Regionalentwicklung und Agrotourismus ist Bestandteil der Modulklausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Frau Dr. Pakula

Lehrende:

Herr Weidemann

Frau Laufenberg-Beermann

Sonstige Informationen:

Code: 4332

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Qualitätsmanagement in der Hotellerie							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer		
S1.33	162 h	6	4.-6. Semester	Jedes Wintersemester	1 Semester		
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Qualitätsstandards			SL	30	51	20 Studierende	3
Hotelchecks und Hotelzertifizierungen			SL	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen Qualitätsstandards von unterschiedlichen Hotelkategorien in den Bereichen Food & Beverage und Logis. Sie können Qualitätsmängel erkennen und kennen Strategien zur Verbesserung, Überwachung und Sicherung von Qualitätsstandards. Sie erlernen Voraussetzungen und Umsetzungsstrategien für betriebliche Zertifizierungen in der Hotellerie							
<u>Qualitätsstandards (Dr. Pakula):</u> Nach einer theoretischen Einführung in die Grundlagen der Hotelorganisation, die Erfassung und Formulierung von Qualitätsstandards und den Aufbau eines Qualitätsleitfadens beschäftigen wir uns im Seminar mit Qualitätsmängeln aus Sicht des Gastes und den möglichen Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung. Die Konzepte von Grund- und Zusatznutzen, Smiling Standards und Total-Quality-Service (TQS) werden ebenso einbezogen, wie der Qualitätserhalt trotz Rationalisierungsnotwendigkeiten.							
<u>Hotelchecks und Hotelzertifizierungen (N.N.):</u> Grundlagen der externen Qualitätsprüfung; typische Abläufe bei Audits und Zertifizierungen; Qualifizierungsmerkmale eines Auditors; „Mystery-Checks“ in der Hotellerie							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).							
Hausarbeit							
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5							

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Frau Dr. Pakula
Sonstige Informationen: Code: 4333 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen
Beschluss der 323. FBR-Sitzung vom 05.11.2020

Modul: Hospitality Trends						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.34	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Hospitality Trends		S/Ü	60	102	20 Studierende	6
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>						
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen:</p> <p>Die Studierenden bekommen Einblicke in Erkenntnisse zum Umgang mit verschiedenen Kulturen. Sie vertiefen die Fähigkeit, selbstständig Inhalte zu erarbeiten, zu präsentieren und kritisch zu diskutieren. Sie entwickeln eigenständig zukunftsfähige Konzepte für Einrichtungen aus der Social Hospitality und Hospitality Industrie und diskutieren diese kritisch in der Gruppe.</p> <p>Zudem bekommen sie Einblicke in internationale Entwicklungen im Hospitality-Bereich und lernen, Zusammenhänge zu sehen und zu verstehen. Sie werden für Trends im Hospitality-Bereich sensibilisiert.</p>						
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</p> <p><u>Hospitality Trends (Prof. Dr. Sennlaub); (Prof. Dr. Pakula):</u></p> <p>Der Hospitality-Bereich verändert sich rasant. Um die aktuellen Entwicklungen verstehen und künftige einschätzen zu können, ist es hilfreich, über die Grenzen in andere Länder zu schauen, wie dort die Entwicklung verläuft. Darüber hinaus werden die Einflüsse der Nutzenden aus anderen Kulturen für deutsche Häuser zunehmend wichtiger, um sie in den Angebotskonzeptionen berücksichtigen zu können.</p> <p>Im Seminar werden Einrichtungen interdisziplinär betrachtet.</p> <p>Die Veranstaltung gibt den Studierenden zudem die Möglichkeit, eigene Erfahrungen aus dem Ausland einzubringen und interessante Inhalte wissenschaftlich fundiert selbst zu erarbeiten.</p>						

Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Die Veranstaltung wird mit einem Referat und einer Hausarbeit abgeschlossen.
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 und erworbenes Testate
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Sennlaub
Sonstige Informationen: Code: 4334 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Personalmanagement in der Hospitality							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
S1.35	162 h	6	4.-6. Semester	Stillgelegt am 18.06.2015		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Grundlagen der entwicklungsorientierten Personalführung und der innerbetrieblichen Kommunikation			SL	26	80	20 Studierende	4
Übungen zur entwicklungsorientierten Personalführung und der innerbetrieblichen Kommunikation			Ü	26	30	20 Studierende	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Qualifikationsziele: Das Modul richtet sich an Studierende, die ihre Kenntnisse im Bereich des Personalmanagements und der Personalführung in Häusern der Hospitality ausbauen möchten. Die Studierenden lernen Grundzüge der Personal- und Organisationsentwicklung kennen und setzen sich mit Aspekten der Führung von Mitarbeitern und der innerbetrieblichen Kommunikation als Instrument der Kompetenzentwicklung in der Hospitality auseinander							
Inhalt Zum wirtschaftlichen Erfolg von Unternehmen und Organisationen tragen, neben controllinggerechter Planung und Umsetzung, ganz wesentlich soziale Prozesse bei. Deren Gestaltung ist Kern dieser Veranstaltung. Ein besonderer Schwerpunkt wird auf die Handlungskompetenz, Selbstreflexion und das Einüben von Kommunikation mit den Mitarbeitern gelegt. Grundlagen der entwicklungsorientierten Personalführung und der innerbetrieblichen Kommunikation (Lehrbeauftragte Dziobaka-Spitzhorn / Prof. Dr. Bödeker) Grundlagen professioneller Gesprächsführung, Gesprächsvorbereitung und –lenkung, Begriff und Dimensionen der Führung, Einfluss von Interessen, Werten, Haltungen, Menschenbildern auf Führungskonzepte, Führungsstile, Führungsanforderungen an die Entwicklung von Kernkompetenzen in der Hospitality, Management-Modelle. Commitment und Soziale Identität, Spannungsfeld „Rolle & Person“, Konflikte – Lösungsstrategien - Verhandlungskonzepte, mediative Führung von Veränderungsprozessen in Catering und Hospitality.							
Übungen zur entwicklungsorientierten Personalführung und der innerbetrieblichen Kommunikation (Lehrbeauftragte Dziobaka-Spitzhorn / Prof. Dr. Bödeker)							

Anwendung der Grundlagen aus a) in ausgewählten Übungen zur entwicklungsorientierten Personalführung und der innerbetrieblichen Kommunikation als Instrument der Kompetenzentwicklung, Fallstudien und Fallbeispielen für den Bereich Catering und Hospitality Management. Das Modul richtet sich an Studierende, die ihre Kenntnisse im Bereich des Personalmanagements und der Personalführung in Häusern der Hospitality ausbauen möchten.

Zum wirtschaftlichen Erfolg von Unternehmen und Organisationen tragen, neben controllinggerechter Planung und Umsetzung, ganz wesentlich soziale Prozesse bei. Deren Gestaltung ist Kern dieser Veranstaltung. Ein besonderer Schwerpunkt wird auf die Handlungskompetenz, Selbstreflektion und das Einüben von Kommunikation mit den Mitarbeitern gelegt.

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Grundlagen der entwicklungsorientierten Personalführung und innerbetrieblichen Kommunikation wird abgeschlossen mit einer **mündlichen Prüfung**.

