

Prüfungsordnung des Fachbereichs Oecotrophologie der Hochschule Fulda – University of Applied Sciences für den Bachelor-Studiengang Oecotrophologie: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement vom 13. Januar und 13. April 2016, zuletzt geändert am 9. Mai 2018:

hier: Änderung vom 14. Oktober 2020

Gemäß §§ 20 Abs. 1, 37 Abs. 5 des Hessischen Hochschulgesetzes (HHG) vom 14. Dezember 2009 (GVBl. I S. 666), zuletzt geändert durch Gesetz vom 24. Juni 2020 (GVBl. S. 435) hat das Präsidium der Hochschule Fulda – University of Applied Sciences am 4. März 2021 die nachstehende Änderung der Prüfungsordnung für den Bachelor-Studiengang „Oecotrophologie: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement“ des Fachbereichs Oecotrophologie genehmigt.

Artikel 1: Änderungen

1. Die Prüfungsordnung erhält folgende Fassung:

§ 1 Ziele des Studiums, akademischer Grad

- (1) Durch das Studium erwerben die Studierenden die für eine selbständige und verantwortliche Tätigkeit in Beruf und Gesellschaft notwendigen Fachqualifikationen in den Tätigkeitsbereichen der Oecotrophologie, um auf der Grundlage wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden verantwortlich zu arbeiten und zu entscheiden. Insbesondere qualifiziert das Studium die Absolvent*innen beruflich dazu,
- Projekte professionell zu planen, durchzuführen, zu dokumentieren und zu evaluieren,
 - individuelle Konzepte für die Bearbeitung komplexer Fragestellungen zu entwickeln,
 - interdisziplinär zu arbeiten, insbesondere auch mit anderen Berufsgruppen fachlich zu kommunizieren und zielorientiert Lösungen zu finden,
 - die im Rahmen des Studiums erworbenen Kenntnisse und Erfahrungen selbständig und in der Teamarbeit umzusetzen und auszubauen,
 - ihre Arbeit in Verantwortung für Mitwelt und Nachwelt unter besonderer Berücksichtigung von Ethik, Nachhaltigkeit und Ernährungsökologie zu tun und
 - zur Weiterentwicklung des Berufsstandes beizutragen.

Das Studium befähigt die Studierenden weiterhin dazu, in globalen Zusammenhängen zu denken sowie sich auf das Leben und Arbeiten sowohl im zusammenwachsenden Europa als auch im globalen Umfeld vorzubereiten. Dazu wird die Teilnahme an Studienaustauschprogrammen und Studienpraxisaufenthalten im Ausland angeregt.

Absolvent*innen qualifizieren sich vor allem für Berufsfelder in gemeinnützigen oder gewerblichen Versorgungsbetrieben in den Bereichen Gemeinschaftsverpflegung, Wohnen, Haushalts- und Versorgungstechnik. Sie können als Schnittstellenmanager*innen zwischen privaten Haushalten und verschiedenen Institutionen und Dienstleistungsanbietern fungieren.

Sie können private Haushalte und Institutionen vor dem Hintergrund der demographischen Entwicklung hinsichtlich Haushaltsmanagement, haushaltsbezogener Dienstleistungen sowie Wohnen und Umwelt unter wirtschaftlichen, sozialen, gesundheitlichen und ökologischen Gesichtspunkten beraten. Absolvent*innen erhalten die Kompetenzen, die für eine verantwortliche Tätigkeit in Einrichtungen und Organisationen erforderlich sind, die Verpflegung und haushaltsbezogene Dienstleistungen für unterschiedliche Altersgruppen mit heterogenen Anforderungen anbieten. Hierzu gehört insbesondere die Umsetzung wissenschaftlicher Erkenntnisse in Angebote für die Gemeinschaftsverpflegung. Die Absolvent*innen verstehen sich als Schnittstellenmanager*innen in allen Belangen rund um die Versorgung und Verpflegung des Menschen. Die Studierenden erwerben umfassende Kompetenzen in den Bereichen Planung und Entwicklung von Produkten und Dienstleistungen, Verbraucherschutz und Verbraucherbildung, Qualitätsmanagement und Controlling. Hinzu kommen erweiterte Kompetenzen in der Nutzung neuer Medien, aktueller Messtechnik und Prüfverfahren, der Küchen- und Großküchentechnik und des Energie-, Umwelt- und Arbeitsschutzmanagements.

