



Hochschule Anhalt

Modulhandbuch

**Bachelorstudiengang
Ökotrophologie**

Stand: 18.10.2011

Pflichtmodule

Angewandte Informatik	4
Lebensmittelchemie	5
Lebensmittelanalytik	6
Lebensmittelengineering	8
Wirtschaftliche Grundlagen	10
Mathematik und Statistik	13
Anatomie und Physiologie	15
Humanernährung	16
Lebensmitteltoxikologie	17
Allgemeine Lebensmitteltechnologie	19
Mikrobiologie	21
Verbraucherverhalten und Verbraucherschutzrecht	22
Angewandte Humanernährung	23
Sensorik	24
Wirtschaftslehre des Haushalts	26
Hygiene	27
Wissenschaftliches Arbeiten	28
Beratungspsychologie	30
Lebensmittelherstellung und –beurteilung	32
Lebensmittellehre	33
Lebensmittelrecht	35
Qualitätsmanagement	37
Interdisziplinäres Projekt	38
Berufspraktikum	39
Bachelorarbeit und Kolloquium	40

Wahlpflichtmodule

Angewandte Statistik	41
Arbeitslehre	42
Bioanalytik	43
Biochemie der Ernährung	44
Cateringpraxis	46
Diättherapie	47
Dienstleistungsmarketing	48
Erzeugung und Qualität landwirtschaftlicher Produkte	50
Lebensmittelproduktion und -technologie	52
Lebensmitteltechnik	54
Management hauswirtschaftlicher Dienstleistungen	56
Marketing für Lebensmittel	57
Marktlehre	59
Ökologischer Landbau	61
Personalführung	63
Rechnungswesen	65
Schuldnerberatung	66
Spezielle Informatik	69
Soziologie der Ernährung und des Haushaltes	70
Umweltschutz	72
Verpflegungsmanagement	74
Theorie und Praxis der Imkerei	75

Pflichtmodule

Name des Moduls 1: Angewandte Informatik

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Alfred Baier

Lehrperson/en: Prof. Dr. Alfred Baier

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 1. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 30 h Vorlesung
- 30 h Übung
- 60 h Selbststudium / Prüfung

Prüfung: Beleg (45 min, 35 %), Klausur (90 min, 65 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine Angaben

Lernziele:

- Studierende kennen Leistungsparameter arbeitsplatzbezogener Rechentechnik und können die mit dem Einsatz von vernetzter Hard- und Software verbundenen Effekte bewerten
- Studierende nutzen Tabellenverarbeitungssysteme zur Auswertung, Analyse und Visualisierung numerischer Daten
- Studierende können Informationen strukturieren, in Datenbanken erfassen und auswerten
- Studierende verwenden Präsentationssoftware zur vortragsorientierten Aufbereitung und Darstellung von Informationen

Inhaltliche Schwerpunkte:

1. Grundbegriffe der Informatik
2. Betriebssysteme / Rechnernetze
3. Standardsoftware (spez. Fragen Text-/Tabellenverarbeitung)
4. Hardware moderner PC
5. Datenmodellierung / Datenbanken
6. Bildbearbeitung / Präsentation

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Hilfesysteme der verwendeten Software
- aktuelle Zeitschriften, Skripte, online-Ressourcen
- Programmbeschreibungen

Bücher (Stand 2008):

- Bär, M: PC&EDV. Kaarst: bhv Verlag 2000
- Zehnder, C.A. Informationssysteme und Datenbanken. Stuttgart: Teubner 1989

Name des Moduls 2: Lebensmittelchemie

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ingo Schellenberg

Lehrperson/en: Frau Dr. Kathrin Kabrodt, Prof. Dr. Ingo Schellenberg

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 1. Semester (Praktikum im 2. Semester)

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden: 75 h

Credits: 5

Aufteilung der work load:

- 51 h Vorlesung
- 12 h Seminar
- 12 h Praktika
- 75 h Selbststudium

Prüfung: mündlich (30 min, 100 %) + 1 LNW

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Grundkenntnisse chemischer Stoffklassen (Abiturwissen)

Lernziele:

Die Studierenden verfügen über grundlegende Kenntnisse in Chemie und Biochemie in der Lage, Lebensmittel im Zusammenhang mit ernährungsphysiologischen Kenntnissen hinsichtlich ihrer ernährungsphysiologischen Wertigkeit einschätzen zu können

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Grundlagen der Anorganischen und Organischen Chemie
- Lebensmittelchemie (Kohlenhydrate, Fette, Eiweiße; wesentliche Reaktionsmechanismen)
- Grundlagen der Biochemie (wichtigste Stoffwechselzyklen)
- Grundlagen der Enzymologie

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Chemie für Ahnungslose - eine Einstiegshilfe für Studierende (Standhartinger)
- Chemie für Mediziner (Zeeck)
- Chemie für Mediziner (Benz/Diez)
- Biochemie des Menschen (Horn/Lindenmeier, /Moc u.a.)
- Biochemie (Karlsson)
- Grundriss der Biochemie (Buddecke)
- Grundkurs der Biochemie (Lehninger)
- Allgemeines Lehrbuch der Lebensmittelchemie (Franzke)
- Lebensmittelchemie (Baltes)
- Vorlesungsskripte werden gestellt
- Praktikumsvorschriften (Schellenberg/Kabrodt/Bonk)

Weitere Anmerkungen: Der Leistungsnachweis wird erteilt bei ordnungsgemäßer Protokollabgabe

Name des Moduls 3: Lebensmittelanalytik

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dieter Gottstein

Lehrperson/en: Prof. Dr. Dieter Gottstein

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 1. Semester (Praktikum im 2. Semester)

Block: ja (Praktikum)

work load: 150 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 36 h Vorlesung
- 12 h Seminar
- 12 h Praktikum (Block)
- 90 h Selbststudium (darunter: 40 h Vertiefung Vorlesungsstoff, 20 h Vor- und Nachbereitung Praktikum, 30 h Vorbereitung LNW und Prüfung)

Prüfung: mündlich (30 min, 100 %) + 1 LNW

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Lebensmittelchemie (chem. Stoffkenntnisse), Mathematik

Lernziele:

Die Studierenden

- verfügen über Fachkenntnisse zu lebensmittelrelevanten Inhaltsstoffen und stofflichen Belastungen
- sind in der Lage chemische Gleichungen aufzustellen und stöchiometrische Berechnungen zur Analytik durchzuführen
- verfügen über Fachkompetenz im Umgang mit Konzentrationsmaßen und der Herstellung von Lösungen
- kennen die fachbezogene Verwendung von Analysenparametern im Lebensmittelbereich und können selbstständig Untersuchungsprogramme erstellen
- kennen allgemeine Analysenmethoden für Lebensmitteln pflanzlicher und tierischer Herkunft
- verfügen über anwendungsbereites Wissen zu Einsatz und Handhabung moderner Analysentechnik
- haben Fachkompetenz in der Analysenbewertung im Rahmen der Qualitätssicherung.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Grundlagen der Lebensmittelanalytik – Anforderungen, Probenahme und -aufbereitung, Messung und Auswertung einschließlich Fehlerbetrachtung
- Allgemeine Laboratoriumsarbeit – Stoffkenntnisse, Konzentrationsmaße, Reaktionen Umgang mit Chemikalien
- Qualitätsbestimmende Kennwerte im Nahrungssektor, Kontaminationen und Zusatzstoffe

- Chemische Analytik – Einteilung, physik.-chem. Grundlagen, Anwendungen, Aussagen
- Methoden in der Lebensmittelanalytik – theoretische Grundlagen und Analysenprinzipien
- Analystechnik – Geräteaufbau, Funktionsprinzip und fachkundiger Umgang
- Durchführung von Lebensmittelanalysen im Praktikum und fachbezogene Bewertung
- Applikationsbeispiele zum Einsatz von Analystechnik in der Qualitätssicherung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Lebensmittelanalytik: R. Matissek, F.-M. Schnepel, G. Steiner;
- Untersuchung von Lebensmitteln: K. Rauscher, R. Engst, U. Freimuth;
- Lebensmittel- und Umweltanalytik: L. Matter;
- Lebensmittel- und Umweltanalytik mit der HPLC: R. Galensa, U. Engelhardt, M. Bahadir, H. Böhm;
- Chemie in Lebensmitteln: J.F. Diehl;
- Untersuchungsmethoden in der Chemie: H. Naumer, W. Heller;
- Taschenatlas der Analytik: G. Schwedt

Weitere Anmerkungen:

Voraussetzungen für die Prüfungszulassung sind ein positiv bewerteter LNW in Lebensmittelanalytik und korrekte Protokolle im lebensmittelanalytischen Praktikum

Name des Moduls 4: Lebensmittelengineering

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Wolfram Schnäckel

Lehrperson/en: Prof. Dr. Wolfram Schnäckel

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 1. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 24 h Vorlesungen
- 24 h Seminare
- 12 h Praktika
- 60 h Selbststudium

Prüfung: Klausur (90 min, 100 %) + 1 LNW

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Kenntnisse der Physik

Lernziele:

Ziel des vorliegenden Moduls ist es, künftigen Ökotrophologen technisch-technologische Grundlagen insbesondere für den Bereich der Lebensmittelproduktion zu vermitteln bzw. ein Grundverständnis für technische Fragen in den Bereichen Haushalts- und Reinigungstechnik, aber auch Umweltschutz und Verpflegungsmanagement zu entwickeln.

Dabei werden folgende Einzelziele angestrebt:

Die Studierenden sind in der Lage,

- Prinzipien der Prozess- und Verfahrensgestaltung sowie -optimierung anzuwenden,
- Anforderungen an technische Anlagen insbesondere im Lebensmittelbereich für konkrete Anwendungsfälle selbstständig zu formulieren,
- physikalische Stoff- und Prozesskenngrößen für Lebensmittel zu messen und ihre Bedeutung für den Lebensmittelproduktionsprozess sowie die Qualitätssicherung richtig zu interpretieren.

Die Studierenden verfügen über praktische Fertigkeiten bei der Anwendung physikalischer Analysemethoden für biologische Materialien.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- I. Technik und Technologie - Allgemeine Grundlagen - Grundlagen des Lebensmittelingenieurwesens, Besonderheiten, Tendenzen
 - Technologische Grundprozesse
 - Prinzipien der Verfahrensorganisation
 - Prinzipien der Verfahrensintensivierung
- II. Grundlegende physikalische und verarbeitungstechnische Größen zur Charakterisierung von Stoffen, insbesondere zur Qualitätsbestimmung von Lebensmitteln

1. Allgemeine physikalische Größen zur Stoffcharakterisierung (Dichte, Temperatur, Druck Konzentration) – Messung und Anwendungsfälle
 2. Rheologische und mechanische Eigenschaften von Stoffen, insbesondere Lebensmitteln - Bedeutung für Qualitätssicherung und Prozessführung
 3. Thermische Kenngrößen zur Stoffcharakterisierung, Grundlagen des Wärmetransportes, technische Anwendungsfälle
 4. Elektrische Eigenschaften biologischer Stoffe
 5. Optische Kenngrößen, insbesondere Farbe und ihre Bedeutung in der Qualitätssicherung der Lebensmittelproduktion
 6. Physiko-chemische Kenngrößen zur Stoffcharakterisierung, Messung und Bedeutung insbesondere für die Haltbarkeit biologischer Materialien
- III. Grundlagen des rationellen Apparatebaues - Anforderungen an Maschinen und Anlagen insbesondere zur Verarbeitung von Lebensmitteln
1. Konstruktive und technologische Anforderungen an Maschinen und Apparate
 2. Hygienische Anforderungen an Maschinen und Ausrüstungen insbesondere bei der Bearbeitung von Lebensmitteln

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Schnäckel, W.
Foliensammlung Lebensmittelengineering. Bernburg 2004
- Tscheuschner, H. D.
Grundzüge der Lebensmitteltechnik. Behr`s Verlag Hamburg 1996
- Ternes, W.
Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung. Behr`s Verlag Hamburg 1995
- Bockhardt, H. D. ; Güntzschel, P.;Poetschukat, A.
Grundlagen der Verfahrenstechnik für Ingenieure. Deutscher Verlag für Grundstoffindustrie, 3. Auflage, Leipzig Stuttgart 1992

Name des Moduls 5: Wirtschaftliche Grundlagen

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Credits: 7 (für das Gesamtmodul), 3 für Volkswirtschaftslehre, 1 für Marketing, 3 für Betriebswirtschaftslehre

Name des Modulteils: Volkswirtschaftslehre (Economics)

Lehrperson/en: Prof. Dr. Elena Kashtanova

Semesterlage: 1. Semester

Block: nein

work load: 90 h

davon Lehrstunden: 45 h

Aufteilung der work load:

- 30 h Vorlesung
- 15 h Seminare
- 45 h Selbststudium

Prüfung: Klausur (60 min, 45 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine

Lernziele:

Die Studierenden erwerben Grundkenntnisse über volkswirtschaftliche Zusammenhänge und sind fähig, die Wirtschaftsdaten und -meldungen sinnvoll zu interpretieren. Die Studierende können mit Hilfe wirtschaftstheoretischen Modellen unternehmerische Entscheidungen, u. a. in Ernährungswirtschaft und Agrarwirtschaft, zu beurteilen. Sie verstehen Verhaltensmuster der Konsumenten und können auch Einflussfaktoren der Nachfrage nach Lebensmittel analysieren. Die Studierenden verstehen die Wirkung von Politikeingriffen und sind in der Lage, die wichtigsten Instrumente und Wirkungsweise der Wirtschaftspolitik, auch in Agrar- und Ernährungswirtschaft darzustellen und zu beurteilen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Volkswirtschaftliches Denken. Interdependenz der modernen Volkswirtschaft
- Nachfrage und Haushaltstheorie: Nachfragekurve, Einflussfaktoren und Elastizität. Grenznutzen und Gesamtnutzen. Konsumentenentscheidungen. Faktoren der Nachfrage nach Lebensmittel und Agrarproduktion
- Angebot: die Angebotskurve, Einflussfaktoren. Märkte für die Produktionsfaktoren. Produktionsfaktoren und Angebot in Agrar- und Ernährungswirtschaft
- Preisbildung und Marktgleichgewicht. Preisentwicklung für Agrar- und Lebensmittelgüter (Deutschland, EU, Welt)
- Unternehmensverhalten: Die Produktionskosten, Produktionsfunktion, Gewinnmaximierung
- Marktformen: vollständiger Konkurrenz Monopol; Oligopol; monopolistische Konkurrenz – Verbreitung in Ernährungswirtschaft; Werbung und Gesellschaft

- Wirtschaftspolitische Maßnahmen und Wohlfahrt. Preiskontrollen in Agrar- und Ernährungswirtschaft. Besteuerung. Externe Effekte bei Wirtschaften und wirtschaftspolitische Maßnahmen. Öffentliche Güter
- Die makroökonomischen Daten: BIP; Preisindex
- Monetäres System. Inflation: Ursachen und Kosten. Reale und nominale Wechselkurse
- Wirtschaftliches Wachstum -Theorie und Politik. Ersparnisse und Investitionen. Konjunktur
- Kurzfristige wirtschaftliche Schwankungen: Gesamtwirtschaftliche Nachfrage und Angebot. Einfluss von Geldpolitik und Fiskalpolitik auf die gesamtwirtschaftliche Nachfrage. Inflation und Arbeitslosigkeit

Literatur/Arbeitsunterlagen:

jeweils neueste Auflage:

- Mankiw, G.: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre. Schäffer Poeschel Verlag
 - Bartling und Luzius: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre. Mainz
 - Samuelson, P.a.; Nordhaus, W.D.: Volkswirtschaftslehre Bd. I und II Bund Verlag
- Aktuelle Fachzeitschriften

Weitere Anmerkungen: Begleitend zu den Lehrveranstaltungen werden Arbeitsunterlagen und Übungsfragen in Online Plattform verfügbar.