Übungen zur entwicklungsorientierten Personalführung und innerbetrieblichen Kommunikation wird abgeschlossen mit einem **Testat**.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Frau Prof. Dr. Bödeker

Lehrende:

Prof. Dr. Stefanie Bödeker/Lehrbeauftragte Verena Dziobaka-Spitzhorn, Master Industrial and Organisation Psychology (MA); V. DS Consulting

Sonstige Informationen:

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden im Laufe der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Versorgungsstrategien im demographischen Wandel						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S1.36	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Zielgruppengerechte Versorgungskonzepte		SL & Ü	30	51	20 Studierende	3
Zielgruppengerechte Produkte und Dienstleistungen		SL & Ü	30	51	20 Studierende	3
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>						
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden verstehen die Relevanz der vorhandenen Angebote und können kritisch-konstruktiv Angebote beurteilen. Sie können ein Angebotsspektrum zielgruppengerecht zusammenstellen und etwaige Anbieter benennen. Zudem verstehen sie, warum Versorgungskonzepte in Deutschland sind wie sie sind. Sie kennen wesentliche Zielgruppen, die in der aktuellen Diskussion zur Bewältigung der demographischen Veränderungen relevant sind, und können Aspekte der Versorgung diskutieren. Sie erwerben das Wissen multidisziplinär und können in der Praxis die Eignung und Qualität von Angeboten ganzheitlich kritisch beurteilen.</p>						
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</p> <p><u>Zielgruppengerechte Versorgungskonzepte (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Angelehnt an die Modernisierungstheorie werden Angebote und Konzepte im Bereich der Social Hospitality thematisiert. Vor dem Hintergrund der demografischen Veränderungen werden heutige Entwicklungen nachvollzogen. Einzelne Aspekte der zielgruppengerechten Versorgung werden fokussiert und intensiver diskutiert.</p> <p><u>Zielgruppengerechte Produkte und Dienstleistungen (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Angelehnt an die Modernisierungstheorie werden Produkte und Dienstleistungsangebote für spezifische Zielgruppen thematisiert. Vor dem Hintergrund der demografischen Veränderungen werden Entwicklungen nachvollzogen und vorhandene Angebote kritisch diskutiert.</p>						

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Zielgruppengerechte Versorgungskonzepte ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Zielgruppengerechte Produkte und Dienstleistungen ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Sennlaub

Sonstige Informationen:

Literaturvorschläge:

- Bertelmann Stiftung: Kuratorium Altenhilfe (2003-2005) Leben und Wohnen im Alter. Band 1-6. KDA, KÖLN;
- Flade, Antje (2006) Wohnen psychologisch betrachtet, Huber, Bern;

Weitere Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Schnittstellenmanagement in stationären Gesundheitseinrichtungen							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer		
S1.37	162 h	6	4.-6. Semester	Nach Ankündigung	1 Semester		
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
a) Service Blueprinting			S/Ü	14	40	16 Studierende	2
b) Service Level Agreements			S/Ü	28	80	16 Studierende	4
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen wesentliche Instrumente zur Analyse von Dienstleistungsprozessen und sind in der Lage diese Prozesse zu optimieren sowie Schwachstellen zu eliminieren bzw. zu reduzieren. Darüber hinaus kennen die Studierenden den zentralen Nutzen von Service Level Agreements (SLA) in stationären Einrichtungen des Gesundheitswesens. Sie wissen die einzelnen Bestandteile von SLA zu nutzen und damit entsprechende Dienstleistungsvereinbarungen für Social Hospitality Leistungen zu entwickeln.							
Inhalt und Lehrende der einzelnen Lehrveranstaltungen:							
<u>Service Blueprinting:</u> M.A. Dipl.oec.troph Tanja Engel Prozessuale Analyse von Dienstleistungsabläufen aus Kunden und Anbietersicht zur Modellierung von Dienstleistungen im Rahmen der Service Design-Phase							
<u>Methoden:</u> Theoretische Einführung in die Methodik Service Blueprinting. Übertragung dieser Erkenntnisse im Rahmen der seminaristischen Veranstaltungen und Übung auf ausgewählte Dienstleistungen in einem Akutkrankenhaus.							
<u>Service Level Agreements (SLA):</u> M.A. Dipl.oec.troph Tanja Engel Nutzen und Anwendungsmöglichkeiten von SLA in stationären Einrichtungen des Gesundheitswesens zur Schnittstellenoptimierung.							
<u>Methoden:</u> Theoretische Einführung in den Aufbau und Inhalt von Dienstgütevereinbarungen. Im Rahmen der seminaristischen Veranstaltung mit Übungen werden anhand von konkreten Dienstleistungen in einem Krankenhaus praxisanwendbare SLA entwickelt.							

Prüfungsform:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Service Blueprinting wird abgeschlossen mit Testat.

Service Level Agreements (SLA) wird abgeschlossen mit einer mündlichen Prüfung.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Frau Prof. Dr.Sennlaub

Sonstige Informationen:

Die Veranstaltung findet im Umfang einer SWS am Standort Mönchengladbach, die übrige Kontaktzeit in einem Krankenhaus statt.



Modul: Organisation von Hoteldiensten						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer	
S 1.38	162 h	6	4.-6. Semester	nach Sommersemester	1 Semester	
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Room Division Management		S/Ü	45	76	20	4,5
F&B Management		S/Ü	15	26	20	1,5
Lehrformen:						
Siehe oben unter Lehrformen (V = Vorlesung, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, Ü = Übung, P = Praktikum, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen:						
Die Studierenden kennen Struktur, Organisation und Aufgaben im Front- und Back-Office eines Hotels. Sie kennen die Grundlagen der Organisation von Housekeeping und Etagediensten sowie von F&B Leistungen.						
<u>Room Devision Management (Dr. Pakula):</u>						
Nach einer Einführung in die typischen Tätigkeitsfelder an der Rezeption und im Reservierungsbüro, liegt der Schwerpunkt auf der Planung der Zimmerbelegung, der Preisgestaltung und dem Umgang mit Gästerechnungen. Im Bereich Housekeeping und Etagedienste werden die Personaleinsatzplanung, die Organisation von Hotel-, Küchen- und Restaurantwäsche sowie der Ressourceneinsatz und die Effizienz von Reinigungsabläufen vertieft.						
<u>F&B Management (Dr. Pakula):</u>						
Nach einer Einführung in die typischen Tätigkeitsfelder des F&B Management wird auf die Organisation des Getränke- und Non Food Bestandes eingegangen, insbesondere Einkauf monatliche und quartalsmäßige Inventuren, Beurteilung der Wirtschaftlichkeit des Angebots.						
Prüfungsform:						
Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung.)						
Room Devison Management:				ist Bestandteil der Modulklausur		
F&B Management:				ist Bestandteil der Modulklausur		
Teilnahmevoraussetzungen:						
Bestandene Module G1.1 bis G2.5						
Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten:						
Bestandenes Testat und Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4.0						
Verwendbarkeit des Moduls:						
Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 1						

Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Dr. Pakula
Sonstige Informationen:

Modul: Gesundheitlicher Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.1	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
HACCP-Konzept		SL	30	51	70 Studierende	3
Lebensmittelrecht II		SL	30	51	70 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen wesentliche lebensmittelrechtliche Regelungen kennen und ausgewählte relevante Sachverhalte / Fallbeispiele auf der Basis spezieller Normen des Lebensmittelrechts beurteilen, insbesondere die Beurteilung von hygiene- und sicherheitsrelevanten Sachverhalten sowie zur Umsetzung rechtlicher Forderungen (HACCP - Konzept, Gute Hygienepraxis)...						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>HACCP-Konzept (Dr. Pakula, Prof. Wittich):</u> Gute Hygienepraxis und Hygienemanagement; Aufbau und Gestaltung von HACCP -Systemen in der Gemeinschaftsverpflegung und bei der Herstellung von Lebensmitteln. Methoden: - Darstellung und seminaristische Analyse der Grundlagen - Vertiefung durch Bearbeitung eines Fallbeispiels						
<u>Lebensmittelrecht II (Prof. Wittich):</u> Vorstellung wesentlicher lebensmittelrechtlicher Regelungen zum Hygiene- Zusatzstoff- und Kennzeichnungsrecht; Aufgabenstellungen und Lösungsansätze im Rahmen der lebensmittelrechtlichen Verantwortung in der betrieblichen Praxis Methoden: - Darstellung und seminaristische Analyse der Grundlagen - Vertiefung durch praktische Übungen						

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

HACCP-Konzept ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Lebensmittelrecht II ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Wittich

Sonstige Informationen:

Code: 4370

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen. Aktuelle Artikel aus wissenschaftlichen Fachzeitschriften werden ergänzend bekannt gegeben.