- (2) Nach erfolgreicher Absolvierung des Studiums verleiht die Hochschule Fulda den akademischen Grad „Bachelor of Science“ (B.Sc.).

§ 2 Regelstudienzeit, ECTS-Punkte des Studiengangs

- (1) Die Regelstudienzeit beträgt sechs Semester.
- (2) Das gesamte Studium umfasst 180 ECTS-Punkte (180 Credits).

§ 3 Prüfungsausschuss

Zusätzlich zu den in § 8 der Allgemeinen Bestimmungen für Prüfungsordnungen an der Hochschule Fulda mit den Abschlüssen Bachelor und Master genannten Personen gehört dem Prüfungsausschuss die Praxisreferent*in als beratendes Mitglied an.

§ 4 Module und Aufbau des Studiums

- (1) Die Struktur des Curriculums ergibt sich aus dem Studienplan (Anlage 3).
- (2) Das Studium umfasst 18 Pflichtmodule, zwei Wahlpflichtmodule (WP-Modul) und ein Wahlmodul (W-Modul).
- (3) Die Wahlpflichtmodule sowie die als Wahlmodul wählbaren Module ergeben sich aus dem Studienplan (Anlage 3).

§ 5 Berufspraktische Studien

Das Studium umfasst berufspraktische Studien (OE1052) im Umfang von 20 ECTS-Punkten (20 Credits). Das Nähere ist in der Ordnung für die Berufspraktischen Studien (Anlage 2) geregelt.

§ 6 Abschlussmodul

- (1) Das Abschlussmodul „Bachelorarbeit“ (OE1252) umfasst die Abschlussarbeit (Bachelor-Thesis) zu einem Thema aus der gewählten Vertiefungsrichtung sowie ein Kolloquium, in dem die zentralen Ergebnisse präsentiert und interpretiert sowie Schlussfolgerungen für Theorie und Praxis gezogen werden.
- (2) Die Bearbeitungszeit für die Bachelor-Thesis umfasst acht Wochen, entsprechend 10 ECTS-Punkten (10 Credits).
- (3) Die Bachelor-Thesis geht zu 2/3 in die Berechnung der Modulnote ein, das Kolloquium zu einem Drittel.

§ 7 Bewertung der Prüfungsleistungen

- (1) Erfolgt die Bewertung einer Prüfungsleistung anteilig durch mehrere Prüfende, so errechnet sich die Note aus der Zusammenfassung der entsprechend ihres fachspezifischen ECTS-Anteils am Gesamtmodul gewichteten Prüfungsteile; die in der Prüfung erreichbare Gesamtpunktzahl beträgt 100 Punkte. Die Note der Prüfungsleistung wird nach folgendem nicht linearen Punktesystem ermittelt:

Punkte (100 Punkte = 100 %)	Note
> 96 bis 100	1,0
> 91 bis 96	1,3
> 86 bis 91	1,7
> 81 bis 86	2,0
> 75 bis 81	2,3
> 69 bis 75	2,7
> 63 bis 69	3,0
> 58 bis 63	3,3
> 54 bis 58	3,7
50 bis 54	4,0
unter 50	5,0 (nicht ausreichend)

§ 8 Anerkennung außerhochschulischer Leistungen

- (1) Gemäß § 23 der Allgemeinen Bestimmungen für Bachelor- und Masterstudiengänge der Hochschule Fulda können auf Antrag der Studierenden außerhalb der Hochschule erworbene Kenntnisse und Fähigkeiten aus der beruflichen Praxis und aus beruflicher Weiterbildung auf ein Hochschulstudium angerechnet werden. Grundlage ist der individuelle Nachweis der Kompetenzen, die in den Modulbeschreibungen definiert sind. Die Anrechnung erfolgt modulbezogen.