Name des Modulteihs: Marketing

Lehrperson/en: Prof. Dr. Ute Höper-Schmidt

Semesterlage: 1. Semester

Block: nein

work load: 30 h

davon Lehrstunden: 15 h

Aufteilung der work load:

- 15 h Vorlesung
- 15 h Selbststudium

Prüfung: Teil der Klausur BWL im 2. Fachsemester (90 min, 55 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine

Lernziele:

Die Studierenden kennen die Grundbegriffe des Marketings und können diese in einen Marketingmanagementprozess einordnen. Damit werden die Grundlagen für die praktische Umsetzbarkeit von Marketingkonzepten gelegt.

Die Studierenden erkennen anhand von Beispielen die Bedeutung des Marketings.

Inhaltliche Schwerpunkte:

1. Erklärungsansätze des Kaufverhaltens
2. Ziele und Aufgaben des Marketings
3. Marketingstrategien
4. Marketingpolitische Instrumente

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Becker, J., Marketing-Konzeption, Verlag Vahlen, München, letzte Auflage.
- Kotler, P., Grundlagen des Marketing, München, letzte Auflage.

- Kotler/Bliemel: Marketing-Management. Poeschel-Verlag, Stuttgart, letzte Auflage.
- Kroeber-Riel, W., Weinberg, P., Konsumentenverhalten, München, letzte Auflage.
- Meffert, H., Marketing – Grundlagen marktorientierter Unternehmensführung, Gabler, Wiesbaden, letzte Auflage.

Name des Modulteils: Betriebswirtschaftslehre

Lehrperson/en: Prof. Dr. Bernd Dohmen

Semesterlage: 2. Semester

Block: nein

work load: 90 h

davon Lehrstunden: 45 h

Aufteilung der work load:

- 45 h Vorlesung
- 45 h Selbststudium

Prüfung: Klausur 90 min (55 %) einschließlich Marketing aus 1. Fachsemester

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Grundlagen aus dem Modul Mathematik und Statistik

Lernziele:

Die Studierenden haben Einblick in spezielle Betriebswirtschaftslehren für den Bereich der Ernährungswirtschaft. Sie verfügen über umfangreiche und praxisorientierte Grundlagenkenntnisse, die im Bereich der Mikroökonomie die Basis für weiterführende Pflicht- und Wahlmodule des Studienganges legen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

1. Wirtschaftseinheiten: Unterscheidung von Unternehmen und Haushalt/Verhaltensweisen
2. Rechtsformen für privatwirtschaftlicher Unternehmen
3. Darstellung der Unternehmung nach außen: Bilanz und Bilanzkennziffern
4. Innerbetriebliches Rechnungswesen: Liquiditäts- und Rentabilitätsrechnungssysteme
5. Standort- und Produktionstheorie
6. Angebotserstellung: Zuschlagskalkulation und nachfrageorientierte Preisfindung
7. Finanzierung von Anlage- und Umlaufvermögen
8. Investitionsanalyse

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Ahlert und Franz: Industrielle Kostenrechnung. Düsseldorf 1984
- Ahlert, Franz und Kaefer: Grundlagen und Grundbegriffe der BWL. Düsseldorf 1982
- Drews: Unternehmensplanung in Marktwirtschaften. Gelsenkirchen-Buer 1991
- Kuhlmann: Betriebswirtschaftslehre der Agrar- und Ernährungswirtschaft. Frankfurt 2003
- Kuhlmann: Einführung in die BWL für den Agrar- und Ernährungsbereich. Frankfurt 1978
- WISO Firmengründer. Neunkirchen 1999
- Wöhe: Einführung in die allgemeine BWL. München 1990

Name des Moduls 6: Mathematik und Statistik

Modulverantwortliche Lehrperson: N.N.

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Credits: 5

Name des Modulteils: Mathematik

Lehrperson/en: N.N.

Semesterlage: 1. Semester

Block: nein

work load: 75 h

davon Lehrstunden: 45 h

Aufteilung der work load:

- 25 h Vorlesung
- 20 h Übung
- 30 h Selbststudium

Prüfung: Klausur (90 min., 50 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine Angaben

Lernziele:

- Die Studierenden sind in der Lage, mit mathematischen Modellen umzugehen und die daraus resultierenden Anforderungen an das abstrakte und logische Denken zu erfüllen.
- Die Studierenden beherrschen die Berechnung von grundlegenden finanzmathematischen Sachverhalten als Voraussetzung für die Schuldnerberatung und für andere Prozesse in privaten Haushalten.
- Die Studierenden besitzen die Fähigkeit, Modelle der linearen Optimierung für die Berechnung von ökonomischen und technologischen Sachverhalten anzuwenden.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Finanzmathematik
 - einfacher Zins und Zinseszins
 - Rentenvorgänge
 - Kredite
- Lineare Optimierung
 - mathematische Optimierungsmodelle
 - graphische Lösung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Standardwerke und Arbeitshefte des Dozenten, die u. a. auf Literatur hinweisen

Name des Modulteils: Statistik

Lehrperson/en: N.N.

Semesterlage: 1. und 2. Semester

Block: nein

work load: 75 h

davon Lehrstunden: 30 h

Aufteilung der work load:

- 20 h Vorlesung
- 10 h Übung
- 45 h Selbststudium

Prüfung: Klausur (90 min., 50 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine Angaben

Lernziele:

- Die Studierenden sind zum Umgang mit statistischen Datenmaterial befähigt, das aus Laboranalysen, ökonomischen, humanbiologischen, ökonomischen, ernährungsphysiologischen Untersuchungen, aus Befragungen von Haushalten oder aus der Beratungstätigkeit gewonnen wurde.
- Die Studierenden können mathematisch-statistische Verfahren und Kategorien zur Auswertung statistischen Datenmaterials anwenden.
- Die Studierenden sind fähig zum Umgang mit statistischen Formeln und Tabellen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Grundbegriffe der Wahrscheinlichkeitsrechnung
- deskriptive Statistik
- Korrelations- und Regressionsanalyse

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Standardwerke und Arbeitshefte des Dozenten, die u. a. auf Literatur hinweisen

Name des Moduls 7: Anatomie und Physiologie

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald

Lehrperson/en: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 1. Semester

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden: 75 h

Credits: 5

Aufteilung der work load:

- 60 h Vorlesung
- 15 h Seminar
- 75 h Selbststudium

Prüfung: mündlich (20 min., 100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine Angaben

Lernziele:

Der/die Studentin verfügt über grundlegende Kenntnisse über die Anatomie und die Physiologie des menschlichen Körpers, dabei stehen vor allem die Funktionalität der einzelnen Organsysteme und deren Zusammenspiel im Organismus im Vordergrund. Der/die Studentin erkennt physiologische/anatomische Gegebenheiten und den Bezug zur Humanernährung, hierbei spielt der Stoffwechsel eine zentrale Rolle und wird integrativ berücksichtigt. Der/die Student(in) hat Einblicke in die Komplexität der systemischen Zusammenhänge.

Inhaltliche Schwerpunkte:

Inhaltliche Schwerpunkte beziehen sich auf die beispielhafte Darstellung von unterschiedlichen Geweben, Körperflüssigkeiten, der äußeren Atmung, des Herz-Kreislaufsystems, der Leber und des Harnapparates. Besonderer Wert wird auf die anatomischen und physiologischen Gegebenheiten des Verdauungstraktes gelegt, wobei die wichtigsten Verdauungsprozesse ebenfalls vermittelt werden.

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Generell können alle anatomischen/physiologischen Fachbücher zur Vor- und Nachbereitung sowie zur Prüfungsvorbereitung herangezogen werden.

- Taschenatlas der Biochemie, J. Koolmann, K. H. Röhm, Thieme Verlag.
- Anatomisches Bildwörterbuch, H. Feneis, Thieme Verlag.
- Taschenatlas der Physiologie, H. Silbernagel, Thieme Verlag.

- Auf besondere Internetseiten und Links wird aktuell hingewiesen -

Weitere Anmerkungen:

Das Modul ist eine unbedingte Voraussetzung für das Modul Humanernährung.

Name des Moduls 8: Humanernährung

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald

Lehrperson/en: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 2. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 48 h Vorlesung
- 12 h Praktikum
- 60 h Selbststudium (einschließlich Projekt)

Prüfung: mündlich (20 min., 70 %), Hausarbeit (30 %), 1 LNW

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Modul Anatomie/Physiologie

Lernziele:

Der/die Student(in) verfügen über grundlegende Kenntnisse über die wichtigsten Elemente der Humanernährung. Er/sie ist in der Lage, den Energie- und Hauptnährstoffbedarf einer normalen Ernährungssituation zu beurteilen. Die Grundzüge einer vollwertigen Ernährung nach den Grundsätzen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung werden als praxisrelevantes Ernährungsmodell diskutiert und evaluiert.

Inhaltliche Schwerpunkte:

Innerhalb dieses Moduls wird grundlegendes Wissen über den Energiehaushalt, Grundumsatz, Arbeitsumsatz, Brennwerte von Lebensmitteln, energetische Unterversorgung und energetische Überversorgung, vermittelt. Weiterhin werden das Wasser und die Wasserbilanz sowie die Hauptnährstoffe Kohlenhydrate, Fette und Proteine abgehandelt.

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Grundriss der Ernährungslehre, H.A. Ketz, Steinkopff Verlag Darmstadt.
- Checkliste Ernährung, P.M. Suter, Thieme Verlag.
- Ernährung heute, C. A. Schlieper, Dr. Felix Büchner – Handwerk und Technik.

Name des Moduls 9: Lebensmitteltoxikologie

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder

Lehrperson/en: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 2. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 44 h Vorlesung
- 16 h Seminar
- 60 h Selbststudium (Nachbereitung der Vorlesungen, Vorbereitung der Seminare und Präsentationen, Prüfungsvorbereitung)

Prüfung: mündlich (20 min., 100 %) + 1 LNW (Seminarvortrag / Präsentation)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Lebensmittelchemie, Anatomie und Physiologie

Lernziele:

- Die Studierenden wissen über die Wirkung potenzieller Schadstoffe auf den Organismus Bescheid. Sie kennen die Faktoren, die die Toxizität von Stoffen beeinflussen und die Bedeutung von Höchstmengenregelungen. Sie sind in der Lage, die Konsequenzen von Höchstmengenüberschreitungen zu beurteilen.
- Die Studierenden kennen die wichtigsten Schadstoffgruppen sowie deren Vorkommen, Wirkungen und Möglichkeiten der Vermeidung ihrer Entstehung bzw. Aufnahme mit der Nahrung.
- Die Studierenden sind in der Lage, toxikologische Risiken, die aus der Anwesenheit potenziell schädlicher Stoffe in Lebensmitteln erwachsen, sachlich zu bewerten.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Vorbeugender gesundheitlicher Verbraucherschutz - Anliegen der Lebensmitteltoxikologie als Teilgebiet der Lebensmittelhygiene
- Systematik der potenziell toxischen Stoffe in Lebensmitteln und Lebensmittelrohstoffen
- Dosis und Wirkung
- Einflussfaktoren auf die Toxizität
- Toxizitätsprüfungen und Grenzwerte
- Behandlung der einzelnen Gruppen potenzieller Schadstoffe in Lebensmitteln (natürliche Giftstoffe, Kontaminanten aus Umwelt und Bedarfsgegenständen, Rückstände aus der Landwirtschaft, Sekundärprodukte, Zusatzstoffe)

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Diehl, J. F.: Chemie in Lebensmitteln. Weinheim: Wiley – VCH
- Marquardt, H.; Schäfer, S. G. (Hrsg.): Lehrbuch der Toxikologie. Heidelberg, Berlin: Spektrum Akademischer Verlag
- Füllgraff, G.: Lebensmitteltoxikologie. Stuttgart: Eugen Ulmer
- Borneff, J.; Borneff, M.: Hygiene. Stuttgart / New York: Georg-Thieme
- Gundermann / Rüden / Sonntag (Hrsg.): Lehrbuch der Hygiene. Stuttgart, New York: Gustav Fischer
- Watzl, B.; Leitzmann, C.: Bioaktive Substanzen in Lebensmitteln. Stuttgart: Hippokrates
- Löbber / Hanrieder / Berges / Beck: Lebensmittel Waren Qualitäten Trends, Haan-Gruiten: EUROPA
- generell Lehrbücher zum Thema Toxikologie, Lebensmitteltoxikologie, z. T. auch Hygiene, Lebensmittelhygiene, Chemie und Gesundheit
- Tagespresse, Journale (Berichte über Lebensmittelskandale)

Zusätzlich: Prof. Dr. Hanrieder: Foliensammlung Lebensmitteltoxikologie

Weitere Anmerkungen:

In den Seminaren sollen von den Studenten Vorträge / Präsentationen zu vorgegebenen thematischen Schwerpunkten gehalten werden. Deshalb beginnen die Seminare ca. 3 Wochen nach der Vorlesung. Der Inhalt der Seminarpräsentationen ist prüfungsrelevant.

Name des Moduls 10: Allgemeine Lebensmitteltechnologie

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Wolfram Schnäckel

Lehrperson/en: Prof. Dr. Wolfram Schnäckel

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 2. Semester

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden: 75 h

Credits: 5

Aufteilung der work load:

- 36 h Vorlesungen
- 24 h Seminare
- 15 h Praktika/Übungen
- 75 h Selbststudium und Prüfungsvorbereitung

Prüfung: mündlich (20 min, 100 %) + 1 LNW

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen:

- Lebensmittelengineering
- Lebensmittelchemie
- Mathematik/ Statistik

Lernziele:

Die Studierenden kennen die grundlegenden technologischen Abläufe bei der Herstellung von Lebensmitteln. Sie wissen, unter welchen Bedingungen gegebenenfalls mechanische bzw. hydraulische, thermische, biotechnologische oder Masseaustauschprozesse bei der Herstellung von Lebensmitteln zur Anwendung kommen.