Modul: Facility Management						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.2	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Grundlagen des Facility Management		SL	30	51	30 Studierende	3
Nachhaltiges Gebäudemanagement		SL	30	51	30 Studierende	3
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>						
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen die theoretischen Grundlagen des Facility Managements und können sie auf ausgewählte Bereiche des Facility Managements anwenden. Sie kennen und verstehen grundlegende technische Zusammenhänge und Fachbegriffe der Gebäudetechnik und sind in der Lage, bei den Prozessen der Planung, Initiierung und Beauftragung von Neubau-, Instandhaltungs- und Wartungsarbeiten in und an Gebäuden mitzuwirken.</p>						
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</p> <p><u>Grundlagen des Facility Management (Prof. Dr. Großmann):</u> Lebenszyklusanalyse, Abfallentsorgung, Reinigungstechnik, Gebäudemanagement Outsourcing sowie Verwaltung, Betrieb und Instandhaltung eines Liegenschaftspools.</p> <p><u>Nachhaltiges Gebäudemanagement (Prof. Dr. Großmann):</u> Grundlagen des Brandschutzes, der Beleuchtung und Belichtung in Gebäuden, Belüftung von Gebäuden, Medienver- und -entsorgung eines Gebäudes unter Berücksichtigung ökologischer Aspekte.</p>						
<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Grundlagen des Facility Management wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit (über alle Lehrveranstaltungen dieses Moduls).</p> <p>Nachhaltiges Gebäudemanagement wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit (über alle Lehrveranstaltungen dieses Moduls).</p>						
<p>Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5</p>						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Großmann

Sonstige Informationen:

Code: 4371

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen. Aktuelle Artikel aus wissenschaftlichen Fachzeitschriften werden ergänzend bekannt gegeben.

Modul: Fortgeschrittene statistische und informationstechnische Methoden						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.3	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Statistische Methoden Seminar			SL	30	51	30 Studierende
Statistische Methoden Blockpraktikum			P	30	51	30 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erarbeiten selbstständig unter Anleitung fortgeschrittene wissenschaftliche Methoden (hier: statistische und informationstechnische), die u.a. unmittelbar auf Abschlussarbeiten Anwendung finden. Das Modul richtet sich speziell an Studierende des letzten Semesters.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Statistische Methoden Seminar (Prof. Dr. Menzel):</u> Statistische Auswerteverfahren und informationstechnische Methoden, die im Umfeld von Projekten, Bachelor-Arbeiten und dem angestrebten Berufsumfeld zum Einsatz kommen, orientiert auch an den spezifischen Erfordernissen der Teilnehmerinnen und Teilnehmer, angewandt auf konkrete Beispielkontexte, die aus vergangenen oder gegenwärtigen Projekten der Dozenten oder der Teilnehmenden stammen. Erarbeitung durch studentische Vorträge.						
<u>Statistische Methoden Blockpraktikum (Prof. Dr. Menzel):</u> Praktische Übungen zu o.a. Themen, nach Möglichkeit anhand eigener Daten der Studierenden. Das Praktikum soll als Block in der ersten Semesterhälfte durchgeführt werden.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Statistische Methoden Seminar wird abgeschlossen mit Testat. Code: 4373 Statistische Methoden Blockpraktikum wird abgeschlossen mit Testat. Code: 4374						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Erfolgreiche Teilnahme und erworbene Testate
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2) Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Menzel
Sonstige Informationen: Code: 4372 Benötigte Software wird bereitgestellt. Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Internationales Modul							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer	
S2.4	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester	
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Einschlägige studienprogrammbezogene Module / Studienleistungen an einer internationalen Hochschule			*)	*)	*)	*)	6
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>							
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: An ausländischen Hochschulen erworbene Studienleistungen (in Größenordnung eines Moduls / 6 CP) können von den Studierenden als zusätzliche Option gewählt werden, um bereits erworbene Fachkenntnisse in einem internationalen Umfeld zu vertiefen und dabei Fremdsprachenkompetenz und interkulturelle Kompetenz zu erweitern.</p>							
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</p> <p><u>Einschlägige studienprogrammbezogene Module / Studienleistungen an einer internationalen Hochschule (*):</u> Studierende mit einem speziellen internationalen Anspruch sollen die bisher in ihrem Studium an der Hochschule Niederrhein erworbenen Fachkenntnisse sowie die Kenntnisse in der Sprache des Gastlandes vertiefen. Sie sollen zudem lernen, mit Studierenden und Lehrenden anderer Nationalitäten zusammenzuarbeiten und sich in einer anderen Ausbildungsstruktur zu bewähren, um für berufliche Einsätze in international tätigen Unternehmen und Institutionen in besonderer Weise qualifiziert zu sein.</p>							
<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Einschlägige studienprogrammbezogene Module / Studienleistungen an einer internationalen Hochschule wird abgeschlossen mit den entsprechenden Prüfungsformalitäten der ausländischen Hochschule.</p>							

Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5 und Sprachkompetenz (mindestens Niveaustufe B2.2) in der Unterrichtssprache der Gasthochschule.
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0 bzw. E (Sufficient) gemäß offiziellem 'Academic Transcript' / 'Course Certificate'
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2) Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prüfungsausschuss
Sonstige Informationen: Code: 4375 *) Lehrform, Kontaktzeit, Selbststudium und Gruppengröße folgen den Modulspezifika der Gasthochschule.

Modul: Psychologische Forschungsmethoden						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.5	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Einführung in psychologische Forschungsmethoden			SL	30	51	15 Studierende
Konzeption und Durchführung eines psychologischen Forschungsprojekts			Ü	30	51	15 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen quantitative und qualitative psychologische Forschungsmethoden kennen und wenden sie anhand eines eigenen, kleinen psychologischen Forschungsprojekts an.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Einführung in psychologische Forschungsmethoden (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Grundlagen quantitativer, qualitativer und experimenteller psychologischer Forschung, Gütekriterien psychologischer Forschung (Validität, Reliabilität, Objektivität), Basiswissen Literaturrecherche/Datenbankrecherche und Konzepterstellung, Entwicklung einer Forschungsfragestellung und Hypothesengenerierung (Unterschiedshypothesen und Zusammenhangshypothesen), ethische Prinzipien psychologischer Forschung, Datenaufbereitung und Datenanalyse.						
<u>Konzeption und Durchführung eines psychologischen Forschungsprojekts (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Die in der Einführung theoretisch besprochenen Inhalte werden anhand eines eigenen Forschungsprojekts von der Entwicklung einer Fragestellung bis hin zur Datenanalyse und dem Verfassen eines Forschungsberichtes angewandt.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Einführung in psychologische Forschungsmethoden ist Bestandteil der Modul-Klausur. Konzeption und Durchführung eines psychologischen Forschungsprojekts wird abgeschlossen mit einer Prüfung in Form einer Hausarbeit (Forschungsbericht).						

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

Die Auswahl der Interessentinnen und Interessenten erfolgt nach den bisherigen Leistungen in den Klausuren zu Psychologie 1 und Psychologie 2. Zudem wird erwartet, die für das Modul vorgesehene Basisliteratur und Zusatzliteratur im Laufe des Semesters zu lesen. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Dr. Rettenwander

Sonstige Informationen:

Code: 4376

Basisliteratur:

- Rasch, B., Friese, M., Hoffmann, W., Naumann, E. (2009): Quantitative Methoden 1 & 2. Berlin: Springer Verlag.
- Reiß, S., Sarris, V. (2012): Experimentelle Psychologie. Von der Theorie zur Praxis. München: Pearson Verlag.
- Strauss, A., Corbin, J. (1996): Grounded Theory. Grundlagen qualitativer Sozialforschung. Weinheim: Beltz Verlag.