- (2) Eine Anrechnung ist nur möglich, so lange die zu ersetzende Studien- oder Prüfungsleistung an der Hochschule Fulda noch nicht angetreten wurde.
- (3) Die Anrechnung erfolgt nach dem APEL-Verfahren. Nicht angerechnet werden die Module Studienprojekt und Bachelorarbeit.
- (4) Entscheidungen zur Anerkennung trifft der Prüfungsausschuss. Der Prüfungsausschuss oder die von ihm benannte Stelle prüft die erworbenen Qualifikationen.
- (5) Falls Kompetenzen, die außerhalb der Hochschule erworben wurden und im Niveau und Inhalt dem Output von Modulen des Studienganges Oecotrophologie: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement äquivalent sind, werden die ETCS-Punkte der entsprechenden Module angerechnet. Voraussetzung für die Anerkennung ist der individuelle Nachweis der Kompetenzen, die in den Modulbeschreibungen definiert sind. Die anerkennende Stelle informiert die Studierenden über fehlende Unterlagen und gibt Gelegenheit, diese nachzureichen.
- (6) Die Entscheidung ist der antragstellenden Person unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 2 Monaten nach Vorlage der vollständigen Unterlagen bekannt zu geben. Ablehnende Bescheide müssen begründet und mit einer Rechtsbehelfsbelehrung versehen werden. Positive Entscheidungen können auch durch Eingabe in das elektronische Notensystem bekannt gegeben werden.

§ 9 Bildung der Gesamtnote

Die Gesamtnote errechnet sich wie folgt:

- zu 25 % aus den nach der Zahl der ECTS-Punkte gewichteten Noten der Module des 1. bis 3. Semesters,
- zu 60 % aus den nach Zahl der ECTS-Punkte gewichteten Noten der Module des 4., 5. und 6. Semesters (ohne Bachelor-Arbeit), wobei das Praxismodul nur zu einem Viertel gewichtet wird,
- zu 15 % aus der Note des Abschlussmoduls

§ 10 In-Kraft-Treten

Diese Prüfungsordnung tritt am 01.10.2016 in Kraft.

§ 11 Übergangsregelung

- (1) Studierende dieses Studiengangs, die sich zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Prüfungsordnung im 3. oder höheren Semester befinden, studieren nach der bisherigen Prüfungsordnung vom 5. Juni 2013 weiter.
- (2) Ab 1. Oktober 2019 gilt einheitlich für alle Studierenden die neue Prüfungsordnung, die Prüfungsordnung vom 5. Juni 2013 tritt außer Kraft.
- (3) Bisher geleistete Module und die entsprechenden ECTS-Punkte werden bei Gleichwertigkeit anerkannt.