Dabei werden folgende Einzelziele angestrebt:

- Durch die Vermittlung lebensmittelverfahrenstechnischer Grundlagen sind die Studierenden fähig, mit Spezialisten auf technischen Gebieten wie z. B. Maschinenbauern, Ingenieuren, Technologen oder Technikern fachlich zu kommunizieren und damit für das eigene Unternehmen richtige Entscheidungen in den Bereichen Lebensmittelproduktion, Lebensmittellogistik und Produktentwicklung oder z.B. bei Investitionen zu treffen bzw. vorzubereiten.
- Die Studierenden sind fähig, den Zusammenhang zwischen ausgewählten lebensmitteltechnologischen Prozesskenngrößen und Produktqualität bei wechselnden Rohstoffqualitäten richtig zu bewerten.
- Die Studierenden verfügen über praktische Fertigkeiten in der Handhabung ausgewählter Labortechniken zur Qualitätssicherung bei der Lebensmittelproduktion.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- I. Mechanische und hydraulische Be- und Verarbeitungsprozesse von Lebensmitteln
 1. Zerkleinerungsprozesse insbesondere bei der Herstellung von Lebensmitteln (Mahlen, Brechen, Schneiden)

2. Sortier- und Klassierprozesse (Sieben, Separieren, Sedimentation, Magnetscheiden, Sortieren)
 3. Druckbehandlung von Verarbeitungsmaterialien (Abpressen von Flüssigkeiten, Füllen, Formen, Pressen)
 4. Mischen insbesondere bei der Lebensmittelherstellung (Mischen von Schüttgütern, plastischen Massen, Suspensionen, Emulsionen und Schäumen)
 5. Filtrationsprozesse (Filtration, Ultrafiltration)
- II. Thermische Be- und Verarbeitungsprozesse von Lebensmitteln
1. Garprozesse bei der Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln (trockene und feuchte Garverfahren)
 2. Pasteurisationsprozesse bei der Herstellung von Lebensmitteln
 3. Sterilisationsprozesse
 4. Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln
- III. Masseaustauschprozesse bei der Herstellung von Lebensmitteln
1. Grundlagen von Stoffübertragung bzw. Masseaustausch
 2. Trocknungsprozesse
 3. Destillation und Rektifikation
 4. Extraktion und Kristallisation
 5. Spezielle Masseaustauschprozesse beim Herstellen von Lebensmitteln (Salzen, Pökeln, Räuchern, Zuckern, Säuern)
- IV. Biotechnologische Prozesse der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln
1. Enzymatische und autolytische biotechnologische Prozesse
 2. Mikrobiologische biotechnologische Prozesse (Gärung verschiedener Lebensmittel, Einsatz von Starterkulturen bei verschiedenen Verfahren)
- V. Vor- und Nachbehandlungsprozesse von Lebensmitteln (Transport, Verpackung, Lagerung)
1. Technologische Anforderungen an Systeme für Transport und Lagerung von Lebensmitteln
 2. Verpackung von Lebensmitteln

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Schnäckel, W.: Foliensammlung Allgemeine Lebensmitteltechnologie. Bernburg 2005
- Tscheuschner, H. D.: Grundzüge der Lebensmitteltechnik. Behr`s Verlag Hamburg, 1996
- Ternes, W.: Naturwissenschaftliche Grundlagen der Lebensmittelzubereitung. Behr`s Verlag Hamburg 1995
- Heiss, R.: Lebensmitteltechnologie Fünfte Auflage, Springer-Verlag 1998
- Heiss, R.; Eichner, K.: Haltbarmachen von Lebensmitteln. 2. Auflage, Springer-Verlag 1990
- Kunz, B.: Grundriss der Lebensmittel-Mikrobiologie. Behr`s-Verlag 1988
- Kessler, H. G.: Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik. Verlag A. Kessler Freising-Weihenstephan 1988
- Bockhardt, H. D.; Güntzschel, P.; Poetschukat, A.: Grundlagen der Verfahrenstechnik für Ingenieure.- Deutscher Verlag für Grundstoffindustrie, 3. Auflage Leipzig Stuttgart 1992

Name des Moduls 11: Mikrobiologie

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. habil. Ulrike Kleiner

Lehrperson/en: Prof. Dr. habil. Ulrike Kleiner

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 2. Semester

Block: V: nein/ Praktikum: ja

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 48 h Vorlesung
- 12 h laborpraktische Übungen
- 60 h Selbststudium einschl. Prüfungsvorbereitung

Prüfung: 1 LNW (Praktikum) + Klausur (90 min, 100%) (nach dem Laborpraktikum Mikrobiologie)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine

Lernziele:

Kenntnisse auf dem Gebiet der Biowissenschaften

Grundkenntnisse und erste laborpraktische Fähigkeiten in der Mikrobiologie wie Mikroorganismengruppen und deren Einteilung, Struktur, Wachstum, prinzipielle Nachweismöglichkeiten. Dadurch sind die Studierenden fähig, sich mit mikrobiologischen Fragen der allgemeinen Hygiene, der Lebensmittelhygiene und der Biotechnologie zu beschäftigen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

Einführung in die Mikrobiologie, Mikroorganismengruppen, Wachstum und Vermehrung, Kultur von Mikroorganismen und Untersuchungen zur Morphologie, Keimzahlbestimmung; Markerorganismen und Hygieneuntersuchung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- H. Cypionka: Grundlagen der Mikrobiologie. 3. Auflage, Heidelberg: Springer, Jena: Fischer, 2005
- W. Fritsche: Mikrobiologie. 3. Auflage; Jena: Spektrum, Akademie Verlag, 2002
- Holzapfel, W. (Hrsg.): Lexikon der Lebensmittel-Mikrobiologie und –Hygiene; Hamburg: Behr's, 2004
- J. Krämer: Lebensmittel-Mikrobiologie. 5. Auflage; Stuttgart: Ulmer, 2007
- G. Müller, H. Weber (Hrsg.): Mikrobiologie der Lebensmittel, Band 1: Grundlagen, 9. Auflage; Hamburg: Behr's, 2008
- U. Kleiner: Aktuelles Skript „Mikrobiologie“

Weitere Anmerkungen:

Für die Zulassung zur Prüfung ist die erfolgreiche Absolvierung des „Laborpraktikums Mikrobiologie“ (Leistungsnachweis) sowie die Teilnahme an den Lehrveranstaltungen Voraussetzung.

Name des Moduls 12: Verbraucherverhalten und Verbraucherschutzrecht

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Alexander Schmidt

Lehrperson/en: Prof. Dr. Alexander Schmidt, Dipl.-Jurist Felix Ortgies

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 2. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 36 h Vorlesung
- 24 h Seminar
- 60 h Selbststudium (einschließlich Projekt)

Prüfung: mündlich (20 min, 100 %) + 1 LNW

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine

Lernziele:

Die Studierenden

- kennen die wichtigsten Grundlagen des Verbraucherverhaltens und des Verbraucherschutzrechtes,
- sind in der Lage, Zusammenhänge zwischen psychologischen und rechtlichen Fragen zu erkennen,
- können das Zustandekommen von Forschungsergebnissen nachvollziehen und diese Ergebnisse kritisch analysieren (unter Einbeziehung von Literaturrecherchen sowie qualitativer und quantitativer Daten),
- können Forschungsergebnisse präsentieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- interne und externe Einflüsse des Verbraucherverhaltens
- Grundlagen des Rechts, insbesondere des Verbraucherschutzrechtes
- Erhebungsmethoden
- Präsentationstechniken

Literatur/Arbeitsunterlagen:

wird zur Verfügung gestellt

Name des Moduls 13: Angewandte Humanernährung

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald

Lehrperson/en: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 3. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 36 h Vorlesung
- 24 h Seminar
- 60 h Selbststudium (einschließlich Referatsvorbereitung)

Prüfung: mündlich (20 min, 70 %), Referat (15 min, 30 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Die Pflichtmodule Anatomie und Physiologie sowie Humanernährung sind absolute Voraussetzungen.

Lernziele: Der/die Student(in)

- kennt, aufbauend auf dem bereits vorhandenen Ernährungswissen, praktische Ernährungsstrategien und Ernährungsprogramme für besondere Lebensphasen,
- kann die Lebensphasen durch das Alter, aber auch durch besondere Situationen wie Schwangerschaft und Stillphase, charakterisieren,
- kann die Vor- und Nachteile spezieller Kostformen und Diäten darstellen und diese charakterisieren,
- ist aufgrund des gefestigten Ernährungswissens in der Lage, praxisrelevante Probleme zu erkennen und fundierte Lösungsansätze zu entwickeln.

Inhaltliche Schwerpunkte: Die inhaltlichen Schwerpunkte dieses Moduls liegen bei der Besprechung der Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine sowie bei der Darstellung und Diskussion unterschiedlicher Kostformen wie Mischkost, Vollwertkost, Vegetarismus und andere Außenseiterdiäten.

Die angewandte Ernährung in verschiedenen Lebensphasen erstreckt sich auf den gesamten Lebenszyklus (Säugling, Schulkind, Erwachsene, Senioren). Besondere physiologische Situationen wie Schwangerschaft und Stillphase werden speziell behandelt. Weiterführende Hinweise auf pathophysiologische Situationen werden vermittelt.

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Lehrbuch der Ernährungstherapie, K. Huth, R. Kluthe, Thieme Verlag
- Grundriss der Ernährungslehre, H. A. Ketz, Steinkopff Verlag Darmstadt
- Die Ernährungsumschau. Zeitschrift, Organ der DGE

Weitere Anmerkungen: Zusammen mit dem Modul Humanernährung ist das Modul Angewandte Humanernährung eine wichtige Voraussetzung, um seriös im Ernährungssektor wirken zu können.

Name des Moduls 14: Sensorik

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder

Lehrperson/en: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder (Vorlesung), Dr. Margit Brandt (Praktikum)

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 3. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 38 h Vorlesung
- 22 h Übung im Sensoriklabor
- 60 h Selbststudium (Nachbereitung der Vorlesungen, Vorbereitung auf die Übungen, Prüfungsvorbereitung)

Prüfung: Klausur (90 min, 100 %) + 1 LNW (für Teilnahme an den Laborübungen)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Anatomie und Physiologie, Mathematik und Statistik

Lernziele:

- Die Studierenden wissen über Aufbau und Funktion der menschlichen Sinnesorgane sowie über die physiologischen und psychologischen Vorgänge, die zu den Sinneswahrnehmungen führen, Bescheid.
- Die Studierenden kennen ausgewählte sensorische Prüfmethode (Unterschiedsprüfungen, die Qualität beschreibende und bewertende Prüfungen, hedonische Prüfungen), wissen, wie diese Tests durchgeführt und für welche Zwecke diese eingesetzt werden. Sie kennen die zugrundeliegenden DIN-Normen, wissen, worauf man bei der Vorbereitung und Durchführung sensorischer Prüfungen achten muss und kennen grundlegende statistische Auswertemethoden für sensorische Prüfungen.
- Die Studierenden sind in der Lage, in einem analytischen sensorischen Panel mitzuarbeiten sowie – nach entsprechender Einarbeitung bzw. unter Anleitung – sensorische Prüfungen selbst vorzubereiten, durchzuführen und auszuwerten.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Bedeutung, Prinzip, Besonderheiten u. Voraussetzungen der Sensorik
- Grundlagen der Sinnesphysiologie und -psychologie
- Sensorische Prüf- und Bewertungsmethoden: Unterschiedsprüfungen, die Qualität beschreibende und bewertende Prüfungen, hedonische Prüfungen (jeweils Prüfzweck; Vorbereitung, Durchführung, Auswertung der Prüfung)

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Neumann, R.; Molnar, P.: Sensorische Lebensmitteluntersuchung. Leipzig: Fachbuchverlag
- Fliedner, I.; Wilhelmi, F.: Grundlagen und Prüfverfahren der Lebensmittel-sensorik. Hamburg: Behr's

- Liptay-Reuter, I.; Ptach, C.: Sensorische Methoden und ihre statistische Auswertung. Dexheim: NGV Verlag
- Busch-Stockfisch, M.: Praxishandbuch Sensorik. Loseblattsammlung. Hamburg: Behr's
- DIN-Normen zur Sensorik

Zusätzlich: Prof. Dr. Hanrieder: Foliensammlung Sensorik

Weitere Anmerkungen:

Bei den praktischen Übungen besteht Anwesenheitspflicht (Voraussetzung für die Erteilung des LNW)! Bei bestandenem sensorischen Abschlusstest auf der Basis der DIN 10961 sowie zugleich guten oder sehr guten Klausurleistungen wird die Eignung als sensorischer Prüfer bestätigt (Zertifikat).

Absolventen des Bachelorstudiums werden zur Teilnahme an sensorischen Tests innerhalb eines Sensorikpanels sowie in eingeschränktem Umfang zur Vorbereitung, Durchführung und Auswertung sensorischer Tests befähigt, während Master-Absolventen zum Aufbau und zur Leitung eines solchen Panels sowie in stärkerem Maße als die Bachelorabsolventen zur eigenständigen Vorbereitung, Durchführung und Auswertung sensorischer Tests befähigt werden (vgl. Modul „Angewandte Sensorik“ im Masterstudium Ökotrophologie).

Name des Moduls 15: Wirtschaftslehre des Haushalts

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Margot Steinel

Lehrperson/en: Prof. Dr. Margot Steinel, Nora Timm

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 3. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 36 h Vorlesung
- 24 h Seminar
- 60 h Selbststudium (einschließlich Referatsvorbereitung)

Prüfung: Referat (33 %), mündlich (20 min, 67 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Kenntnisse in Wirtschaftliche Grundlagen

Lernziele:

- Die Studierenden sind in der Lage, die Grundlagen ökonomischen Handelns von Privat- und Großhaushalten zu verstehen und deren Bedeutung darzustellen
- Die Studierenden können amtliche Statistiken zum Privathaushalt zutreffend interpretieren
- Die Studierenden haben einen Überblick über das soziale Sicherungssystem sowie Steuersystem der Bundesrepublik Deutschland sowie über Kapitalanlagen und Möglichkeiten der Wohnungsfinanzierung für private Haushalte.

Inhaltliche Schwerpunkte:

1. Haushaltswissenschaften
2. Charakterisierung des Haushalts
3. Volkswirtschaftliche Bedeutung privater Haushalte
4. Private Haushalte in der amtlichen Statistik
5. Soziale Sicherung privater Haushalte
6. Steuern für private Haushalte
7. Kapitalanlagen für private Haushalte
8. Wohnungsfinanzierung für private Haushalte

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Material wird im Internet bereitgestellt.

Name des Moduls 16: Hygiene

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. habil. Ulrike Kleiner

Lehrperson/en: Prof. Dr. habil. Ulrike Kleiner

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 3. Semester

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden: 75

Credits: 5

Aufteilung der work load:

- 75 h Vorlesung + Seminare
- 75 h Selbststudium einschl. Prüfungsvorbereitung

Prüfung: Klausur (60 min, 100%)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Absolvierung des Moduls „Mikrobiologie“

Lernziele:

Kenntnisse auf dem Gebiet der Umwelt- und Lebensmittelwissenschaften: Einblick in das Wechselspiel von Gesundheit und Krankheit als Ergebnis der Auseinandersetzung mit biotischen und abiotischen Umweltfaktoren sowie in die Grundlagen der Lebensmittelhygiene und von Hygieneregimes. Dadurch sind die Studierenden befähigt, sich mit Fragen der allgemeinen Hygiene, der Lebensmittelhygiene und von Hygieneregimes zu beschäftigen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

Aufgaben und Arbeitsgebiete der Hygiene, Grundbegriffe, Umwelthygiene, Grundzüge der Infektionslehre, Grundkenntnisse Lebensmittelhygiene und Hygieneregimes in der Lebensmittelwirtschaft

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- J. Borneff, und M. Borneff (1991): Hygiene. Ein Leitfadens für Studenten und Ärzte. Stuttgart: Thieme
- J. Krämer: Lebensmittel-Mikrobiologie. 5. Auflage; Stuttgart: Ulmer, 2007
- H.-J. Sinell (2004): Einführung in die Lebensmittelhygiene. Pareys Studentexte Band 21. 4. Aufl.; Berlin, Hamburg: Parey
- K.-H. Wallhäußer(1995): Praxis der Sterilisation, Desinfektion – Konservierung - Keimidentifizierung - Betriebshygiene. 5. Auflage; Stuttgart: Thieme
- U. Kleiner: Aktuelles Skript „Hygiene“

Weitere Anmerkungen:

Für die Zulassung zur Prüfung ist die Teilnahme an den Lehrveranstaltungen Voraussetzung.