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Basiswissen Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer	
S2.6	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Basiswissen Gesundheitspsychologie und Public Health		SL	30	51	20 Studierende	3
Basiswissen Klinische Psychologie		SL	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden verfügen über Basiswissen im Bereich Gesundheitspsychologie, Public Health und Klinische Psychologie.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Basiswissen Gesundheitspsychologie und Public Health (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Einführung in die Gesundheitspsychologie und in Public Health, Theorien und Modelle des Gesundheitsverhaltens (insbesondere ressourcenorientierte Ansätze), Stress und Gesundheit, körperliche Aktivität und Gesundheit, Persönlichkeit und Gesundheit, Ernährungs- und Essverhalten aus gesundheitspsychologischer Perspektive, Prävention, theorienbasierte Interventionen in der Gesundheitspsychologie. <u>Basiswissen Klinische Psychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Einführung in die Klinische Psychologie, Modelle von Gesundheit und Krankheit, Ätiologiemodelle psychischer Erkrankungen, Wissenschaftsverständnis in der Klinischen Psychologie, ethische Grundlagen der Klinischen Psychologie, Basics der klinisch-psychologischen Diagnostik, aktuelle Klassifikationssysteme für psychische Erkrankungen, Grundzüge der Psychopathologie, epidemiologische Grundbegriffe, ausgewählte Themen der Klinischen Psychologie (z.B. affektive Erkrankungen), vertiefte Auseinandersetzung mit dem Thema Essstörungen, Basics der Klinischen Psychologie für die Beratung.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Basiswissen Gesundheitspsychologie und Public Health ist Bestandteil der Modul-Klausur. Basiswissen Klinische Psychologie ist Bestandteil der Modul-Klausur.						

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

Die Auswahl der Interessentinnen und Interessenten erfolgt nach den bisherigen Leistungen in den Klausuren zu Psychologie 1 und Psychologie 2. Zudem wird erwartet, die für das Modul vorgesehene Basisliteratur und Zusatzliteratur im Laufe des Semesters zu lesen. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Aktive, engagierte Mitarbeit in den Lehrveranstaltungen, Bestehen beider Prüfungsteile (Gesamtnote mindestens 4,0).

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Dr. Rettenwander

Sonstige Informationen:

Code: 4377

Basisliteratur:

- Knoll, N., Scholz, U., Rieckmann, N. (2011): Einführung Gesundheitspsychologie. München: Ernst Reinhardt Verlag.
- Renneberg, B., Hammelstein, P. (Hrsg.) (2006): Gesundheitspsychologie. Berlin: Springer Verlag.
- Renneberg, B., Heidenreich, T., Noyon, A. (2009): Einführung Klinische Psychologie. München: Ernst Reinhardt Verlag.
- Rettenwander, A. (2005): Anorexia nervosa und subjektive Krankheitstheorien. Berlin: Logos Verlag.
- Rettenwander, A. (2007): Magersucht – Einsichten und Auswege. Berlin: Verlag Dr. Köster.

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Oikos 1 - Haushalt und Konsum						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.7	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Finanzmanagement privater Haushalte		SL/Ü	30	51	20 Studierende	3
Konsumsoziologie		SL	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: <u>Finanzmanagement privater Haushalte (Prof. Dr. Bödeker):</u> Die Studierenden kennen Ziele, Formen und Methoden der Budgetplanung und Budgetberatung. Sie kennen typische Einnahmen und Ausgabestrukturen und können Methoden zur Erhebung von Haushaltsbudgets nutzen und in ihrer Qualität bewerten. Sie analysieren Haushaltsbudgets, erkennen Einflussfaktoren und können Empfehlungen aussprechen. <u>Konsumsoziologie (Prof. Dr. Neu):</u> Im Seminar Konsumsoziologie werden klassische und aktuelle Beiträge zur Geschichte und Gegenwart der Konsumgesellschaft und des modernen Konsums vorgestellt und analysiert. Ziel ist es, Kenntnisse zentraler wissenschaftlicher Positionen im Bereich der Konsumsoziologie zu vermitteln ebenso wie in die entscheidenden Lebens- und Konsumstile einzuführen, die in der Markt- und Meinungsforschung Anwendung finden.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Finanzmanagement privater Haushalte (Prof. Dr. Bödeker):</u> Typische Strukturen der Einkommen und Ausgaben privater Haushalte, Nutzung der Einkommens- und Verbrauchsstichproben und Referenzdaten für private Haushaltsbudgets, Umgang mit Geld in der Familie, Tabuthema Geld, Einkaufsverhalten und Ausgabeplanung in der Praxis, Anlage von Haushaltsbüchern, Situation der Schuldner- und Budgetberatung in Deutschland, Formen der Budgetplanung und Budgetberatung, Angebote zur Schuldenprävention <u>Konsumsoziologie (Prof. Dr. Neu):</u> Nach einer kurzen Blütezeit in den 1970er Jahren ist es in Deutschland - anders als im englischen Sprachraum - still geworden um die Konsumsoziologie. Konsumforschung wird hierzulande vor allem von Markt- und Meinungsforschungsinstituten betrieben. Das Institut für Demoskopie in Allensbach am Bodensee hält uns stets auf dem Laufenden über das Konsumverhalten der Deutschen: War Ende der 1990er Jahre noch „mehr Einkommen, mehr finanziellen Spielraum, mehr Lust auf Konsum!“ (Allensbach 2000) zu verzeichnen, so stand 2004 „Konsumzurückhaltung“ (Allensbach 2004) hoch im Kurs. Zu Beginn des Jahres 2014 sehen die Deutschen nun so optimistisch wie seit zwanzig Jahren nicht mehr in die Zukunft, was auf eine erhöhte Konsumfreudigkeit						

<p>schließen lässt (Allensbach 2014). Wie ist es also bestellt um die deutsche Konsumkultur zwischen erlebnisorientiertem und nachhaltigem Konsum?</p>
<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Finanzmanagement privater Haushalte wird abgeschlossen mit einer Klausur.</p> <p>Konsumsoziologie wird abgeschlossen mit Hausarbeit.</p>
<p>Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5</p>
<p>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote mindestens 4,0</p>
<p>Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2) Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)</p>
<p>Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung</p>
<p>Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Bödeker</p>
<p>Sonstige Informationen: Code: 4378 Literatur (Auswahl)</p> <p>Positionspapier Budgetberatung (2013) Hrsg. vom Fachausschuss Beratung für Haushalt und Verbrauch der dgh e.V. http://www.dghev.de/index.php?arg=ZmFfc3Vi&id=63</p> <p>Preuße, Heide unter Mitwirkung von Stefanie Bödeker, Birgit Bürkin und Korina Dörr (2013) Referenzdaten für Haushaltsbudgets. Vergleichs- und Orientierungsgrößen für die Budgetberatung. Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft. Osnabrück</p> <p>Stihler, A. (1998): Die Entstehung des modernen Konsums: Darstellung und Erklärungsansätze, Berlin.</p> <p>Baudrillard, J. (1998): The consumer society: myths and structures, London.</p> <p>Hellmann, K.-U./G. Zurstiege (Hg.): Räume des Konsums. Über den Funktionswandel von Räumlichkeit im Zeitalter des Konsumismus, Wiesbaden 2007</p> <p>Hellmann, K.-U.: Fetische des Konsums. Studien zur Soziologie der Marke; Wiesbaden 2011</p> <p>Jäckel, M. (2004): Einführung in die Konsumsoziologie: Fragestellungen - Kontroversen – Beispieltex-te, Wiesbaden.</p>

Modul: Oikos 2 - Wohnen und Versorgungssysteme						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.8	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Wohnen im Lebenszyklus			SL	30	51	20 Studierende
Versorgungssysteme rund um den Großhaushalt			SL	30	51	20 Studierende
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden bekommen Grundlagen des Bereichs 'Wohnen' und 'Versorgung' vermittelt und lernen, Zusammenhänge zu sehen und zu verstehen. Einzelne Aspekte werden kritisch diskutiert. Die Studierenden werden für Trends im Bereich der Versorgung und des Wohnens sensibilisiert.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Wohnen im Lebenszyklus (Prof. Dr. Sennlaub):</u> Jeder wohnt, und viele wohnen anders. Im Seminar beschäftigen wir uns mit dem Wohnen unter der Frage, welche Bedeutung die Art zu wohnen für die Versorgung der Menschen im Alltag hat. Außerdem: - Vorstellungen vom Wohnen - Wohnrealitäten - Die Wohnung - Wohnumgebung und Infrastruktur - Fallbeispiele						
<u>Versorgungssysteme rund um den Großhaushalt (Prof. Dr. Pakula):</u> Immer mehr Menschen werden in Großhaushalten versorgt, und immer häufiger sind Menschen auf Versorgung angewiesen. Im Seminar beschäftigen wir uns mit der Versorgung unter der Fragestellung, wer wen und in welchen Formen versorgen kann. Außerdem: - Vorstellungen von Versorgung - Versorgungsrealitäten - Versorgungsformen rund um den Großhaushalt - Versorgungs- und Verbundsysteme - Fallbeispiele						