2. Die Anlage 1: Arten von Lehrveranstaltungen wird wie folgt geändert:
- a) In Absatz 2 Satz 2 werden die Wörter „Die oder der Lehrende“ durch „Die lehrende Person“ ersetzt und die Wörter „oder ihm“ gestrichen.
 - b) In Absatz 5 werden die Wörter „oder des“ gestrichen.
 - c) In Absatz 7 werden die Wörter „Absolventinnen und Absolventen“ durch „Absolvent*innen“ ersetzt.
3. Anlage 2: Ordnung für die berufspraktischen Studien wird wie folgt geändert:
- a) In § 1 Absatz 1 Satz 1 wird nach den Wörtern „Berufspraktische Studien“ die Angabe „(OE1052)“ eingefügt.
 - b) § 1 Absatz 3 wird wie folgt gefasst:
„Die Berufspraktischen Studien der einzelnen Studierenden am Lernort Praxis werden auf der Grundlage eines Musterpraktikumsvertrages zwischen den Studierenden und der jeweiligen Praxisstelle geregelt.“
 - c) In § 3 werden die Wörter „Die Studentin oder der Student kann“ durch „Die Studierenden können“ ersetzt und die Wörter „oder seine“ gestrichen.
 - d) In § 4 werden die Wörter „Die Studentin oder der Student kann“ durch „Die Studierenden können“ ersetzt und die Wörter „oder seine“ gestrichen.
 - e) § 5 wird wie folgt geändert:
 - aa) Die Überschrift wie folgt gefasst: „Status der Studierenden“.
 - bb) In Absatz 1 Satz 1 werden die Wörter „Studentin oder der Student bleibt“ durch „Studierenden bleiben“ ersetzt.
 - cc) In Absatz 1 Satz 2 werden die Wörter „Sie oder er ist keine Praktikantin oder kein Praktikant“ durch „Sie sind keine Praktikant*innen“ ersetzt.
 - dd) In Absatz 2 werden die Wörter „ist die Studentin oder der Student“ durch „sind die Studierenden“ ersetzt; nach dem Wort „ihrer“ wird das Wort „jeweiligen“ eingefügt und die Wörter „oder seiner“ werden gestrichen.
 - f) In § 8 Absatz 1 werden die Wörter „Die Studentin oder der Student beantragt“ durch „Die Studierenden beantragen“ ersetzt.
 - g) In § 9 werden die Wörter „schließt die Studentin oder der Student“ durch „schließen die Studierenden“ ersetzt, vor dem Wort „Praxisstelle“ wird das Wort „jeweiligen“ eingefügt.

4. Die Anlage 3: Studienplan wird wie folgt gefasst:

Studienplan Bachelor of Science Oe: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement

6. Semester	Verpflegungsmanagement (OE1237) (5 cr)	Umwelt-, Energie- und Arbeitsschutzmanagement (OE1061) (5 cr)	Haus- und Versorgungstechnik (OE1075) (5 cr)	Wohnökologie im Lebenszyklus (OE1076) (5 cr)	Wahlmodul* (5 cr)	Wahlpflichtmodul** (5 cr)
5. Semester	Berufspraktische Studien (BPS) (OE1052) (20 cr) / Bachelorarbeit (OE1252) (10 cr)					
4. Semester	Messtechnik und Prüfverfahren (OE1073) (5cr)	Verbraucherschutz und -bildung (OE1021) (5 cr)	Haushaltsbezogene Dienstleistungen (OE1074) (5 cr)	Wahlpflichtmodul** (5 cr)	Qualitätsmanagement (OE1051) (5 cr)	Studienprojekt (OE4000) (15 cr)
3. Semester	Lebensmittel 2: Lebensmittelsicherheit und -mikrobiologie (OE1031) (5 cr)	Ernährung und Speisenplanung in der GV (OE1072) (5 cr)	Forschungsmethoden II (OE1049) (5 cr)	Nachhaltige Ernährung (OE1002) (5 cr)	Marketing (OE1050) (5 cr)	
2. Semester	Lebensmittel 1: Verarbeitete Lebensmittel (OE1044) (5 cr)	Recht (OE1045) (5 cr)	Forschungsmethoden I (OE1046) (5 cr)	Kommunikation und Beratung – Grundlagen (OE1047) (5 cr)	Wirtschaftswissenschaften II (OE1022) (5 cr)	
1. Semester	Chemie und Biochemie (OE1040) (5 cr)	Biologie und Rohstoffkunde (OE1041) (5 cr)	Ernährung 1: Ernährungsphysiologie (OE1042) (5 cr)	Ernährungspsychologie und -soziologie (OE1036) (5 cr)	Wirtschaftswissenschaften I (OE1003) (5 cr)	Physik und Technik (OE1043) (5 cr)

* Die folgenden Module aus dem Angebot der Hochschule Fulda sind ohne vorherige Genehmigung durch den Prüfungsausschuss als Wahlmodul frei wählbar, sofern dies die Studienorganisation der Hochschule Fulda zulässt:

- Pflichtmodule ab dem 4. Semester und **Wahlpflichtmodule aus dem Bachelor-Studiengang Oe: Ernährung, Gesundheit, Lebensmittelwirtschaft oder nicht gewählte Wahlpflichtmodule des Studiengangs Oe: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement.
- Unternehmensgründung
- European Studies

Der Prüfungsausschuss kann eine Positivliste von weiteren Modulen aus dem Angebot der Hochschule erstellen, die ohne seine Genehmigung als Wahlmodule wählbar sind. Diese Module müssen mindestens im 4. Semester eines Studienverlaufsplans der Hochschule Fulda oder einer anderen Hochschule / Universität im In- oder Ausland angeboten werden und andere Kompetenzen vermitteln als die Module des Bachelor-Studiengangs Oe: Verpflegungs- und Versorgungsmanagement. Es kann ein zusätzliches Wahlmodul des Fachbereichs Oecotrophologie angeboten und gewählt werden, z.B. Planung/Besuch eines Kongresses mit entsprechenden Aufgabstellungen.

** Wahlpflichtmodul (4. und 6. Semester) ist aus folgenden Angeboten zu wählen:

- Management: Grundlagen der Unternehmensführung (OE1056) (5 cr)
- Angewandte Unternehmensführung (OE1058) (5 cr)
- Personalmanagement (OE1023) (5 cr)
- Produkt- und Dienstleistungsentwicklung (OE1078) (5 cr)
- Großküchenplanung (5 cr) (OE1079)
- Ernährungsbildung (OE1019) (5 cr)
- Fallstudie (OE1080) (5cr)

5. Die Anlage 4 wird wie folgt gefasst:

„Anlage 4: Modulbeschreibungen

OE1040 Chemie und Biochemie				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Chemistry and Biochemistry			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 90 h Präsenzzeit 45 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 1. Semester EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul : EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	<p>Qualifikationsziele: Die Studierenden können</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Grundbegriffe der Chemie und der Biochemie, die für das Verständnis der Lebensmittel-, Ernährungs- und Umweltwissenschaften wichtig sind, anwenden, • das Periodensystem der Chemie richtig anwenden und begreifen die Natur als stoffliche Welt, • können wichtige chemische Verbindungen benennen, wichtige chemische Reaktionen erklären und einen Bezug zum Alltag herstellen, • Versuchsvorschriften selbstständig vorbereiten und durchführen, sowie beobachten, bonitieren, Ergebnisse protokollieren und interpretieren, • mit den für die Laborarbeit wesentlichen Sicherheitsbestimmungen umgehen, • wichtige analytische Verfahren verstehen, • synthetische und natürliche Stoffe in der Umwelt des Menschen benennen, • die chemischen und biochemischen Vorgänge, die wichtig für den Körper des Menschen, für die Stoffkreisläufe in der Umwelt sowie für die Verarbeitung von Lebensmitteln sind, verstehen, • sich im Selbststudium und in Gruppenarbeiten zielgerichtet Wissen aus der Fachliteratur im Bereich Chemie und Biochemie, das für die Oecotrophologie wichtig ist, erschließen, • die erworbenen Kenntnisse zur Lösung einfacher Probleme, die im Zusammenhang mit dem Umgang mit biologischen Systemen und Lebensmitteln im Grundstudium auftreten, anwenden, • beobachten, bonitieren, Ergebnisse protokollieren und interpretieren. 			
2	<p>Inhalte des Moduls:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau der Atome und chemische Bindung • Anwendung des Massenwirkungsgesetzes; Eigenschaften und Reaktionen von Säuren und Basen • Wichtige chemische Reaktionen (Redox-Reaktionen, Reaktionen organischer Verbindungen) • Stoffklassen der organischen Chemie, Naturstoffe und optische Aktivität • Aufbau und Eigenschaften biologischer Makromoleküle: Kohlenhydrate, Lipide, Nukleinsäuren, Proteine • Funktion von Proteinen • Fluss der genetischen Information: Replikation, Transkription, Translation. • Einführung in den Energie-Stoffwechsel: Glykolyse, Citratzyklus, Elektronentransport und oxidative Phosphorylierung • Grundlagen der Signalübertragung; Hormone • Grundlagen biochemischer Methoden. Grundtechniken der Arbeit im Labor; Sicherheitsbestimmungen bei der Arbeit im Labor • Grundlagen der Analytik und ausgewählte Methoden bei der Untersuchung von Lebensmitteln • Biologische Grundlagen der Erzeugung tierischer Lebensmittel 			