Name des Moduls 17: Wissenschaftliches Arbeiten

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Margot Steinel

Lehrperson/en:

Prof. Dr. Margot Steinel (Modulteil Erhebungen zum Verbraucher- und Ernährungsverhalten), Nora Timm
Renate Hänisch (Modulteil Literatur- und Fachinformationssysteme)
Elisabeth Rochell (Modulteil Wissenschaftliches Schreiben)

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 3. und 4. Semester

Block: nein

workload: 120 h

davon Lehrstunden: 64 h

Credits: 4

Aufteilung der Workload:

Modulteil	Vorlesung	PC-Übung	Seminar	Selbststudium	Gesamt
Erhebungen zum Verbraucher- und Ernährungsverhalten (3. Semester)	10	20		12	42
Erhebungen zum Verbraucher- und Ernährungsverhalten (4. Semester)		10	10	40	60
Literatur- und Fachinformationssysteme (4. Semester)	4			2	6
Wissenschaftliches Schreiben (4. Semester)			10	2	12
Gesamt	14	30	20	56	120

Prüfung:

- Hausarbeit
- Leistungsnachweis für die erfolgreiche Teilnahme an den PC-Übungen im 3. Semester

Sprache: Deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen (aus anderen Modulen):

Keine

Lernziele:

Studierende sind in der Lage,

- Literatur effizient mit Hilfe von Fachinformationsdatenbanken und Online-Bibliotheken zu suchen, zu selektieren und zu beschaffen

- eine eigene empirische Studie zum Verbraucher- und Ernährungsverhalten zu planen, durchzuführen und unter Einbezug von Nährwertberechnungssoftware und Statistiksoftware auszuwerten
- ihre eigene wissenschaftliche Untersuchung zu dokumentieren, unter Berücksichtigung der Forschungsliteratur zu diskutieren und diese richtig zu zitieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Recherchieren nach Fachinformationen in Online-Bibliotheken, Verbund- und Fachinformationsdatenbanken (Methoden und Techniken der online Recherche, Möglichkeiten der Dokumentbeschaffung)
- Studiendesign, Befragungsmethoden, Ernährungserhebungsmethoden
- Formale und inhaltliche Elemente eines wissenschaftlichen Textes, Erarbeitung einer Problem- und Fragestellung, Gliederungsmodelle, Zitierung.

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Modulteil Literatur- und Fachinformationssysteme:

- Online Tutorial "Informationskompetenz" und Glossar "Informationskompetenz": http://www.hsb.hs-anhalt.de/ivs/ivs_index.htm
- weitere Tutorials/Benutzerhilfen: <http://www.hsb.hs-anhalt.de/ivs/tutorials.htm>
- Lehrgebiet (Login erforderlich): http://www.hsb.hs-anhalt.de/ivs_pub/index.htm (Literatur und Arbeitshilfen)
- Homann, B.: Standards der Informationskompetenz. In: Bibliotheksdienst 36 (2002)5, S.625-638. - URL: http://bibliotheksdienst.zlb.de/2002/02_05_07.pdf (04.03.08)

Modulteil Erhebungen zum Verbraucher- und Ernährungsverhalten:

- Arbeitsmaterial wird im Internet als Download bereitgestellt
- Schneider, Roland: Vom Umgang mit Zahlen und Daten. Frankfurt/Main: Umschau-Verlag 1997

Modulteil wissenschaftliches Schreiben:

- Ebel, Hans F.; Bliefert, Claus; Greulich, Walter 2006: Schreiben und Publizieren in den Naturwissenschaften. 5. Auflage, Weinheim
- Esselborn-Krumbiegel, Helga 2008: Von der Idee zum Text. Eine Anleitung zum wissenschaftlichen Schreiben. 3.Auflage, Paderborn, München
- Franck, Norbert; Stary, Joachim (Hg.) 2006: Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens. Eine praktische Anleitung. 12. Auflage, Paderborn

Name des Moduls 18: Beratungspsychologie

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Gerhard Igl

Lehrperson/en Dipl.-Psych. Tarek Hizli, Dipl.-Psych. Jacob Möbius

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 4. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 36 h Vorlesung
- 24 h Übungen
- 60 h Selbststudium

Prüfung: Klausur (90 min, 100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine

Lernziele:

- Die Studierenden verfügen über die theoretischen und praktischen Kompetenzen einer effizienten (Ernährungs-)Beratung.
- Im Bereich der Fachkompetenz verfügen sie über spezifisches ernährungspsychologisches Fachwissen, Fachwissen spezifischer psychischer Befindlichkeitsstörungen und Krankheitsbilder, Wissen über Verhaltensänderungsprozesse allg. Art
- Im Bereich der Methodenkompetenz kennen sie die Prozesse der Aneignung, Verarbeitung und Weitergabe von Wissen. Die Studierenden kennen die wichtigsten Beratungsmethoden u. sind in der Lage, dieses Wissen auch in der Praxis anzuwenden.
- Die Studierenden haben ihre Haltung gegenüber den Klienten in der Selbsterfahrung für Beraterinnen kennengelernt
- Die Studierenden haben Kommunikationsgrundlagen und Gesprächsführungstechniken kennengelernt und anwenden geübt
- Die Studierenden kennen die Phasen des Beratungsprozesses und haben phasenspezifische Techniken zur Stabilisierung der Klienten erlernt

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Grundlagen der Ernährungsberatung
- Phasen einer Beratung nach Culley
- Philosophie der Beratung und Unterscheidung zur Psychotherapie
- Haltung des Beraters nach Rogers und Gesprächspsychotherapie
- Gesprächstechniken in der Beratung
- Kommunikationsgrundlagen in der Beratungssituation nach Schulz von Thun und Watzlawick

- Störungsbilder: Essstörungen und Adipositas, Persönlichkeitsakzentuierungen

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Seminar (J. Möbius) :

- Roth, W. (2006). Humanistische Konzepte der Beratung. In C. Steinbach (Hrsg.), Handbuch psychologische Beratung (S.195-217). Stuttgart: Klett-Cotta.
- Thun, S.v. (2006). Miteinander reden 1. Hamburg: Rowohlt Taschenbuch Verlag.
- Warschburger, P. (Hrsg.) (2009). Beratungspsychologie. Heidelberg: Springer.
- Watzlawick, P., Beavin, J., & Jackson, D.D. (2007). Menschliche Kommunikation. Formen Störungen Paradoxien. (11.Aufl.). Bern: Verlag Hans Huber.
- Weisbach, C.-R. (2013). Das Coaching-Gespräch. Grundlagen und Trainingsprogramm beratender Gesprächsführung. München: Vahlen.

Vorlesung (T. Hizli):

- Culley, S. (2013). Beratung als Prozess: Lehrbuch kommunikativer Fertigkeiten. (5.Aufl.). Landsberg: Beltz Taschenbuch.
- Eckert, J., Biermann-Ratjen, E.-M., & Höger, D. (2012). Gesprächspsychotherapie. (2.Aufl.). Heidelberg: Springer.
- Esser, G. (2011). Lehrbuch der Klinischen Psychologie und Psychotherapie bei Kindern und Jugendlichen. (4.Aufl.). Stuttgart: Thieme.
- Lückerath, E. & Müller, S.D. (2014): Diätetik und Ernährungsberatung: Das . Praxisbuch. (5.Aufl.). Stuttgart: Haug.
- Margraf, J. & Schneider, S. (2008). Lehrbuch der Verhaltenstherapie: Band 2: - Störungen im Erwachsenenalter – Spezielle Indikationen – Glossar. (3.Aufl.). Springer: Heidelberg.
- Rogers, C.R. (2012). Die klientenzentrierte Gesprächspsychotherapie. Client-Centered Therapy. (19.Aufl.). Frankfurt a.M.: Fischer Taschenbuch Verlag.
- Sachse, R. (2013). Persönlichkeitsstörungen verstehen: Zum Umgang mit schwierigen Klienten. (9.Aufl.). Köln: Psychiatrie-Verlag.
- Thun, S.v. (2006). Miteinander reden 1. Hamburg: Rowohlt Taschenbuch Verlag.
- Warschburger, P. (2009). Beratungspsychologie. Heidelberg: Springer.
- Watzlawick, P., Beavin, J., & Jackson, D.D. (2007). Menschliche Kommunikation. Formen Störungen Paradoxien. (11.Aufl.). Bern: Verlag Hans Huber.
- Wittchen, H.-U. & Hoyer, J. (2011). Klinische Psychologie & Psychotherapie. (2.Aufl.). Springer: Heidelberg.

Name des Moduls 19: Lebensmittelherstellung und -beurteilung

Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. Margit Brandt

Lehrperson/en: Dr. Margit Brandt, Prof. Dr. Dietlind Hanrieder, Dr. Christina Harnisch, Prof. Dr. habil. Ulrike Kleiner, Prof. Dr. Wolfram Schnäckel, Prof. Dr. Margot Steinel

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 4. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 12 h Vorlesung
- 48 h Praktikum
- 60 h Selbststudium (einschließlich Vorbereitung der Präsentation)

Prüfung: Präsentation (20 min, 100 %) + 1 LNW

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Allgemeine Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelproduktion und Technologie, Hygiene, Lebensmittellehre, Sensorik
Praktika aus den genannten Modulen sowie Übungen der Sensorik müssen erfolgreich abgeschlossen sein.

Lernziele:

- Fertigkeiten bei der Herstellung von Lebensmitteln und bei der Untersuchung von Lebensmitteln
- Fähigkeiten zur Beurteilung von Lebensmitteln, zur Entwicklung neuer Lebensmittel, zur Analyse, Interpretation und Präsentation von Ergebnissen

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Herstellung von Lebensmitteln (Fleischerzeugnisse, Milchprodukte, Konservenprodukte, Obstverarbeitung und Backwarenherstellung)
- chemische, physikalische und sensorische Beurteilung der Produkte
- technologische, ökonomische und hygienische Bewertung der Prozesse

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Sielaff, H.: Fleischtechnologie, Behr's Verlag; Hamburg 1996
- Sielaff, H.: Technologie der Konservenherstellung, Behr's Verlag; Hamburg, 1996
- Schobinger, U.: Frucht- und Gemüsesäfte, Verlag Eugen Ulmer; Stuttgart, 1987
- Speer, E.: Technologie der Milchverarbeitung, Behr's Verlag; Hamburg, 1999
- Freund, W.: Handbuch Backwaren - Technologie, Behr's Verlag; Hamburg, 2004

Name des Moduls 20: Lebensmittellehre

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder

Lehrperson/en: Prof. Dr. Dietlind Hanrieder

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 4. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 46 h Vorlesung
- 14 h Seminar
- 60 h Selbststudium: Nachbereitung der Vorlesungen, Vorbereitung der Seminare und Präsentationen, Prüfungsvorbereitung

Prüfung: mündlich (20 min, 100 %) + 1 LNW (Präsentation im Seminar)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Mikrobiologie, Hygiene, Lebensmitteltoxikologie, Humanernährung

Lernziele:

- Die Studierenden sind in der Lage, die Komplexität des Begriffs „Lebensmittelqualität“ (LMQ) aus Verbrauchersicht zu verstehen und zu beurteilen. Sie kennen die Aspekte, die das Kaufverhalten beeinflussen.
- Die Studierenden wissen über die qualitätsbeeinflussenden physikalischen, chemischen und biotischen Prozesse Bescheid und kennen die positiven und negativen Einflussfaktoren auf die LMQ.
- Die Studierenden wissen über die Rolle von Warenpflege und Hygiene, Konservierung und Verpackung bei der Qualitätserhaltung der Lebensmittel Bescheid und können die Wirksamkeit entsprechender Maßnahmen einschätzen.
- Die Studierenden wissen somit, welche Veränderungen unter gegebenen Bedingungen im Lebensmittel ablaufen und wie man diese verhindern bzw. verlangsamen kann.
- Die Studierenden wissen Bescheid darüber, wie das Lebensmittelrecht in Deutschland strukturiert ist und wie es mit dem Codex Alimentarius und dem Europäischen Lebensmittelrecht verknüpft ist.
- Die Studierenden kennen Anliegen und Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und speziell der Lebensmittelüberwachung in Deutschland und der EU.
- Die Studierenden wissen über Anliegen und Praxis der Lebensmittelkennzeichnung in Deutschland und in der EU Bescheid. Sie sind in der Lage, die obligatorischen und fakultativen Kennzeichnungselemente zu verstehen und anhand dieser die Qualität des Lebensmittels unter verschiedenen Aspekten zu beurteilen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Lebensmittel - Begriff, Bedeutung, Besonderheiten, Einteilung
- Aspekte der Lebensmittelqualität aus der Sicht des Verbrauchers
- Trends im Lebensmittelbereich
- Qualitätsbeeinflussende Prozesse und Faktoren
- Qualitätserhaltung durch Warenpflege, Hygiene, Konservierung und Verpackung
- Verbraucherschutz durch Lebensmittelrecht und -überwachung, Lebensmittelkennzeichnung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Löbber, R. / Hanrieder, D. / Berges, U. / Beck, J.: Lebensmittel Waren Qualitäten Trends. EUROPA-Verlag, Haan-Gruiten
- Baltes, W.: Lebensmittelchemie. Springer- Verlag, Berlin, Heidelberg u.a.
- Sinell, H. J.: Einführung in die Lebensmittelhygiene. Verlag Paul Parey, Berlin, Hamburg
- Schlieper, C. A.: Grundfragen der Ernährung. Verlag Dr. Felix Büchner - Handwerk und Technik, Hamburg
- Frede, W.: Taschenbuch für Lebensmittelchemiker und –technologien. Springer-Verlag, Berlin, Heidelberg, u.a., (Bände 1, 2 u.3)

Zusätzlich: Prof. Dr. Hanrieder: Foliensammlung Lebensmittellehre

Weitere Anmerkungen: In den Seminaren sollen von den Studenten Vorträge / Präsentationen zu vorgegebenen thematischen Schwerpunkten gehalten werden. Deshalb beginnen die Seminare ca. 3 Wochen nach der Vorlesung. Teilnahme an allen Seminaren ist für alle Studenten Pflicht. Der Inhalt der Seminarpräsentationen ist prüfungsrelevant.