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Wohnen im Lebenszyklus ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Versorgungssysteme rund um den Großhaushalt ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Pakula

Sonstige Informationen:

Code: 4379

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Werbe- und Konsumentenpsychologie, Medien- und Öffentlichkeitsarbeit							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer		
S2.9	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester		
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Werbe- und Konsumentenpsychologie			Ü	30	51	20 Studierende	3
Medien- und Öffentlichkeitsarbeit			Ü	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen die Grundlagen der Werbe- und Konsumentenpsychologie sowie der Medien- und Öffentlichkeitsarbeit und können diese anwenden.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Werbe- und Konsumentenpsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Modelle der Werbewirkung; Emotion, Motivation und Involvement; Psychologie der Kaufentscheidung; Wahrnehmungs- und Aufmerksamkeitsprozesse; angewandte Lern- und Gedächtnispsychologie; Priming und Kontexteffekte in Werbung und Konsum; automatische Prozesse der Informationsverarbeitung; sozialpsychologische Grundlagen; Einstellung und Einstellungsänderung; Konzepte und Inhalte der Werbe- und Produktgestaltung. Bei Interesse besteht zudem die Möglichkeit, eigene Werbespots zu drehen oder Werbeplakate zu gestalten. <u>Medien- und Öffentlichkeitsarbeit (Lehrbeauftragte/r):</u> PR und Journalismus; Systematik der Pressearbeit; Konzeptionstechnik für PR-Strategien; Anwendung an ausgewählten Fallbeispielen							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Werbe- und Konsumentenpsychologie wird abgeschlossen mit einer Prüfung in Form einer Hausarbeit. Medien- und Öffentlichkeitsarbeit ist Bestandteil der Modul-Klausur.							

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

Die Auswahl der Interessentinnen und Interessenten erfolgt nach den bisherigen Leistungen in den Klausuren zu Psychologie 1 und Psychologie 2. Zudem wird erwartet, die für das Modul vorgesehene Basisliteratur im Laufe des Semesters zu lesen. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in den Prüfungen mindestens 4,0; Bereitschaft zur kontinuierlichen, engagierten Teilnahme an den beiden Lehrveranstaltungen

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Dr. Rettenwander

Sonstige Informationen:

Code: 4380

Basisliteratur (für Werbe- und Konsumentenpsychologie):

- Felser, G. (2007): Werbe- und Konsumentenpsychologie. Berlin: Spektrum Akademischer Verlag.
- Monzel, M. (2008): Werbepsychologie für Job und Alltag. Berlin: Cornelsen Verlag.

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Kommunikationstraining und Supervision						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.10	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Kommunikations- und Sozialkompetenztraining		Ü	30	51	12 Studierende	3
Supervision		P	30	51	12 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Erweiterung sozialer Kompetenzen in Bezug auf Reflexions-, Kommunikations- und Konfliktfähigkeit						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Kommunikations- und Sozialkompetenztraining (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Aufbauend auf theoretischen, sozial- und kommunikationspsychologischen Grundkenntnissen besteht im Rahmen von spezifischen Einzel- und Gruppenübungen die Möglichkeit, den eigenen Kommunikationsstil zu reflektieren sowie die eigenen Fähigkeiten und Fertigkeiten in Bezug auf soziale Interaktion zu analysieren und zu erweitern. <u>Supervision (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Einzel- und Gruppensupervision der im Kommunikations- und Sozialkompetenztraining erarbeiteten Inhalte.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Kommunikations- und Sozialkompetenztraining wird abgeschlossen mit einer Projektarbeit (Prüfung). Supervision wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit (Prüfung).						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Die Auswahl der Interessentinnen und Interessenten erfolgt nach den bisherigen Leistungen in den Klausuren zu Psychologie 1 und Psychologie 2. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Regelmäßige Teilnahme, Engagement, Gesamtnote mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2) Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Dr. Rettenwander
Sonstige Informationen: Code: 4381 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Methodentraining für Gesprächsführung und Gruppenarbeit						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.11	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Gesprächsführung und Gruppenarbeit			SL	30	51	16-20 Studierende
Methodentraining für Gesprächsführung und Gruppenarbeit			P	30	51	
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen Ziele, Phasen und Methoden der Gesprächsführung und der Gruppenarbeit. Sie sind in der Lage Gespräche und Gruppenarbeiten bzw. Teamsitzungen zielgerichtet vorzubereiten und teilnehmerorientiert durchzuführen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Methodentraining für Gesprächsführung und Gruppenarbeit (Prof. Dr. Bödeker):</u> Gespräche führen; Elemente der Gesprächsführung; Einflussfaktoren und Wirkungen; Analyse der Ziele, Phasen und Verlauf eines Gespräches; Aktive Gestaltung von Gesprächsanfängen, grundlegende Gesprächs- und Argumentationstechniken üben. Gruppen leiten, Phasen der Team- und Gruppenarbeit, Methoden der Gruppenarbeit (Anfangssituation, Schlusssituation gestalten), Moderation und Seminarverlauf planen, Reflektion der Funktion und Aufgaben des Leiters, Leitungsstile z.B. Themenzentrierte Interaktion. Weitere Vertiefung nach Teilnehmerinteresse.						

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Gesprächsführung und Gruppenarbeit wird abgeschlossen mit einer Klausur.

Methodentraining für Gesprächsführung und Gruppenarbeit wird abgeschlossen mit einem Testat.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 (S2)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Bödeker

Sonstige Informationen:

Code: 4382

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Gerätetechnik – Standards und Tests						
Modulnummer	Workload	Cre- dits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots nach Ankündi- gung	Dauer	
S 2.12	162 h	6	4 - 6	nach Ankündi- gung	1 Semester	
Lehrveranstaltungen		Lehr- - form	Kontakt- zeit [h]	Selbst- studium [h]	geplante Grup- pengröße	Kredit- punkte
Gerätetechnik und Normen		P	30	51	16	3
Standardisierte Gerätetests		P	30	51	16	3
Lehrformen: Siehe oben unter Lehrformen (V = Vorlesung, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, Ü = Übung, P = Praktikum, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr = Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sind mit der Gerätetechnik vertraut und kennen das Konzept des effizienten Designs (EUP-Direktive). Sie kennen das Arbeitsprinzip internationaler Standardisierungskommissionen und nationaler Testinstitute. Die Studierenden kennen die Grundlagen standardisierter Gerätetests und sind in der Lage einfache Gerätetests durchzuführen.						
Inhalt und Lehrende der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Gerätetechnik und Normen:</u> Aufbau und funktionale Teile von Großküchengeräten zur Lebensmittelzubereitung. Ansatz der Energy Using Products Direktive, Arbeitsweise von Prüfinstituten (STIWA, TÜV) und Kommissionen (DIN, ISO). <u>Standardisierte Gerätetests:</u> Durchführung von standardisierten Gerätetests zum Ressourcenverbrauch und zur Leistungsfähigkeit der Geräte. Vergleich der Effizienz unterschiedlicher Verfahren der Lebensmittelzubereitung in Großküchen.						
Prüfungsform: Gerätetechnik und Normen ist Bestandteil der Modulklausur Standardisierte Gerätetests wird mit Testat abgeschlossen						
Teilnahmevoraussetzungen: G 1.1 – G 2.5 abgeschlossen						
Voraussetzungen für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote mind. 4,0						
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Spezialisierungsstudium 2 Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 2						
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung						

Modulbeauftragte/r:

Frau Dr. Pakula

Sonstige Informationen:

Code: 4383

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltung



Modul: Verbraucherpolitik und Praxis der Verbraucherarbeit						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
S2.13	162 h	6	4.-6. Semester	Nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Verbraucherpolitik und Verbraucherrecht		SL/Ü	45	63	32 Studierende	4
Praxis der Verbraucherarbeit		SL	15	39	32 Studierende	2
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen die Grundlagen des Verbraucherrechtes und haben ein Grundverständnis für Rechtsfragen im Verbraucheralltag entwickelt. Sie können alltagstypische Fragestellungen des Verbraucherrechtes erläutern und Lösungswege beschreiben. Basierend auf den Grundmodellen der Verbraucherpolitik sind sie in der Lage, die Ziele und Inhalte der Konsum- und Verbraucherpolitik zu erläutern und auf Beispiele des aktuellen Tagesgeschehens anzuwenden. Sie können das Aufgabenfeld einer Verbraucherorganisation beschreiben, die Ziele der Arbeit und die inhaltliche und methodische Umsetzung dieser Ziele in der praktischen Arbeit aus Sicht einer Verbraucherorganisation erläutern.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Verbraucherpolitik und Verbraucherrecht (Prof. Dr. Bödeker, Lehrbeauftragte/r):</u> Leitbilder und Ziele der Verbraucherpolitik; Instrumente der Verbraucherpolitik und deren Wirkungsweise; Aktuelle Fragestellungen der Verbraucherpolitik und Verbrauchersforschung; Modelle, Theorien und empirische Erkenntnisse zum Verbraucherverhalten; Interessenskonflikte der Akteure; Grundzüge des Verbraucherrechtes; Anwendungsbeispiele aus der Verbraucherarbeit. <u>Praxis der Verbraucherarbeit (Prof. Dr. Bödeker):</u> Verbraucherorganisationen in Deutschland; Praktische Verbraucherarbeit der Verbraucherzentralen.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Verbraucherpolitik und Verbraucherrecht ist Bestandteil der Modul-Klausur. Praxis der Verbraucherarbeit wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Spezialisierungsstudium 1 (S1)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Bödeker
Sonstige Informationen: Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.



Modul: Internet						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q1	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Blockpraktikum		P	60	102	30 Studierende	6
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>						
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden kennen die grundlegende Funktionsweise des Internet (WWW) und können eine kleine Testumgebung selbstständig aufbauen und konfigurieren. Sie kennen Grundzüge der für eine interaktive Webseite erforderlichen Applikationen (Datenbank, Webserver) und Sprachen (SQL, HTML, PHP). Sie erstellen eine eigenständige Spezifikation einer interaktiven Webseite, erstellen einen Entwurf und setzen ihn praktisch um. Sie beschreiben das Ergebnis ihrer Arbeit (Erläuterung des Entwurfs und Aufbaus, Bedienungsanleitung, Reflexion) in Form einer Hausarbeit.</p>						
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Blockpraktikum (Prof. Dr. Menzel):</u> Das Internet nimmt heute eine herausragende Stellung ein. Darum sind Grundkenntnisse über die Funktionsweise des Internets hilfreich, auch wenn im Rahmen der eigenen Berufstätigkeit nicht selbst Webseiten entwickelt, sondern beispielsweise mit den Entwicklern zusammen gearbeitet wird oder wenn mit webbasierten Programmen im Unternehmen gearbeitet wird. Im Praktikum werden technische Grundkenntnisse vermittelt. Im Vordergrund steht die Entwicklung einer inhaltlich frei wählbaren interaktiven Webseite. Dabei könnten Themen wie beispielsweise ein Gästebuch, ein online-Fragebogen, Informationsportale zum Thema Ernährung oder eine Rezeptverwaltung umgesetzt werden. Die Studierenden arbeiten jeweils zu zweit an einem Projekt. Zur Umsetzung werden folgende Inhalte vermittelt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - theoretische Einführung in die Funktionalität des Internets - Vorstellung und Installation der benötigten (kostenfreien) Werkzeuge - Einführen in die Grundlagen der Relationalen Datenbanken - Erlernen der Grundzüge der Datenbankabfragesprache SQL - Erlernen der Grundzüge der benötigten Sprachen HTML und PHP - Erstellung einer Webseite unter Einsatz der erlernten Kenntnisse 						

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Blockpraktikum wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit.

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

Solide Grundkenntnisse im Umgang mit dem Rechner und Interesse an der Arbeit mit Computern.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Menzel

Sonstige Informationen:

Code: 4401

Aktualisierte Literaturhinweise, Software (Freeware) sowie ein Skript erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen als CD.

Modul: EDV-Anwendungen						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q2	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Praktikum EDV-Anwendungen			P	30	51	30 Studierende
Seminar EDV-Anwendungen			SL	30	51	30 Studierende
Lehrformen:						
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen:						
Das Modul richtet sich vorwiegend an Studierende, die ihre Kenntnisse im Umgang mit dem Computer und mit Standardsoftware verbessern möchten, da sie sich selbst als Nutzer mit geringeren Vorkenntnissen einstufen. Die Studierenden erlernen Strategien zur Lösung von Problemen, die im Zusammenhang mit der Arbeit am Computer auftreten. Sie bauen Schwellenängste im Umgang mit dem Computer ab, indem sie im Praktikum alltagsnahe Problemstellungen durch systematische angeleitete Vorgehensweise eigenständig bearbeiten und lösen. Sie erwerben praktische (Praktikum) sowie theoretische (Seminar) Problemlösekompetenz als Hilfe zur Selbsthilfe. Die Aufgaben sollen sich nach dem jeweiligen Wissensstand der Studierenden richten.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Praktikum EDV-Anwendungen (Prof. Dr. Menzel):</u>						
Die genannten Themengebiete stellen eine Auswahl der möglichen zu bearbeitenden Themen dar und werden zu zweit an einem Computer bearbeitet. Hier kann auch auf Wünsche der Studierenden eingegangen werden.						
<ul style="list-style-type: none"> - Welche Möglichkeiten bietet Windows, um die eigenen Dateien sinnvoll zu verwalten und um nach Inhalten zu suchen. - Erhöhung der Sicherheit vor Viren und anderer schädlicher Software im Internet durch Installation von Virenschutzprogrammen und Firewalls. - Durchführen von kleineren Reparaturen am PC bzw. Nachrüsten von Hardware wie beispielsweise Einbau einer zusätzlichen Festplatte. - Einrichten eines WLAN, um zu Hause ohne Netzkabel im Internet surfen zu können - Lösen spezieller Probleme im Umgang mit MS Office. - Einüben von Vorgehensweisen zur Kaufentscheidung bei der Auswahl eines neuen Computers - Weitere aktuelle Themen bzw. Themen nach Wunsch der Studierenden 						
<u>Seminar EDV-Anwendungen (Prof. Dr. Menzel):</u>						
Die Themengebiete werden zu Beginn des Semesters aktuell genannt. Sie richten sich auch nach den Wünschen der Studierenden. Sie werden in Form eines Referates erarbeitet.						

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Praktikum EDV-Anwendungen wird abgeschlossen mit Testat. Code: 4403

Seminar EDV-Anwendungen wird abgeschlossen mit einer Klausur. Code: 4404

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

Das Praktikum richtet sich vordringlich an Studierende mit geringen Computerkenntnissen.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Menzel

Sonstige Informationen:

Code: 4402

Aktualisierte Literaturhinweise, Software (Freeware) sowie ein Skript erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen als CD.

Modul: Betriebswirtschaftslehre / Management 1						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q3	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Betriebswirtschaftliche Grundlagen der Unternehmensgründung		SL	30	51	24 Studierende	3
Standardsoftware für wirtschaftliche Anwendungen		P	30	51	24 Studierende	3
Lehrformen:						
siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen:						
Die Studierenden erlernen die Erstellung eines Gründungs-Businessplans unter Berücksichtigung externer und interner (Hochschule) Fördermöglichkeiten. Darüber hinaus können sie eine einfache Gewinnermittlung/-planung anwenden. Sie erlernen die Anwendung von Standardsoftware-Werkzeugen auf typische Problemstellungen der BWL.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:						
<u>Betriebswirtschaftliche Grundlagen der Unternehmensgründung (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Erarbeitung der erfolgsrelevanten Herausforderungen für Unternehmensgründer; Erstellung eines Businessplans für ausgewählte Geschäftsideen, insbesondere bezüglich der Marktfähigkeit und der Investitions- und Finanzplanung; Nutzung eines Software-Planungstools (z.B. Software des BMWI).						
<u>Standardsoftware für wirtschaftliche Anwendungen (Prof. Dr. Heidbüchel, Prof. Dr. Menzel):</u> Einsatz von Standardsoftware-Werkzeugen auf typische Probleme, z.B. Erstellung einer Einnahmen-Überschussrechnung; Durchführung einer einfachen Buchführung; Einsatz von kleinen Datenbanksystemen u.a. aktuelle Themen.						
Prüfungsformen:						
Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).						
Betriebswirtschaftliche Grundlagen der Unternehmensgründung ist Bestandteil der Modul-Klausur.						
Standardsoftware für wirtschaftliche Anwendungen ist Bestandteil der Modul-Klausur.						

Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q) Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Heidbüchel
Sonstige Informationen: Code: 4405 Teilnahmevoraussetzungen: Gute Kenntnisse aus dem Modul Wirtschaftswissenschaften (G2.4) Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Betriebswirtschaftslehre / Management 2						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q4	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Organisations- und Beschaffungsmanagement		SL	30	51	30 Studierende	3
Operatives Management / Controlling		SL	30	51	30 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erlernen die Fähigkeit für unterschiedliche betriebliche Aufgabenstellungen situativ gut geeignete Organisationsformen auszuwählen sowie beschaffungspolitische Basisaufgaben in der betrieblichen Praxis zu planen und umzusetzen. Dabei nutzen sie die Fähigkeit zur Analyse der Implikationen volkswirtschaftlicher und rechtlicher Rahmenbedingungen auf Unternehmensentscheidungen. Zusätzlich kennen die Studierenden betriebswirtschaftliche Steuerungsmechanismen in Unternehmen.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Organisations- und Beschaffungsmanagement (Prof. Dr. Hebel):</u> Erlernen der Vor- und Nachteile unterschiedlicher Organisationsformen. Situativ bestimmte Kombinationen organisatorischer Bauelemente. Beschaffungsmanagement unter besonderer Berücksichtigung von Bedarfsermittlung, ABC-Analyse, Supply Chain Management und ECR. <u>Operatives Management / Controlling (Prof. Dr. Heidbüchel):</u> Zielsetzung und Aufgaben des operativen Managements und Controlling; Analyse eindimensionaler Kennzahlen/Verdichtung zu einem Kennzahlensystem; Unternehmenssteuerung mittels BSC.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Organisations- und Beschaffungsmanagement ist Bestandteil der Modul-Klausur. Operatives Management / Controlling ist Bestandteil der Modul-Klausur.						

Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Gute Kenntnisse aus dem Modul Wirtschaftswissenschaften (G2.4).
Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q) Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Heidbüchel
Sonstige Informationen: Code: 4406 Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Ökologie						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q5	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße
Nachhaltigkeit als Zukunftsfrage			SL	30	51	30 Studierende
Energieprobleme			SL	30	51	30 Studierende
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>						
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden erwerben vertiefte Kenntnisse zu ökologischen und sozialen Problemen und Lösungen aus dem Bereich der Lebensmittelverarbeitung, der Hospitality und des Energieeinsatzes im Privat- und Großhaushalt.</p>						
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</p> <p><u>Nachhaltigkeit als Zukunftsfrage (Prof. Dr. Sennlaub):</u> a) Ökologische Gesamtsituation, Lebensmittel aus dem ökol. Landbau, Fair Trade, Welternährung. b) Soziale Gerechtigkeit als Ziel der Nachhaltigkeit, soziale Ungleichheit und daraus resultierende Spannungen, Führen von Betrieben unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten.</p> <p><u>Energieprobleme (Prof. Dr. Großmann, Dr. Pakula):</u> Energieumwandlung, globale und lokale Auswirkungen des Energiebedarfs auf die Umwelt, Fossile und regenerative Energieträger, Versorgungsnetze, Zukunftsprognosen des globalen Energiebedarfs und Deckungsszenarien, Energiebedarf und Einsparpotentiale bei Gebäuden. Politische Maßnahmen: Weltklimabericht und Klimamodelle, Kaufanreiz Energielabel, Energieeinsparung im Privathaushalt, unkonventionelle Gasvorkommen in Europa, Geo-Engineering als Lösung des Problems Treibhauseffekt.</p>						
<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Nachhaltigkeit als Zukunftsfrage ist Bestandteil der Modul-Klausur. Energieprobleme ist Bestandteil der Modul-Klausur.</p>						
<p>Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5</p>						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)
Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Großmann

Sonstige Informationen:

Code: 4407

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen.

Modul: Erweiterung der Fremdsprachenkompetenz						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q6	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		2 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Business-Englisch		Ü	30	51	-	3
Fremdsprachenvertiefung (Angebot des Sprachenzentrums)		Ü	30	51	-	3
<p>Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)</p>						
<p>Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die Studierenden sollen ihre Englischkenntnisse erweitern und fachspezifische Begriffe in der englischen Sprache aus der Oecotrophologie und dem Business-Bereich kennen lernen. Ebenfalls sollen die Studierenden ihr Fremdsprachenspektrum erweitern und vertiefen.</p>						
<p>Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen:</p> <p><u>Business-Englisch (Sprachenzentrum):</u> Englische Geschäftssprache, Stufe B2 des Europäischen Referenzrahmens für Sprachen.</p> <p><u>Fremdsprachenvertiefung (Angebot des Sprachenzentrums) (Sprachenzentrum):</u> Fachsprache für den Bereich Oecotrophologie, Stufe B2 des Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (oder wahlweise weitere Fremdsprache aus dem Angebot des Sprachenzentrums).</p>						
<p>Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).</p> <p>Business-Englisch ist Bestandteil der Modul-Klausur.</p> <p>Fremdsprachenvertiefung (Angebot des Sprachenzentrums) ist Bestandteil der Modul-Klausur.</p>						
<p>Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5</p>						
<p>Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0</p>						

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)
Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prüfungsausschuss-Vorsitzender

Sonstige Informationen:

Code: 4408

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden auf der Homepage des Sprachenzentrums der HS Niederrhein.

Modul: Bewerbungstraining, Assessment Center und Coaching						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q7	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Methoden der Personalauswahl		SL	30	51	20 Studierende	3
Bewerbungstraining, Assessment Center Übungen und Coaching		Ü	30	51	20 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Die gängigen, wissenschaftlich fundierten Methoden der Personalauswahl werden erarbeitet und anhand der Übungssituation eines Bewerbungstrainings und Assessment Centers angewandt.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Methoden der Personalauswahl (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Einführung in die Methoden der Personalauswahl, Qualitätssicherung in der Personalauswahl (Gütekriterien Validität, Reliabilität und Objektivität), psychologische Grundlagen der Personalentwicklung <u>Bewerbungstraining, Assessment Center Übungen und Coaching (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Anwendung des theoretischen Wissens über Methoden der Personalauswahl in der Praxis anhand von Übungen und Trainings, einzeln und in der Gruppe, individuelles Bewerbungscoaching.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Methoden der Personalauswahl ist Bestandteil der Modul-Klausur. Bewerbungstraining, Assessment Center Übungen und Coaching wird abgeschlossen mit einer Prüfung in Form einer Projektarbeit.						

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

Die Auswahl der Interessentinnen und Interessenten erfolgt nach den bisherigen Leistungen in den Klausuren zu Psychologie 1 und Psychologie 2. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Aktive, engagierte Mitarbeit in den Lehrveranstaltungen, bestehen beider Prüfungsteile (Gesamtnote mindestens 4,0).

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)
Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Dr. Rettenwander

Sonstige Informationen:

Code: 4409

Basisliteratur:

- Kanning, U. P.; Staufenbiel, T. (2012): Organisationspsychologie. Göttingen: Hogrefe Verlag.
- Püttjer, C., Schnierda, U. (2012): Assessment Center Training für Hochschulabsolventen. Frankfurt: Campus Verlag.
- Püttjer, C., Schnierda, U. (2012): Das große Bewerbungshandbuch. Frankfurt: Campus Verlag.

Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Psychologie der Gesprächsführung und Beratungspsychologie						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots		Dauer
Q9	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung		1 Semester
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Psychologie der Gesprächsführung und Beratungspsychologie		Ü	30	51	12 Studierende	3
Selbsterfahrung		P	30	51	12 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Erarbeitung der psychologischen Grundlagen sowie der theoretischen Konzepte der Beratung und Stärkung der eigenen Beratungskompetenz durch Selbstbeobachtung und Selbstreflexion.						
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Psychologie der Gesprächsführung und Beratungspsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Psychologische Grundlagen der Beratung, Methoden der Beobachtung und Beobachtungsfehler, Kommunikationstheorien und Modelle, nonverbale Kommunikation, theoretische Konzepte der Beratung, psychologische Techniken und Methoden im Beratungsprozess, Theorien des Veränderungsprozesses, Beziehungsgestaltung in der Beratung, Evaluation von Beratungsprozessen. <u>Selbsterfahrung (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Anregung von Selbstreflexionsprozessen, Analyse der Selbst- und Fremdwahrnehmung im Einzel- und Gruppensetting.						
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Psychologie der Gesprächsführung und Beratungspsychologie wird abgeschlossen mit einer Projektarbeit (Prüfung). Selbsterfahrung wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit (Prüfung).						
Teilnahmevoraussetzungen: Bestandene Module G1.1 bis G2.5. Die Auswahl der Interessentinnen und Interessenten erfolgt nach den bisherigen Leistungen in den Klausuren zu Psychologie 1 und Psychologie 2. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.						

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten: Regelmäßige Teilnahme, Engagement; Gesamtnote mindestens 4,0
Verwendbarkeit des Moduls: Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q) Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)
Stellenwert der Note in der Endnote: siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung
Modulbeauftragte/r: Prof. Dr. Dr. Rettenwander
Sonstige Informationen: Code: 4411 Pflichtlektüre: - Nußbeck, S. (2010): Beratungspsychologie. München: Reinhardt Verlag. Weitere aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Angewandte Medien- und Kommunikationspsychologie							
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer		
Q10	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester		
Lehrveranstaltungen			Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Kommunikationstheorien, Kommunikationsprozesse und Medienpsychologie			Ü	30	51	12 Studierende	3
Sozialkompetenztraining und Coaching			P	30	51	12 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)							
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: Erarbeitung vertiefter Kenntnisse über Kommunikationstheorien, Kommunikationsprozesse sowie Theorien der Medien- und Kommunikationspsychologie; Erweiterung sozialer Kompetenzen in Bezug auf Kommunikationsfähigkeit.							
Inhalt und Lehrende/r der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Kommunikationstheorien, Kommunikationsprozesse und Medienpsychologie (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Kommunikationstheorien und Kommunikationsprozesse, Grundlagen und Anwendungen der Medien- und Kommunikationspsychologie, Mediennutzung und Medienwirkung, medienvermittelte Kommunikation. <u>Sozialkompetenztraining und Coaching (Prof. Dr. Dr. Rettenwander):</u> Im Einzel- und Gruppensetting werden soziale Kompetenzen gestärkt und – zugeschnitten auf die Bedürfnisse sowie auf die Fähigkeiten und Fertigkeiten der einzelnen Teilnehmerinnen und Teilnehmer – spezifische Kommunikationsübungen durchgeführt.							
Prüfungsformen: Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung). Kommunikationstheorien, Kommunikationsprozesse und Medienpsychologie wird abgeschlossen mit einer Hausarbeit (Prüfung). Sozialkompetenztraining und Coaching wird abgeschlossen mit einer Projektarbeit (Prüfung).							

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5.

Die Auswahl der Interessentinnen und Interessenten erfolgt nach den bisherigen Leistungen in den Klausuren zu Psychologie 1 und Psychologie 2. Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Anwesenheit sowie zur aktiven, engagierten Mitarbeit wird vorausgesetzt.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Regelmäßige Teilnahme, Engagement; Gesamtnote in der Prüfung mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)
Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Prof. Dr. Dr. Rettenwander

Sonstige Informationen:

Code: 4412

Aktualisierte Literaturhinweise erhalten die Studierenden zu Beginn der jeweiligen Lehrveranstaltungen

Modul: Methoden und Techniken für Öffentlichkeitsarbeit und Präsentation						
Modulnummer	Workload	Credits	Studiensemester	Häufigkeit des Angebots	Dauer	
Q11	162 h	6	4.-6. Semester	nach Ankündigung	1 Semester	
Lehrveranstaltungen		Lehrform	Kontaktzeit [h]	Selbststudium [h]	geplante Gruppengröße	Kreditpunkte
Präsentationstechniken und – medien - Vertiefungstraining		P	30	51	16 Studierende	3
Medien- und Öffentlichkeitsarbeit		Ü	30	51	16 Studierende	3
Lehrformen: siehe oben unter Lehrformen (V=Vorlesung, Ü=Übung, P=Praktikum, SL = Seminaristische Lehrveranstaltung, S = Seminar, Tut = Tutorium, Pr=Projekt)						
Lernergebnisse / Lernkompetenzen: <u>Präsentationstechniken und – medien -Vertiefungstraining (Prof. Dr. Bödeker):</u> Die Studierenden vertiefen ausgewählte Aspekte der Präsentationstechnik anwendungsorientiert und stärken ihre individuelle Präsentationskompetenz. Sie reflektieren ihre Aufgaben in den Phasen der Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung. <u>Medien- und Öffentlichkeitsarbeit (Lehrbeauftragte/):</u> Die Studierenden kennen die Grundlagen der Medien- und Öffentlichkeitsarbeit und können diese anwenden.						
Inhalt und Lehrende der einzelnen Lehrveranstaltungen: <u>Präsentationstechniken und -medien - Vertiefungstraining (Prof. Dr. Bödeker)</u> Zielorientierte Gestaltung unterschiedlicher Formen der Präsentation: z.B. freie Rede, interaktive Präsentation, wissenschaftliche Präsentation; Übungen zur Selbstpräsentation sowie zur verbalen und nonverbalen Ausdrucksfähigkeit; didaktische Wirkungen und gestalterische Varianten des Medieneinsatzes; gezieltes Training ausgewählter Vortragssequenzen wie Einstiegs-, Abschlussphase; Umgang mit schwierigen Situationen/Störungen; Reflexion des eigenen Verhaltens <u>Medien- und Öffentlichkeitsarbeit (Lehrbeauftragte/r)</u> PR und Journalismus; Systematik der Pressearbeit; Konzeptionstechnik für PR-Strategien; Anwendung an ausgewählten Fallbeispielen						

Prüfungsformen:

Die Lehrveranstaltungen werden durch die nachfolgenden Prüfungsformen abgeschlossen (siehe §§ 16 bis 21 der Prüfungsordnung).

Präsentationstechniken und – medien – Vertiefungstraining ist Bestandteil der Modul-Klausur.

Medien – und Öffentlichkeitsarbeit ist Bestandteil der Modul-Klausur

Teilnahmevoraussetzungen:

Bestandene Module G1.1 bis G2.5

Die Bereitschaft zur kontinuierlichen Teilnahme an den beiden Lehrveranstaltungen, die aktive Mitarbeit während der Veranstaltungen und die Vorbereitung der Aufgaben werden vorausgesetzt.

Das Modul kann nicht belegt werden, wenn zugleich das Modul S 2.9 in die Gesamtbewertung eingebracht wird.

Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten:

Gesamtnote in den Prüfungen mindestens 4,0

Verwendbarkeit des Moduls:

Bachelor of Science Oecotrophologie, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

Bachelor of Science Catering und Hospitality Services, Katalog Schlüsselqualifikationen und Methodenlehre (Q)

Stellenwert der Note in der Endnote:

siehe § 30, Abs. 2 der Prüfungsordnung

Modulbeauftragte/r:

Kommisarische Modulkoordination Prof. Dr. Bödeker

Sonstige Informationen:

Literatur: wird zu Beginn der Veranstaltungen bekannt gegeben