Name des Moduls 21: Lebensmittelrecht

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ulrike Kleiner

Lehrperson/en: Dipl.- Jurist Felix Ortgies

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 4. Semester

Block: ja

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 40 h Vorlesung
- 12 h Seminar
- 8 h Übung
- 60 h Selbststudium

Prüfung: Klausur (90 min, 100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen:

Gute Kenntnisse der Module Lebensmittelchemie, Anatomie und Physiologie, medizinische Terminologie, Mikrobiologie, Allgemeine Lebensmitteltechnologie, Diättherapie, Lebensmittelanalytik, Lebensmitteltoxikologie

Lernziele:

- Die Studierenden sind in der Lage, die Fachsprache des Lebensmittelrechts korrekt anzuwenden.
- Die Studierenden haben gute Kenntnisse der Fundstellen der für die Lebensmittelpraxis einschlägigen Rechtsvorschriften.
- Die Studierenden können die Rechtsvorschriften sachgemäß interpretieren und qualifiziert anwenden.
- Die Studierenden haben die Fähigkeit, fachliche Problemstellungen interdisziplinär zu lösen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

1. Staats- und Verwaltungsrecht, Gesetzgebung, Rechtssprechung bei Verstößen im Lebensmittelbereich, Strafrecht, nationales und EU-Recht: Kenntnisse über den Aufbau der Behörden und deren Zuständigkeiten bei Anträgen und Genehmigungen (in der Lebensmittelindustrie, als selbständige/r Unternehmer/in, als Hygiene-, QM- oder QS-Beauftragte/r, im Labor); Widerspruchsverfahren (z. B. Schutz eines Unternehmens vor der Verwaltung bei unverhältnismäßig stark belastenden Auflagen und Einlegung geeigneter Rechtsmittel); der /die Ökotrophologe/in als Gutachter/in vor Gericht.
2. Allgemeines Lebensmittelrecht: Grundlagen des Lebensmittelrechts: Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittel Gesetzbuch: Lebensmittelbegriff, Bedarfsgegenstände, Zusatzstoffe, Gesundheitsschutz und Hygiene, Täuschung und Irreführung, Warenverkehr national, innergemeinschaftlich, mit Dritt-Ländern, Allgemeinverfügungen, Zoll, amtliche

Untersuchungsverfahren, Lebensmittelüberwachung und gesundheitlicher Verbraucherschutz, Risikokommunikation,

3. Spezielles Lebensmittelrecht: Fertigpackungs-VO, Eichgesetz, Zusatzstoffzulassungs- und -Verkehrs-VO, Lebensmittelkennzeichnungs-VO (Lebensmittel allgemein, Fleisch, Eier, Geflügel, Bio, Fische, Rindfleisch- und Fischetikettierung), Fleisch-VO (Auszug), Loskennzeichnungs-VO, Lebensmittelbestrahlungs-VO, Nährwertkennzeichnungs-VO, Diät-VO (Überblick), Nutrition and Health Claims, InfektionsschutzG, Hygienepaket VO (EG) Nr. 852, 853, 854/2004, LMHV 2007 national (Mantel-VO), Temperaturleitlinie, VO (EG) Nr. 2073 mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel (Überblick), Eigenkontrollen, HACCP, Produkthaftung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Model, O.; Creifelds, C.: Staatsbürger-Taschenbuch. München: C. H. Beck'sche Verlagsbuchhandlung, 2004
- Meyer, A. H.: Lebensmittelrecht I und II: Textsammlung mit Anmerkungen und Sachverzeichnis. München: Verl. C. H. Beck, 2005
- Zipfel, W.; Rathke, K.-D.: Lebensmittelrecht I-V: Loseblattkommentar aller wesentlichen Vorschriften für das Herstellen und Inverkehrbringen von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Tabakerzeugnissen und Bedarfsgegenständen. München: Verl. C. H. Beck, 2005
- Hauser, H.: Deutsches Lebensmittelbuch: Leitsätze 2004. Köln: Bundesanzeigenverlagsges.mbH, 2004
- Manke, R.; Wagner, K.; Wilhelm, G.: Der Lebensmittelbrief. Lampertheim: Lebensmittel-Informationsdienst, 2005
- Kuck, W.: Der Lebensmittelkurier: Fachjournal für Lebensmittelrecht, Verbraucherschutz und Ernährung. Karlsfeld: Wilhelm Jüngling, 2005
- Weiß, H.: Kopien, Folien und Handouts des Lehrbeauftragten

Name des Moduls 22: Qualitätsmanagement

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Gerhard Igl

Lehrperson/en: Prof. Dr. Gerhard Igl

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 5. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 40 h Vorlesung
- 20 h Seminar/Übung
- 60 h Selbststudium einschl. Prüfungsvorbereitung

Prüfung: Klausur (90 min, 100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Wirtschaftliche Grundlagen

Lernziele:

1. Die Studierenden wissen über Möglichkeiten und Grenzen des Qualitätsmanagements als Instrument der Organisation von Prozessen im Unternehmen Bescheid
2. Die Studierenden kennen den Aufbau einer Qualitätsmanagementdokumentation und sind in der Lage, die jeweiligen Qualitätsmanagementdokumente zu gestalten und anzuwenden
3. Die Studierenden besitzen Grundkenntnisse zum Einsatz spezifischer Methoden des Qualitätsmanagements unter den Bedingungen der Lebensmittelwirtschaft
4. Die Studierenden kennen den Kerninhalt der wichtigsten Zertifizierungssysteme für die Organisation im Unternehmen sowie für die Lebensmittelqualität und -sicherheit und Wissen über deren Anwendung Bescheid.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- I. Grundprobleme des Qualitätsmanagements
- II. Die Dokumentation und Darlegung eines QMS
- III. Wichtige Methoden und Instrumente des Qualitätsmanagements
- IV. Zertifizierungssysteme

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen

- Skript zu den inhaltlichen Schwerpunkten des Moduls
- Aufgabensammlung als Seminargrundlage und Lernerfolgskontrolle

b) Standardliteratur

- Kaminske, G., Brauer, J.-P.: Qualitätsmanagement von A bis Z . München, Wien 2007
- Masing, W.: Handbuch Qualitätsmanagement. München, Wien 2007

Weitere Anmerkungen:

Bei der Behandlung der einzelnen Themen wird zum gegebenen Zeitpunkt spezielle, aktuelle Literatur empfohlen bzw. werden weitere Arbeitsunterlagen bereitgestellt.

Name des Moduls 23: Interdisziplinäres Projekt

Modulverantwortliche Lehrperson: Studienfachberater/-in

Lehrperson/en: Alle Lehrende Ökotoxikologie

Studiengang: BA Ökotoxikologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 5. Semester

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden: 15 h

Credits: 5

Aufteilung der work load:

- 15 h Seminar in Kleinstgruppen
- 135 h Selbststudium unter Anleitung/Begleitung der betreuenden Lehrperson

Prüfung: Hausarbeit mit Präsentation (100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: je nach Projektthema

Lernziele:

- Die Studierenden sind fähig, eine komplexe Fragestellung mit interdisziplinärem Charakter im Team zu bearbeiten.
- Die Studierenden sind in der Lage, einen Bericht nach den wissenschaftlichen Regeln zu erstellen.
- Die Studierenden besitzen die Fähigkeit, die Ergebnisse der Projektbearbeitung im Rahmen eines Kolloquiums zu präsentieren und zu diskutieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Für den Projektteil: je nach Projekt unterschiedlich
- für den Vorlesungs- und Seminarteil:
 - Inhalt und Aufbau eines Projektberichts
 - Zitierung, Belege, Literaturverzeichnis

Literatur/Arbeitsunterlagen: in Absprache mit der Projekt begleitenden Person

Name des Moduls 24: Berufspraktikum

Modulverantwortliche Lehrperson: Studienfachberater/-in

Lehrperson/en: -

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 6. Semester 16 Wochen (Beginn 5. Semester)

Block: ja

work load: 700 h

davon Lehrstunden: 0 h

Credits: 20

Aufteilung der work load: 700 h Praktikum (inkl. Abfassen des Praktikumsberichtes)

Prüfung: Praktikumsbericht lt. Praktikumsordnung

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine

Lernziele:

- Befähigung zur praktischen Anwendung der im Studium erworbenen theoretischen Kenntnisse
- Aneignung von sozialen Kompetenzen innerhalb der Arbeitswelt
- Gewöhnung an die Anforderungen der Arbeitswelt
- Orientierung zum Thema der Bachelorarbeit
- Einstieg in die Branche des künftigen Arbeitsfeldes

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Eigene Recherche und Auswahl einer geeigneten Praktikumsstelle im Bereich Ernährung, Lebensmittel oder Dienstleistungen
- Bearbeitung der vom Hochschulmentor gestellten Aufgaben
- Abfassen des Praktikumsberichts

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Themenabhängige Festlegung

Weitere Anmerkungen:

Ideal ist es, wenn Praktikum und Bachelorarbeit im gleichen Betrieb absolviert werden.

Name des Moduls 25: Bachelorarbeit und Kolloquium

Modulverantwortliche Lehrperson: Studienfachberater

Lehrperson/en: -

Studiengang: BA Ökotropologie

Einordnung in das Studium: Pflichtmodul

Semesterlage: 6. Semester

Block: ja

work load: 450 h

davon Lehrstunden: 0 h

Credits: 15

Aufteilung der work load: 450 h Selbststudium

Prüfung: Bachelorarbeit (15 % der Bachelorendnote); Kolloquium (5 % der Bachelorendnote)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Studieninhalte des 1.-6. Fachsemesters

Lernziele:

- Befähigung zu wissenschaftlichem Arbeiten
- Befähigung, die erlernten Studieninhalte komplex und interdisziplinär anzuwenden
- Befähigung zur Abfassung eines wissenschaftlichen Berichts

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Wahl eines geeigneten Themas
- Selbstständige Durchführung aller notwendigen Arbeiten und dazugehörige Recherche von Quellen
- Schriftliche Dokumentation der Ergebnisse in Form der Bachelorarbeit
- Verteidigung der Bachelorarbeit im Rahmen eines speziellen Kolloquiums vor einer mehrköpfigen Prüfungskommission und der Hochschulöffentlichkeit

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Themenabhängige Festlegung

Weitere Anmerkungen:

Siehe auch Prüfungsordnung des Studienganges, §§ 22 bis 28

Wahlpflichtmodule

Name des Moduls 26: Angewandte Statistik

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Margot Steinel

Lehrperson/en: Dr. Harald Grunert

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 4. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 60 h Vorlesung
- 60 h Selbststudium

Prüfung: Klausur (90 min, 100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: positiver Abschluss des Modulteil Statistik

Lernziele:

- Die Studierenden sind in der Lage, ausgewählte mehrdimensionale statistische Aufgabenstellungen zu lösen.
- Die Studierenden können Daten, die aus Befragungen und Analysen hauswirtschaftlicher, humanbiologischer, ökonomischer und technologischer Fragestellungen resultieren, mittels mathematisch-statistischer Methoden auswerten.
- Die Studierenden besitzen die Fähigkeit, mit herkömmlicher Statistiksoftware (SPSS) umzugehen.
- Die Studierenden sind in der Lage, aus statistischen Untersuchungen Schlussfolgerungen für Managemententscheidungen und Entscheidungen für weitere Analysen und Befragungen zu formulieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Stichprobentheorie
- Schätz- und Testtheorie
- Auswertung statistischen Datenmaterials
- Statistiksoftware

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Standardliteratur, die in Arbeitsmaterialien des Dozenten angegeben werden

Name des Moduls 27: Arbeitslehre

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Margot Steinel

Lehrperson/en: Dipl.-Haushaltsökonomin Beate Imhof-Gildein

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 5. Semester

Block: ja

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

60 h Vorlesung

60 h Selbststudium inkl. Prüfungsvorbereitung

Prüfung: Klausur (90 min, 100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Kenntnisse zur Wirtschaftslehre des Haushaltes, Betriebswirtschaftslehre und zum Organisationsmanagement

Lernziele:

Die Studierenden sind befähigt

- zur Anwendung arbeitswissenschaftlicher Erkenntnisse auf konkrete betriebliche Erfordernisse in hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieben
- zur kritischen Analyse von Arbeitsplätzen im Dienstleistungsbereich
- zu Fragen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes
- zum Verständnis für die Veränderungen in der Arbeitsgesellschaft und deren Auswirkungen auf eine menschengerechte Arbeitsgestaltung

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Arbeitsanalyse und -gestaltung: grundlegende Begriffe und Methoden mit Bezug zum Dienstleistungsbereich
- Systembetrachtungen aus der Arbeitswissenschaft
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Arbeitsbewertung und Entgeltfindung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Einführung in die Arbeitswissenschaft; Bokranz/Landau Stuttgart 1991
- Arbeitswissenschaft; Luczak, Holger; Berlin 1998
- Die Arbeit im Dienstleistungsbetrieb; Landau, Kurt (Hrsg.); Stuttgart 1992
- Arbeit planen, steuern, gestalten; Naarmann, Nesso, Hamburg 1987

Weitere Anmerkungen:

Exemplarische Auswahl orientiert sich am Leitbild des BA-Studienganges Ökotrophologie

Name des Moduls 28: Bioanalytik

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ingo Schellenberg

Lehrperson/en: Prof. Dr. Ingo Schellenberg, Dr. Kathrin Kabrodt

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 5. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 36 h Vorlesung
- 24 h Praktikum
- 60 h Selbststudium inkl. Prüfungsvorbereitung

Prüfung: Klausur (90 min, 100 %) + 1 LNW

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Vorlesung Lebensmittelchemie

Lernziele:

- Kenntnisse über Methoden der modernen Bioanalytik für die Bereiche:
 - Untersuchung von Lebensmitteln
 - Untersuchung von Lebensmitteln oder pflanzliche Matrices auf sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe
 - Untersuchung von Lebensmitteln auf gentechnisch veränderte Inhaltsstoffe
- Festigung des theoretisch vermittelten Wissens in 5 Praktika

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Chromatographie
- Massenspektrometrie
- Photometrie
- Immunologische Verfahren
- Molekularbiologische Verfahren
- Probenvorbereitungsverfahren

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Gottwald, W.: Instrumentell-analytisches Praktikum. VCH Weinheim, 1996
- Schwedt, G.: Analytische Chemie, Grundlagen, Methoden und Praxis. Thieme Verlag, 1995
- Harris, D.C. : Lehrbuch der quantitativen Analyse. Vieweg Verlag, 1997
- Skoog, D.A. , Leary, J.J. : Instrumentelle Analytik: Grundlagen, Geräte, Anwendungen. Springer Verlag, 1996
- Geckeler, K.H., Eckstein, H.: Bioanalytische und Biochemische Labormethoden. Vieweg Verlag, 1998
- Lottspeich, F., Zorbas, H.: Bioanalytik. Spektrum Akademie Verlag, 1998
- Vorlesungsskripte werden teilweise gestellt, Praktikumsvorschriften werden gestellt

Weitere Anmerkungen:

Der LNW wird erteilt bei ordnungsgemäßer Protokollabgabe.

Name des Moduls 29: Biochemie der Ernährung

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ingo Schellenberg

Lehrperson/en: Prof. Dr. Ingo Schellenberg

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 4. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 24 h Vorlesung
- 12 h Seminar
- 24 h Praktikum
- 60 h Selbststudium

Prüfung: mündlich (30 min, 100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen:

Erfolgreiches Absolvieren der Pflichtmodule Lebensmittelchemie, Lebensmittelanalytik, Anatomie und Physiologie

Lernziele:

Kenntnis wesentlicher Stoffwechselmechanismen auf biochemisch-physiologischer Ebene im Zusammenhang mit der Ernährung - aufbauend auf Kenntnissen in Lebensmittelchemie, Lebensmittelanalytik, Anatomie und Physiologie

- Kenntnis pathobiochemischer Zusammenhänge
- Fähigkeit, im Zusammenhang mit ernährungsphysiologischen und biochemischen Kenntnissen Lebensmittel hinsichtlich ihrer ernährungsphysiologischen Wertigkeit einschätzen zu können,
- Erlernen der grundsätzlich in lebensmittelchemischen und biochemischen Labors eingesetzten instrumentellen bioanalytischen Methoden
- Fähigkeit, problemorientiert die Zusammensetzung von Lebensmitteln zu analysieren (Primär- und Sekundärmetabolite, Lebensmittelzusatzstoffe u. a.)

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Immunologie / Allergologie
- Endokrinologie
- Molekularbiologie / Grundlagen der Pflanzenbiotechnologie
- Naturstoffe (Pflanzliche Sekundärmetabolite) als Substanzen mit wichtigen ernährungsphysiologischen Funktionen

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Chemie in Lebensmitteln: J.F. Diehl
- Biochemie und Pathobiochemie (Löffler, Petrides)
- Chemie in Lebensmitteln: J.F. Diehl
- Prinzipien der Biochemie (Lehninger)

- Bioanalytik (Lottspeich)
- Analytische Chemie (Schwedt)
- Instrumentelle Analytik (Skoog/Leary)
- Untersuchungsmethoden in der Chemie (Naumer/Heller)
- Praktikumsvorschriften (Schellenberg/Kabrodt/Bonk)

Name des Moduls 30: Cateringpraxis

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Margot Steinel

Lehrperson/en: Dr. Margit Brandt, Prof. Dr. Margot Steinel

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 5. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 12 h Vorlesung
- 16 h Seminar
- 32 h Praktikum
- 60 h Selbststudium (einschließlich Vorbereitung der Präsentationen)

Prüfung: Präsentation (20 min, 100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Erfolgreicher Abschluss der Module
Verpflegungsmanagement sowie Lebensmittelherstellung und –beurteilung.

Lernziele:

- Die Studierenden können grundlegende Techniken zur Speisenproduktion unter technischen, ökonomischen und qualitativen Aspekten auswählen und anwenden.
- Die Studierenden können das Zusammenspiel von Personal, Material und Arbeitsmitteln bei einer Cateringaufgabe koordinieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

1. Mengenermittlung und Nährwertberechnung
2. Speisenplanung
3. Speisenplanoptimierung
4. Produktionsablaufplanung
5. Event-Catering

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Arbeitsunterlagen werden bereitgestellt

Steinel, M. (Hrsg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Neuer Merkur:
München 2008

Weitere Anmerkungen:

Die Belegung dieses Moduls ist mit der verbindlichen Teilnahme an allen Einzelübungen verbunden.

Name des Moduls 31: Diättherapie

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald

Lehrperson/en: Prof. Dr. Dr. habil. Markus Seewald

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 4. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 24 h Vorlesung
- 24 h Seminar
- 12 h Praktikum
- 60 h Selbststudium

Prüfung: mündlich (20 min, 70 %) + 1 LNW, Referat (30 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen:

Pflichtmodul Anatomie und Physiologie, Pflichtmodul Humanernährung, sehr positiv Wahlpflichtmodul Angewandte Humanernährung

Lernziele:

- Fähigkeit, diättherapeutisch bei Erkrankungen Patientenbehandlungen durchzuführen - aufbauend auf dem bereits vorhandenen Ernährungswissen
- grundlegendes Wissen über Krankheitsursachen und Krankheitsverläufen
- Fähigkeit zur (in der Praxis wichtigen) Teamarbeit
- Integration der nötigen Compliance-Ansätze in die praktischen Diätvorschriften

Inhaltliche Schwerpunkte:

Die inhaltlichen Schwerpunkte dieses Moduls liegen in der diättherapeutischen Behandlung von Hyperlipoproteinämien, Hyperurikämie und Gicht, Diabetes mellitus, Hypertonie und Herz-Kreislauf-Erkrankungen, der Erkrankungen des Verdauungstraktes und Krebserkrankungen. Ein gesondertes Kapitel gilt der parenteralen Ernährung und der Sonderernährung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Diättherapie, M. L. Götz, U. Rabast, Thieme Verlag.
- Stoffwechselkrankheiten, H. Mehnert, Thieme Verlag.
- Lehrbuch der Ernährungstherapie, K. Huth, R. Kluthe, Thieme Verlag.
- Moderne Infusionstherapie, W. Hartig, W. Zuckschwerdt Verlag.
- Diabetologie in Klinik und Praxis, H. Mehnert, K. Schöffling, E. Standl, K. H. Usadel, Thieme Verlag

Name des Moduls 32: Dienstleistungsmarketing

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ute Höper-Schmidt

Lehrperson/en: Prof. Dr. Ute Höper-Schmidt

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 3. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 38 h Vorlesung
- 22 h Seminar
- 60 h Selbststudium (einschließlich selbständige Bearbeitung einer Fallstudie)

Prüfung: Klausur (90 min, 100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen:

- Grundlagen des Marketings (Lage: 2. Semester im Rahmen der Veranstaltung Betriebswirtschaftliche Grundlagen)
- Kenntnisse in Wirtschaft und Gesellschaft

Lernziele:

- Die Studierenden wissen um die Besonderheiten des Marktes für Dienstleistungen sowie des Dienstleistungsmarketings (Insbesondere im Rahmen der Erweiterung des klassischen Marketingmix um die Faktoren „Personal, Ausstattung und Prozessmanagement“).
- Die Studierenden kennen die entscheidenden Aspekte des Marketings als marktorientiertes, Umsatz förderndes Managementsystem.
- Mittels der selbständigen Bearbeitung von Fallstudien können die Studierenden Stärken und Schwächen von Konzepten des Dienstleistungsmarketings erkennen und beurteilen.
- Die Studierenden sind in der Lage, Marketingkonzepte für Dienstleistungsunternehmen zu beurteilen und selbst zu erstellen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Status Quo und Perspektiven des Dienstleistungsmarketings
- Ziel- und Strategieentwicklung für das Dienstleistungsmarketing
- Einsatz der Marketinginstrumente für das externe Marketing
- Internes Marketing bei Dienstleistungsunternehmen
- Beschwerdemanagement
- Marketingorganisation, -planung, -kontrolle
- Fallbeispiele des Dienstleistungsmarketings

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Jeweils die aktuellen Auflagen nachfolgend genannter Werke:

- Bieberstein, I.: Dienstleistungsmarketing, Kiehl-Verlag, Ludwigshafen
- Bruhn, M., Meffert, H., Handbuch Dienstleistungsmanagement, Gabler Verlag, Wiesbaden
- Kotler, P., Bliemel, F., Marketing-Management, Poeschel-Verlag, Stuttgart
- Meffert, H.: Marketing, Gabler, Wiesbaden
- Meffert, H., Bruhn, Dienstleistungsmarketing - Grundlagen, Konzepte, Methoden, Gabler-Verlag, Wiesbaden
- Scheuch, F., Dienstleistungsmarketing, Verlag Franz Vahlen, München
- Weis, Chr.: Marketing., Kiehl-Verlag, Ludwigshafen

Name des Moduls 33: Erzeugung und Qualität landwirtschaftlicher Produkte

Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. Heiko Scholz

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Credits: 4 (für das Gesamtmodul)

Name des Modulteils: Erzeugung Pflanzenproduktion

Lehrperson/en: Dr. Angelika Trenschi

Semesterlage: 3. Semester

Block: nein

work load: 60 h

davon Lehrstunden: 30 h

Aufteilung der work load:

- 30 h Vorlesung
- 30 h Selbststudium

Prüfung: Klausur (90 min, 100 %) mit Modulteil Erzeugung Tierproduktion

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine

Lernziele:

Grundkenntnisse zu Zielen, Rahmenbedingungen, Anforderungen und Art und Weise der landwirtschaftlicher Pflanzenproduktion und der Absatzwege als Grundlage für ein tieferes Verständnis ihrer Möglichkeiten und Grenzen, qualitativ hochwertige Produkte in ausreichenden Mengen umweltgerecht zu erzeugen und für den Zusammenhang zwischen Anbauverfahrensgestaltung und Erzeugnisqualität.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Veränderung der Anforderungen an die Pflanzenproduktion (politisch, rechtlich, ökonomisch, ökologisch) und Konsequenzen
- Überblick zur Integrierten Pflanzenproduktion (nachhaltige Bodennutzung, Fruchtfolge, Pflanzenschutz, Düngung)
- Erzeugung pflanzlicher Produkte bei integrierter Landbewirtschaftung (Getreide, Kartoffeln, Gemüse)
- Kriterien für die Bewertung der Qualität der Produkte und Einflussmöglichkeiten im Rahmen der Produktionsverfahren und Standortwahl
- Vermarktung und Absatzwege

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Pflanzliche Erzeugung (Band 1), Münster-Hiltrup: Landwirtschaftsverlag 1998

Aufhammer, W.: Getreide und andere Körnerfruchtarten, Stuttgart: Ulmer, 1998

Fritz/ Stolz: Gemüsebau, Stuttgart: Ulmer, 1989

Leitfaden für die Qualitätskontrolle bei Speisekartoffeln, Bonn: Rheinischer Landwirtschaftsverlag, 2005

Sowie weitere Literatur und Internet

Weitere Anmerkungen: Möglich sind Übungen zur Bewertung der Erzeugnisqualität bei Gemüse und Speisekartoffeln.

Name des Modulteils: Erzeugung Tierproduktion

Lehrperson/en: Dr. Heiko Scholz

Semesterlage: 3. Semester

Block: nein

work load: 60 h

davon Lehrstunden: 30 h

Aufteilung der work load:

- 30 h Vorlesung
- 30 h Selbststudium

Prüfung: Klausur (90 min, 100 %) mit Modulteil Pflanzenproduktion

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine

Lernziele:

Die Studenten wissen, welche Qualitätsmerkmale die tierischen Produkte aufzuweisen haben und verfügen über das Grundverständnis zur Bestimmung der Produktqualität. Sie haben Kenntnis über die Art und Weise der Erzeugung dieser Produkte sowie der Faktoren, die darauf Einfluss nehmen. Sie sind in der Lage, aus der Sicht der Trends von Erzeugung und Vermarktung erforderliche Managemententscheidungen zur Sicherung der Produktqualität zu treffen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Produktionsgrundlagen, Grundlagen der Fütterung und Zucht
- Anforderungen an die Rohmilchqualität und Rohmilcherzeugung
- Fleischerzeugung allgemein
- Erzeugung von Rind- und Schweinefleisch
- Eier- und Geflügelerzeugung
- Schafhaltung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Kirchgeßner, M.: Tierernährung. DLG-Verlags-GmbH, 2004
- Jeroch/Flachowsky/Weißbach: Futtermittelkunde. Gustav Fischer Verlag, 1993
- Fahr, D. v.: Lengerken, G.: Milcherzeugung. Deutscher Fachverlag GmbH, 2003
- Kräußlich/Brem: Tierzucht und allgemeine Landwirtschaftslehre für Tiermediziner, Enke Verlag, 1997
- Kräußlich, H.: Tierzüchtungslehre. Verlag Eugen Ulmer, 1994
- Schmitt, F.: Handbuch Schweineproduktion. Verlags Union Agrar, 1989

Name des Moduls 34: Lebensmittelproduktion und -technologie

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Wolfram Schnäckel

Lehrperson/en: Prof. Dr. Wolfram Schnäckel, Dr. Christina Harnisch

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 5. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 33 h Vorlesungen
- 3 h Seminare
- 16 h Übung + Präsentation
- 8 h Exkursion
- 60 h Selbststudium (einschließlich Projekt) und Prüfungsvorbereitung

Prüfung: Hausarbeit mit Präsentation (100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Module Lebensmittelengineering, Allgemeine Lebensmitteltechnologie, Wirtschaftliche Grundlagen, Mikrobiologie, Hygiene

Lernziele:

- Demonstration des gesamten Produktlebenszyklus eines Lebensmittels auf der Grundlage von konkreten Anwendungsbeispielen
- Verständnis für den Zusammenhang zwischen Rohstoffqualität, technologischen Verfahren und der Qualität der Endprodukte
- Kenntnisse, wie eine den Verbraucherwünschen entsprechende Produktqualität in der Sphäre der Distribution möglichst lange erhalten werden kann
- Fähigkeit, selbstständig ganzheitliche technologische Ketten bei der Lebensmittelproduktion zu gestalten
- Fähigkeit, aus einem ganzheitlichen Prozessverständnis heraus als Manager in den Bereichen Lebensmittelproduktion, Lebensmittellogistik und Produktentwicklung zu arbeiten.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- I. Qualitätsanforderungen und warenkundliche Aspekte ausgewählter landwirtschaftlicher Rohstoffe und Lebensmittel
 - Schlachttiere, Fleisch, Fleischprodukte
 - Milch und Milchprodukte
 - Getreide und Mählenerzeugnisse
 - Backwaren
- II. Grundlagen der Gestaltung technologischer Ketten bei der Lebensmittelproduktion
 - Grundlagen der technologischen Planung und Projektierung
 - Grundlagen der Layout-Planung
 - Gestaltung von Fließbandprozessen

- Kapazitätsberechnungen für Einzelaggregate innerhalb von Mehrproduktketten
- Grundlagen der Ausbeuterechnung innerhalb technologischer Ketten - Wirtschaftlichkeitsbetrachtungen
- Bewertung technologischer Ketten hinsichtlich:
 - Erzielung hoher Produktqualitäten
 - hoher Umschlaggeschwindigkeiten
 - ressourcenschonender Produktion
 - technischer Flexibilität
 - Umweltverträglichkeit und
 - wirtschaftlicher Effizienz

III. Fallbeispiele für die Gestaltung und Bewertung technologischer Ketten
 - je zwei für pflanzliche und tierische Lebensmittel

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Schnäckel, W., Harnisch, Chr.: Foliensammlung Lebensmittelproduktion und Technologie. Bernburg 2005
- Sielaff, H.: Fleischtechnologie. Behr's Verlag Hamburg 1996
- Spreer, E.: Technologie der Milchverarbeitung. Behr's Verlag Hamburg 1995
- Klingler, W. K.: Grundlagen der Getreidetechnologie. Behr's Verlag Hamburg 1995
- Freund, W.: Handbuch Backwaren. Behr's Verlag Hamburg 2003

Name des Moduls 35: Lebensmitteltechnik

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Gerhard Kater

Lehrperson/en: Prof. Dr. Gerhard Kater

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 5. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 60 h Vorlesung
- 60 h Selbststudium

Prüfung: mündlich (20 min, 100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen:

- Kenntnisse zu Lebensmitteln und ihrer Herstellung
- Verfahrenstechnische Grundlagen
- Zusammensetzung und Wirkung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln
- Kenntnisse zur Haushaltstechnik

Lernziele:

Grundkenntnisse zur Gestaltung von Apparaten und Anlagen unter den spezifischen Anforderungen der Lebensmittelindustrie sowie zu deren Montage, Inbetriebnahme und zum sicheren Betrieb

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Grundlagen der Gestaltung von Anlagen und Apparaten
- Fließbilder verfahrenstechnischer Anlagen
- Transport und Lagerung von Feststoffen
- Transport und Lagerung von Flüssigkeiten
- Wärmeüberträger in der Lebensmittelindustrie
- Erzeugung und Anwendung von Druckluft
- Erzeugung und Anwendung von Vakuum
- Trennen von Suspensionen
- Abfülltechnik für Getränke
- Technische Systeme zur Reinigung und Desinfektion von Anlagen
- Montage von Anlagen
- Inbetriebnahme von Anlagen
- Grundlagen der Instandhaltung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Petersen, Heinz, Brauereianlagen, 1993, Verlag Hans Carl Nürnberg
- Manger, H.J.: Planung von Anlagen für die Gärungs- und Getränkeindustrie
- Wildbrett, G.: Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittelindustrie, Behrs Verlag Hamburg
- DIN 28004 Fließbilder Verfahrenstechnischer Anlagen
- DIN 19227 Bildzeichen und Kennbuchstaben für Messen Steuern und Regeln in der Verfahrenstechnik
- Schäuble, R.: Korrosionen in der Getränkeindustrie Lehrwerk Verfahrenstechnik, Anlagentechnik 1 u. 2, Apparatetechnik, Deutscher Verlag für Grundstoffindustrie

Name des Moduls 36: Management hauswirtschaftlicher Dienstleistungen

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Margot Steinel

Lehrperson/en: Prof. Dr. Margot Steinel

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 5. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 36 h Vorlesung
- 16 h Seminar
- 8 h PC-Praktikum
- 60 h Selbststudium (einschließlich Projekt)

Prüfung: mündlich (20 min, 100 %) + 1 LNW

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Kenntnisse in Wirtschaftslehre des Haushalts und Wirtschaftliche Grundlagen

Lernziele:

Die Studierenden

- kennen die Besonderheiten hauswirtschaftlicher Dienstleistungsbetriebe (insb. Non-Profit-Betriebe)
- haben die Fähigkeit, für hauswirtschaftliche Dienstleistungen Ziele zu formulieren, Bedingungen und Verfahren zu beschreiben, Personalbedarf zu bestimmen und Entscheidungen über die Fremdvergabe zu fällen
- haben die Fähigkeit, ein Qualitätsmanagementsystem in einem hauswirtschaftlichen Betrieb einzuführen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

1. Besonderheiten hauswirtschaftlicher Dienstleistungsbetriebe
2. Reinigungsdienstleistungen
3. Wäschepflegedienstleistungen
4. Facility Management-Dienstleistungen

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Material wird im Internet bereitgestellt.

Empfohlene Literatur: Fachausschuss Großhaushalt der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (Hrsg.): Management des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetriebs. München : Verlag Neuer Merkur 2004

Name des Moduls 37: Marketing für Lebensmittel

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Ute Höper-Schmidt

Lehrperson/en: Prof. Dr. Ute Höper-Schmidt

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 2. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 48 h Vorlesung
- 12 h Seminar
- 60 h Selbststudium (einschließlich selbstständige Bearbeitung einer Fallstudie)

Prüfung: Klausur (90 min, 100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen:

- Grundlagen des Marketings (Lage: 2. Semester im Rahmen der Veranstaltung Wirtschaftliche Grundlagen)

Lernziele:

- Die Studierenden wissen um die Besonderheiten des LM-Marketings gegenüber anderen Erscheinungsformen des Marketings.
- Die Studierenden haben Kenntnisse über die Grundlagen der Marktforschung und der Situations- und Entwicklungsanalysen als Voraussetzung für effektives Marketing.
- Die Studierenden setzen sich kritisch mit den Methoden der Werbung auseinander.
- Durch die Kenntnis des Managementprozesses wissen die Studierenden Marketingziele und Strategien zu entwickeln und diese dann mit dem notwendigen Instrumentarium umzusetzen.
- Mittels der selbständigen Bearbeitung von Fallstudien können die Studierenden Stärken / Schwächen von Konzepten des Lebensmittelmarketings erkennen.
- Die Studierenden sind in der Lage, Marketingkonzepte für Lebensmittel zu beurteilen und selber zu erstellen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Entwicklungen / Trends im Food-Bereich
- Kaufverhalten und Kaufentscheidungen beim Kauf von Lebensmitteln
- Informationsbeschaffung mittels Markt-, Wettbewerbs- und Umfeldanalysen
- Ziel- und Strategieableitung
- Einsatz der Marketinginstrumente (Produktpolitik, Preispolitik, Distributionspolitik, Kommunikationspolitik)
- Marketingorganisation, -planung und -kontrolle
- Marketing für Agrarprodukte und Lebensmittel aus ökologischer Produktion
- Fallbeispiele und Workshops mit Experten aus Wirtschaft und Verbänden.

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Jeweils die aktuellen Auflagen nachfolgend genannter Werke

- Becker, J., Marketing-Konzeption, Verlag Vahlen, München
- Kotler, P., Grundlagen des Marketing, München
- Kotler/Bliemel: Marketing-Management. Poeschel-Verlag, Stuttgart
- Kroeber-Riel, W., Weinberg, P., Konsumentenverhalten, München
- Meffert, H., Marketing – Grundlagen marktorientierter Unternehmensführung, Gabler, Wiesbaden
- Strecker, O., Reichert, J., Pottebaum, P., Marketing in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Frankfurt am Main
- Wagner, P., Marketing in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart

Name des Moduls 38: Marktlehre

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Elena Kashtanova

Lehrperson/en: Prof. Dr. Elena Kashtanova

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 4. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 30 h Vorlesung
- 18 h Seminaren
- 12 h Übungen
- 60 h Selbststudium (einschließlich Projekt)

Prüfung: Beleg mit Präsentation (10%), Klausur (90 min, 90 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Grundkenntnisse der Volkswirtschaftslehre, insbesondere Preisbildung auf Märkten und Marktformen; Mathematik und Statistik

Lernziele:

Die Studierenden verstehen den Preisbildungsprozess auf Agrarmärkten und Lebensmittelmärkten; sie sind in der Lage, die Determinanten von Nachfrage und Angebot auf diesen Märkten festzustellen, qualitativ und quantitativ zu analysieren; sie haben Kenntnisse des agrarpolitischen Umfeldes in Deutschland, EU und weltweit; sie sind in der Lage, die Auswirkungen agrarmarktpolitischer Instrumente hinsichtlich ihrer Begründung kritisch zu beurteilen; sie sind in der Lage, Konjunkturforschung für Agrarmärkte und Lebensmittelmärkte in Deutschland, EU und der Welt durchzuführen. Sie sind in der Lage, dieses Wissen im praktischen Kontext anzuwenden und umzusetzen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Weltagrarmarkt und Agraraußenhandel: Welt, EU, BRD; Welternährungssituation;
- Determinanten von Nachfrage, Angebot, Preisbildung und Marktgleichgewicht auf den Agrarmärkten und Lebensmittelmärkten;
- Agrarvermarktung, Marktstruktur und Wettbewerb; Struktur des Agribusiness; Vermarktungsspannen; vertikale Integration; Marktformen und Preisbildung; Preisdifferenzierung; internationale Preisbildung; Marktveranstaltungen und Warenterminbörsen;
- Träger, Ziele und Instrumente der Agrarmarktpolitik; Grundprinzipien der EU-Agrarmarktordnungen; aktuelle Lage der EU-Agrarreform; sektoraler Wandel in der Landwirtschaft; Einkommensdisparität;
- Globalisierung, Welthandelsordnung und Agrarprotektionismus; WTO und Anforderungen an internationalen Agrar- und Lebensmittelhandel;
- Statistische Grundlagen für Marktanalyse: Trend- und Regressionsanalyse, Korrelationsanalyse (SPSS- Programm). Prognose für Nachfrage nach Agrargütern und Lebensmitteln;

- Teilmärkte (Welt, EU, BRD, Osteuropa) für Agrarerzeugnisse und ausgewählte Lebensmittel: Getreide, Ölf Früchte, Zuckerrüben, Kartoffeln, Obst und Gemüse, Schlachtvieh und Fleisch, Milch, Eier. Angebot und Nachfrage, Selbstversorgungsgrad, Distributionswege, Preisentwicklung, Marktordnungen der EU, Außenhandel.

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Jeweils neueste Auflage:

- Wöhlken, E.: Einführung in die landwirtschaftliche Marktlehre, UTB Ulmer Verlag
- Koester, U.: Grundzüge der landwirtschaftlichen Marktlehre, WiSo Kurzlehrbücher, Reihe Volkswirtschaft, Verlag Vahlen
- Henrichsmeyer, W., Witzke, H.P.: Agrarpolitik, Bd 1 und 2. UTB Ulmer Verlag
- Moser, F. und Funk, H.: Märkte und Vermarkten, BLV Verlagsgesellschaft München.
Wochenberichte der ZMP; ZMP-Marktbilanzen
- Agrarpolitische Mitteilungen des BMELF; Agrarbericht der Bundesregierung
- Situationsbericht: Deutscher Bauernverband
- Agra Europe, Agrarwirtschaft

Weitere Anmerkungen:

Begleitend zu den Lehrveranstaltungen werden aktuelle Arbeitsunterlagen und kapitelbezogene Übungsfragen als online-Ressource verfügbar unter <http://www.inf.hs-anhalt.de/webct> (Benutzername und Passwort werden den Vorlesungsbesuchern mitgeteilt)

Die Übungen dienen der Analyse von Konjunktur- und Marktentwicklung und laufen in gesonderten Lehrveranstaltungen (im PC-Pool). Sie bauen auf statistischem Grundwissen auf.

Name des Moduls 39: Ökologischer Landbau

Modulverantwortliche Lehrperson: Dr. Michael Schenk

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Credits: 4

Name des Modulteils: Ökologische Pflanzenproduktion

Lehrperson/en: Dr. Michael Schenk

Semesterlage: 4. Semester

Block: nein

work load: 60 h

davon Lehrstunden: 30 h

Aufteilung der work load:

- 30 h Vorlesung
- 30 h Selbststudium

Prüfung: mündlich (30 min, 100 %) mit Modulteil Tierproduktion

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Modul Erzeugung und Qualität landwirtschaftlicher Produkte

Lernziele:

- Die Studierenden begreifen ökologischen Landbau als notwendige Alternative
- Die Studierenden kennen die theoretischen Grundlagen und Erfordernisse der ökologischen Pflanzenproduktion

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Ziele und Prinzipien der ökologischen Pflanzenproduktion
- Düngung und Wirtschaftsdüngerbehandlung
- Fruchtfolge, Unkrautregulierung und Pflanzenschutz
- Kulturarten im ökologischen Landbau
- ökonomische Aspekte der ökologischen Pflanzenproduktion

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Lehrbücher zum ökologischen Landbau
- Zeitschriften
- Internet

Name des Modulteils: Ökologische Tierproduktion

Lehrperson/en: Dr. Heiko Scholz

Semesterlage: 4. Semester

Block: nein

work load: 60 h

davon Lehrstunden: 30 h

Aufteilung der work load:

- 30 h Vorlesung
- 30 h Selbststudium

Prüfung: mündlich (30 min, 100 %) mit Modulteil Pflanzenbau

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Modul Erzeugung und Qualität landwirtschaftlicher Produkte

Lernziele:

- Die Studierenden begreifen die ökologische Tierhaltung als Alternative zur konventionellen Tierproduktion. Sie kennen die Vorzüge der ökologischen Tierhaltung und die ökologische und wirtschaftliche Bedeutung der Tierhaltung im Ökobetrieb.
- Die Studierenden beherrschen die theoretischen Grundlagen der ökologischen Tierhaltung und sind u.a. in der Lage, in Verbindung mit Beratung Ökobetriebe mit Tierhaltung aufzubauen und zu führen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Was bedeutet Ökologie, Richtungen national und international?
- Auswirkungen intensiver/konventioneller Tierproduktion auf das Tier, die Menschen und die Umwelt
- Haltung und Fütterung von Nutztieren
- Vermarktung und ökonomische Aspekte der ökologischen Nutztierhaltung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Rahmann, G.: Ökologische Tierhaltung. Eugen Ulmer GmbH, 2004
- Haccius, M.: Ökologischer Landbau-Grundlagen und Praxis. ais e.V., 1070/1996
- Herrmann/Plakolm: Ökologischer Landbau. Österreichischer Agrarverlag, Wien 1991
- Graf/Haccius/Willner: Die EU-Verordnung zu ökologischen Tierhaltung – Hinweise zur Umsetzung. SÖL-Sonderausgabe Nr. 72, 1999

Name des Moduls 40: Personalführung

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Gerhard Igl

Lehrperson/en: Prof. Dr. Gerhard Igl

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 5. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 45 h Vorlesung
- 15 h Seminar/Übung
- 60 h Selbststudium einschl. Prüfungsvorbereitung

Prüfung: Klausur (90 min, 100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine

Lernziele:

1. Die Studierenden kennen grundlegende Modelle und Erklärungsansätze der Personalführung
2. Die Studierenden verfügen über grundlegende Fähigkeiten der Delegation und Kontrolle von Aufgaben, Kompetenzen u. Verantwortung
3. Die Studierenden besitzen Basisfähigkeiten für das Gespräch mit Mitarbeitern
4. Die Studierenden besitzen Basisfähigkeiten für die Vorbereitung und Durchführung einer Besprechung
5. Die Studierenden verfügen über grundlegende Fähigkeiten bei der Organisation von Teamarbeit und der Leitung eines Teams
6. Die Studierenden verfügen über grundlegendes Wissen über Arbeitsmotivation und Arbeitszufriedenheit
7. Die Studierenden kennen wichtige Anforderungen, die eine Führungsperson beim Umgang mit Stress u. Konflikten beachten muss

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Grundlagen und wissenschaftliche Erklärungsansätze der Personalführung
- Interaktion mit Mitarbeitern, Delegation, Kontrolle und Zielvereinbarung,
- Verhalten in spezifischen Führungssituationen (Anerkennung, Kritik, Beurteilen, Moderation)
- Führung von Gruppen, Teamentwicklung und Teamarbeit
- Arbeitsmotivation und -zufriedenheit
- Mikropolitik im Unternehmen, Konflikte und Konfliktmanagement
- Arbeitsbelastung, Stress und Frustration

Literatur/Arbeitsunterlagen:

a) Arbeitsunterlagen

- Skript zu den inhaltlichen Schwerpunkten des Moduls
- Aufgabensammlung als Seminargrundlage und Lernerfolgskontrolle

b) Standardliteratur

- Staehle, W.: Management. Eine verhaltenswissenschaftliche Perspektive. München 1999
- Richter, M.: Personalführung. Stuttgart 1999
- von Rosenstiel, L. u.a.: Führung von Mitarbeitern. Stuttgart 2003
- Neuberger, O.: Führen und führen lassen, Stuttgart 2002

Weitere Anmerkungen:

Bei der Behandlung der einzelnen Themen wird zum gegebenen Zeitpunkt spezielle, aktuelle Literatur empfohlen bzw. werden Arbeitsunterlagen bereitgestellt.

Name des Moduls 41: Rechnungswesen

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Margot Steinel

Lehrperson/en: Prof. Dr. Margot Steinel

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 4. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 24 h Vorlesung
- 36 h Übung
- 60 h Selbststudium

Prüfung: Klausur (90 min, 100 %) + 1 LNW

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Modulteil Betriebswirtschaftslehre

Lernziele:

Die Studierenden:

- haben Kenntnis der Abgrenzung der verschiedenen Rechensysteme
- sind befähigt, in einem Betrieb ein Kostenrechnungssystem einzuführen
- haben Kenntnis der spezifischen Probleme im Rechnungswesen hauswirtschaftlicher Dienstleistungsbetriebe.

Inhaltliche Schwerpunkte:

1. Rechnungsgrößen des Rechnungswesens
2. Liquiditätsrechnung
3. Buchführung
4. Kostenrechnung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Material wird im Internet bereitgestellt.

Empfohlene Literatur: Hummel; Männel: Kostenrechnung 1. 4. Auflage. Wiesbaden : Gabler 1990

Name des Moduls 42: Schuldnerberatung

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Margot Steinel

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Credits: 4 (für das Gesamtmodul)

Name des Modulteils: Beratungspsychologie - Vertiefungsseminar

Lehrperson/en: Mandy Rüdiger

Semesterlage: 4. Semester

Block: nein

work load: 40 h

davon Lehrstunden: 20 h

Aufteilung der work load:

- 20 h Seminar
- 20 h Selbststudium

Prüfung: Hausarbeit (100 %) mit Modulteil haushaltsökonomische Inhalte der Schuldnerberatung und juristische Inhalte der Schuldnerberatung

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: erfolgreiche Teilnahme am Modul Beratungspsychologie

Lernziele:

Die Studierenden kennen die speziellen Beratungsmethoden der Schuldnerberatung und können sie anwenden.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- spezifische psychologische Belastungsfaktoren in der Schuldnerberatung
- systemische Analyse von Problemsituationen
- spezielle Formen der Schuldnerberatung

Literatur/Arbeitsunterlagen: wird zur Verfügung gestellt

Weitere Anmerkungen: Das Seminar kann im Zusammenhang mit der Schuldnerberatung gesehen werden. Es muss dies aber nicht zwangsläufig der Fall sein. Das Seminar ist offen für alle, die ihre Kenntnisse in Beratungsmethoden vertiefen wollen.

Name des Modulteils: Haushaltsökonomische Inhalte der Schuldnerberatung

Lehrperson/en: Prof. Dr. Margot Steinel

Semesterlage: 4. Semester

Block: nein

work load: 40 h

davon Lehrstunden: 20 h

Aufteilung der work load:

- 12 h Vorlesung

- 8 h Seminar
- 20 h Selbststudium

Prüfung: Hausarbeit (100 %) mit Modulteil Beratungspsychologie und juristische Inhalte der Schuldnerberatung

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Kenntnisse in Wirtschaftslehre des Haushalts und Finanzmathematik

Lernziele:

Fähigkeit, ökonomische Probleme in der Schuldnerberatung zu erkennen, zu beurteilen und entsprechende Empfehlungen zu geben.

Inhaltliche Schwerpunkte:

1. Haushaltsbuchführung als präventives und kuratives Instrument der Schuldnerberatung
2. Kreditfinanzierung im Privathaushalt
 - 2.1. Informationen bei der Aufnahme von Krediten
 - 2.1.1. Effektivzinssatz
 - 2.1.2. Kreditsicherung
 - 2.1.3. Kapitaleinstufungsfähigkeit
 - 2.2. Kreditarten
3. Praxis der Schuldnerberatung
 - 3.1. Konsequenzen im Fall des Zahlungsverzugs
 - 3.2. Erstellen von Schuldenbereinigungsplänen

Literatur/Arbeitsunterlagen: Material wird bereitgestellt

Name des Modulteils: Juristische Inhalte der Schuldnerberatung

Lehrperson/en: Susanne Fairlie

Semesterlage: 4. Semester

Block: ja

work load: 40 h

davon Lehrstunden: 20 h

Aufteilung der work load:

- 12 h Vorlesung
- 8 h Seminar
- 20 h Selbststudium

Prüfung: Hausarbeit (100 %) mit Modulteil Beratungspsychologie und haushaltsökonomische Inhalte der Schuldnerberatung

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Modul Verbraucherverhalten und -schutzrecht

Lernziele:

- Die Studierenden sind in der Lage zu erkennen,
 - wie juristische Kenntnisse umfassende Schuldner- und Insolvenzberatung ermöglichen und unterstützen

- wie Beratungspsychologie, Haushaltsökonomie und Rechtswissenschaften in der Schuldner- und Insolvenzberatung zusammenwirken
- Fähigkeit, juristische Fachbegriffe in der Schuldnerberatung zutreffend anzuwenden
- Fähigkeit Ver- und Überschuldungssituationen (juristischen) Lösungsansätzen der Schuldnerberatung zuzuordnen
- Die Studierenden sollen grundlegende juristische Fragen im Zusammenhang mit der Schuldnerberatung, insbesondere des Verbraucherinsolvenzverfahrens und der Forderungsüberprüfung beantworten können.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Juristische Rahmenbedingungen und juristische Aufgaben in der Schuldner- und Insolvenzberatung
- Existenzsicherung
- Entschuldungsverfahren
 - Forderungsüberprüfung
 - Außergerichtliche Einigung
 - Gerichtliche Einigung
 - Verbraucherinsolvenzverfahren
 - Entschuldungsverfahren für mittellose Schuldner (masselose Verfahren)

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Ratgeber des BMFSFJ: Was mache ich mit meinen Schulden?

Ratgeber der Verbraucherzentrale NRW: Geschafft: Schuldenfrei!

Frank Nestermann, Frank Engel, Ursel Sickendiek (Hrsg.): Das Handbuch der Beratung, Band 1, Friedrich Barabas, Seite 181 – 191, Rechtswissenschaften und Beratung (wird gestellt)

Frank Nestermann, Frank Engel, Ursel Sickendiek (Hrsg.): Das Handbuch der Beratung, Band 2, Hans Ebli & Ulf Groth, Seite 1161 – 1171 (wird gestellt)

Materialband mit weiteren Aufsätzen, Schemata und Übersichten (wird gestellt)

Name des Moduls 43: Spezielle Informatik

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Alfred Baier

Lehrperson/en: Prof. Dr. Alfred Baier

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 2. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 24 h Vorlesung
- 24 h Übung
- 12 h Projekt
- 60 h Selbststudium (einschließlich Projekt) / Prüfung

Prüfung: Hausarbeit (35 %), Klausur (90 min, 65 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Modul Angewandte Informatik

Lernziele:

- Fähigkeiten im effektiven Umgang mit Software zur Erstellung von Internet-Präsentationen
- Fähigkeit, Abläufe zu algorithmieren, in einer Scriptsprache zu erfassen und in Internet-Präsentationen einzubinden
- Fähigkeit, Vorlagen für Präsentationen mit Bildbearbeitungssoftware aufzubereiten
- Fähigkeit, Arbeitsabläufe zur Erstellung von Präsentationen zu strukturieren und zu visualisieren

Inhaltliche Schwerpunkte:

1. Internet als Informations- und Kommunikationsmedium
2. (X)HTML (statische und dynamische Elemente)
3. Bildbearbeitung
4. Entwerfen und Erstellen von Präsentationen

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Hilfesysteme der verwendeten Software
- aktuelle Zeitschriften, Skripte, online-Ressourcen

Name des Moduls 44: Soziologie der Ernährung und des Haushaltes

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Gerhard Igl

Lehrperson/en: Dipl.-Ök. troph. Carmen Steinbrück

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 2. Und 4. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 30 h Vorlesung
- 30 h Seminar
- 60 h Selbststudium einschl. Prüfungsvorbereitung

Prüfung: mündlich (20 min., 100 %) + 1 LNW

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine

Lernziele:

- Die Studierenden sind in der Lage, das Ernährungsverhalten in privaten Haushalten zu bewerten.
- Sie verstehen Ernährung als ein soziales Phänomen in den Wechselbeziehungen zwischen Natur- und Kulturbedingtheit des Handelns der privaten Haushalte.
- Die Studierenden sind in der Lage, Änderungen im Ernährungsverhalten naturgesetzlich-materiell, aus historischer Sicht sowie als Ergebnis des Zusammenhanges von gesellschaftlichen Einflüssen und individuellen Gegebenheiten einzuordnen.
- Die Studierenden verfügen über Kernkompetenzen in Hinblick auf die soziale Verantwortung von Ökotrophologen.
- Die Studierenden verfügen über wichtige Erfahrungen in der interdisziplinären Arbeit zur Erforschung der Komplexität der Ernährung und des Ernährungsverhaltens.

Inhaltliche Schwerpunkte:

Am Anfang stehen Fallstudien aus der Familien- und Gruppensoziologie über einzelne Seiten des Ernährungsverhaltens. Es wird darüber aufgeklärt, warum trotz zunehmender Informationsmöglichkeiten große Unsicherheiten in Bezug auf die „richtige“ Form der Ernährung bestehen. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf dem Nachweis des Zusammenhanges zwischen sozialem Status und Ernährung. Darauf aufbauend werden Fragen des Ernährungsverhaltens als Teil von globalen Fragen behandelt. Es werden Risiken im Ernährungsverhalten analysiert, die Ursachen solcher Risiken aufgezeigt sowie die Möglichkeiten für ein langfristiges Risikomanagement dargelegt. Dabei soll insbesondere auch auf spezifische Wechselbeziehungen zwischen Ernährung und Gesundheit aufmerksam gemacht werden. Weitere Schwerpunkte sind neben dem Einfluss von Wissenschaft, Technik und Technologie Fragen zum Einfluss der Medien, Probleme zwischen Ernährung, Ideologie und Weltanschauung. Abschließend werden einige ausgewählte soziale

und ethische Fragen in dem Zusammenwirken von Agrarproduzenten, Verarbeiten der Lebensmittel sowie Lebensmittelhändlern behandelt.

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- Barlösius, E.: Soziologie des Essens, 2. Aufl., Beltz Juventa Weinheim, 2011
- Dechmann, B., Ryffel, C.: Soziologie im Alltag, 13. Auflage, Beltz Juventa, Weinheim, 2008
- Mühler, K.: Sozialisation. Eine soziologische Einführung, UTB, Stuttgart, 2008
- Weidmann, C.: Soziale Determinanten der Ernährung, Vdm Verlag Dr. Müller, Saarbrücken, 2008
- Für einzelne Seminarthemen werden aktuelle Handouts bereitgestellt

Name des Moduls 45: Umweltschutz

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Dieter Gottstein

Lehrperson/en: Prof. Dr. Dieter Gottstein

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 4. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 48 h Vorlesung
- 12 h Seminar
- 60 h Selbststudium (darunter: 30 h Vertiefung Vorlesungsstoff, 10 h Vorbereitung Diskussionsthema und Vortrag; 20 h Vorbereitung Prüfung)

Prüfung: mündlich (20 min, 50 %), Referat (50 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Lebensmittelchemie, Lebensmittellehre, Hygiene, Mikrobiologie, Ernährungswissenschaften

Lernziele:

- Allg. Kenntnisse zu Prinzipien des betrieblichen und gesellschaftlichen Umweltschutzes
- Fundierte Kenntnisse zu Ursachen und Auswirkungen von Umweltbelastungen in den Bereichen Boden, Wasser Luft einschließlich von globalen Umweltproblemen
- Fachbezogenes Wissen zu Lenkungswirkungen von Umweltpolitik, Gesetzen und Bildung
- Fachkenntnisse zu Umweltschutzmaßnahmen in Lebensmittelbereich und Großhaushalten
- Wesentliche Kenntnisse zu technischen Möglichkeiten des Umweltschutzes
- Erstellung und Verwendung von Ökobilanzen bei Umweltmanagementsystemen
- Fachkompetenz in der Bewertung von Umweltqualität, Ernährung und Gesundheit
- Fachübergreifendes Verständnis für Produktion von Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, Energie- und Ressourcenverbrauch mit Umweltschutzziele

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Klassifizierung von Umweltbelastungen stofflicher und nichtstofflicher Herkunft
- Schutzanforderungen der Umweltbereiche einschließlich gesetzlicher Regelungen
- Globale Umweltprobleme unserer Zeit: Ursachen, Auswirkungen und Gegenmaßnahmen
- Kreislaufwirtschaft: Recycling, Kompostierung, Abwasserreinigung
- Lärm- und Strahlenschutz, Nachwachsende Rohstoffe
- Energie und Umwelt: fossile Energieträger, erneuerbare Energien, aktuelle Entwicklungen
- Umwelterziehung und Wechselbeziehungen zwischen Umwelt und Ernährung

- Ökobilanzen als Basis für Umweltmanagementsysteme im betrieblichen Umweltschutz

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Lehrbuch Umweltschutz: J. Galler; Umweltchemikalien: R. Koch; Umweltchemie: C. Bliefert; Chemie und Umwelt: A. Heintz, G. Reinhardt; Umweltfreundliche Hauswirtschaft: C. Fischer, R. Fischer; Öko-Controlling: H. Hallay, R. Pfriem; Bewertung betrieblicher Umweltschutzmaßnahmen: A. Gahrman, R. Hempfling, M. Sietz; Betrieblicher Umweltschutz: E. Seidel; Integrierter Umweltschutz: H. Kreikebaum

Name des Moduls 46: Verpflegungsmanagement

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Margot Steinel

Lehrperson/en: Prof. Dr. Margot Steinel

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: 3. Semester

Block: nein

work load: 120 h

davon Lehrstunden: 60 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 36 h Vorlesung
- 24 h Seminar
- 60 h Selbststudium

Prüfung: mündlich (20 min, 100 %)

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: Kenntnisse in Betriebswirtschaftslehre

Lernziele: jeweils für Verpflegungsdienstleistungen

- Fähigkeit, Qualitätsziele zu formulieren
- Fähigkeit, Bewirtschaftungssysteme und Verpflegungssysteme zu beschreiben und beurteilen zu können
- Kenntnis von Methoden zur Bestimmung des Personalbedarfs

Inhaltliche Schwerpunkte:

1. Einführung
2. Qualitätsziele
3. Bewirtschaftungssysteme
4. Verpflegungssysteme
5. Personalbedarf
6. Lebensmittelbeschaffung

Literatur/Arbeitsunterlagen:

Material wird im Internet bereitgestellt.

Steinel, M. (Hrsg.): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Neuer Merkur: München 2008

Weitere Anmerkungen:

eine Kombination mit dem Modul Cateringpraxis ist sinnvoll

Name des Moduls 47: Theorie und Praxis der Imkerei

Modulverantwortliche Lehrperson: Prof. Dr. Margot Steinel

Lehrperson/en: Prof. Dr. Margot Steinel und Lehrbeauftragte

Studiengang: BA Ökotrophologie

Einordnung in das Studium: Wahlpflichtmodul

Semesterlage: Sommersemester

Block: nein

work load: 150 h

davon Lehrstunden: 75 h

Credits: 4

Aufteilung der work load:

- 30 h Vorlesung
- 45 h praktische Übungen
- 75 h Selbststudium

Prüfung: mündlich (20 min., 100%) + LNW

Sprache: deutsch

Inhaltliche Voraussetzungen: keine

Lernziele:

Die Studierenden,

- verfügen über ein tiefes Verständnis für die Belange der Imkerei in der Landwirtschaft, Landschaftsgestaltung, Umweltplanung sowie Ökotrophologie
- können dieses Verständnis in ihrer späteren Berufspraxis umsetzen
- sind befähigt, in kleinem Rahmen selbst Bienen zu halten (keine Berufsimkerei).

Inhaltliche Schwerpunkte:

Vorlesung:

- Einführung in die Imkerei
- Das Bienenjahr
- Bienenkrankheiten
- Schwarmverhinderung und Ablegerbildung
- Honiggewinnung
- Honigbearbeitung und –vermarktung
- Rechtliche Aspekte der Imkerei
- Pflanzenschutz und Bienenschutz
- Bienenweidepflanzen, Trachtfleißband
- Entwicklung innovativer Produkte mit Honig
- Königinnenzucht
- Bienenprodukte und Gesundheit
- Bio-Imkerei

Praktische Übungen (max. 10 Teilnehmer je Gruppe):

- Fluglochbeobachtung, Aufbau der Beute, Öffnen leerer Beute
- Gemüllidiagnose, Rahmchenvorbereitung, Aufsetzen Honigraum
- Wöchentliche Völkerkontrolle
- Schneiden von Drohnenbrut
- Diagnose des Schwarmtriebs, Schwarmverhinderungsmaßnahmen

- Bildung von Ablegern
- Beurteilung des Honigeintrags
- Vorbereitung der Honigernte
- Honigschleuderung
- Diagnose der Varroabelastung (u.a.Puderzuckermethode)
- Erweiterung und Einengung von Brut- und Honigräumen
- Kontrolle auf Weisenrichtigkeit
- Suchen und Zeichnen der Königin
- Chemisch-physikalische Honiguntersuchung
- Sensorische Honiguntersuchung
- Varroabehandlung
- Einwinterung, Abschluss des Honigjahrs

Hinweis: Teilnehmer der praktischen Übungen haben die Gelegenheit, während des Semesters einen eigenen Ableger zu bilden (Beuten müssen mitgebracht werden).

Literatur/Arbeitsunterlagen:

- von Berlepsch, August: Bienenzucht, Königswinter Heel 2010 (Reprint der Originalausgabe 1917)
- Bienefeld, Kaspar: Imkern Schritt für Schritt. Stuttgart Kosmos 2005
- Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen: Honig-Fibel. Wegweiser für den Sachkundenachweis des D.I.B. Münster 2010
- Pohl, Friedrich (Hrsg.): Bienenkiste, Korb und Einfachbeuten. Stuttgart, Kosmos 2013
- Riondet, Jean: Monat für Monat. Imkern leicht gemacht Paris Ulmer 2010
- Schüler, Dennis: Die Imkersprechstunde. Stuttgart Kosmos 2011
- Staemmler, Geert: Imkern rund ums Jahr. Der immerwährende Arbeitskalender. Stuttgart Kosmos 2012
- Weiß, Karl. Der Wochenende-Imker. Stuttgart Kosmos 2003
- Westphal u.a.: Imkerliche Fachkunde. VEB Deutscher Landwirtschaftsverlag Berlin 1975