3	Lehr- und Lernmethoden: 4 SWS Vorlesung (3 SWS Chemie und 1 SWS Biochemie) 1 SWS Laborübungen Chemie und Biochemie
4	Sprache: deutsch
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine
6	Form der Prüfung: Klausur
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Laborbericht; bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: Vor Beginn des Studiums wird ein Propädeutikum angeboten Modulverantwortung: Professur für Biochemie der Ernährung

OE1041 Biologie und Rohstoffkunde				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Biology and Raw Materials			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 63 h Präsenzzeit 72 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 1. Semester OEC (PO 2020); EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul OEC, EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die Grundbegriffe der Biologie, die für das Verständnis biologischer Systeme mit Bedeutung für Lebensmittel-, und Ernährungswissenschaften wichtig sind, anwenden, • die biologischen Vorgänge, die wichtig für den Körper des Menschen, für die Urproduktion und die Stoffkreisläufe in der Umwelt sowie für die Gewinnung und Verarbeitung von Lebensmitteln sind, erklären, • wichtige Lebensmittel und deren Qualitätskriterien beschreiben, • sich im Selbststudium zielgerichtet Wissen aus der Fachliteratur im Bereich Biologie und Rohstoffkunde, das für die Oecotrophologie wichtig ist, erschließen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Zellen und zelluläre Vorgänge, pflanzliche und tierische Gewebe • Baupläne höherer Organismen am Beispiel von Nutzpflanzen und Nutztieren • Stoffkreisläufe und Energiehaushalt im Ökosystem, Fotosynthese • Biologische Grundlagen der Erzeugung pflanzlicher Lebensmittel • Biologische Grundlagen der Erzeugung tierischer Lebensmittel • Qualitätskriterien ausgewählter Lebensmittel 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3,0 SWS Vorlesung 0,5 SWS Laborübung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Laborbericht; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Ernährungsqualität, Lebensmittelqualität			

OE1042 Ernährung 1: Ernährungsphysiologie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Nutrition I: Nutritional Physiology			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 90 h Präsenzzeit 45 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 1. Semester OEC (PO 2020); EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul OEC, EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die Anatomie und physiologische Prozesse verstehen und grundlegende Kenntnisse der Humanbiologie anwenden, wobei der Gastrointestinaltrakt im Mittelpunkt steht, • die Anatomie und Physiologie verschiedener Organsysteme (z.B. Herz-Kreislauf-System, Niere) beschreiben und Bezüge zu ernährungsbezogenen Themen herstellen, • die Makro- und Mikroanatomie des Gastrointestinaltrakts beschreiben und Zusammenhänge zu spezifischen Funktionen herstellen, • die Prozesse der Verdauung und Resorption der Nährstoffe detailliert erklären, • die grundlegenden Prinzipien der Steuerung- und Koordination skizzieren, • beispielhafte pathophysiologische Prozesse interpretieren, • grundlegende Arbeitstechniken im Labor anwenden und Versuche zur Ernährungsphysiologie nach Arbeitsanleitung durchführen, dokumentieren und die Ergebnisse bewerten, • das ernährungsphysiologische Wissen anwenden, um gesundheitsbezogene Aussagen kritisch zu reflektieren. 			
2	Inhalte des Moduls: Anatomie und Physiologie ausgewählter Organsysteme, insbesondere <ul style="list-style-type: none"> • Gastrointestinaltrakt als funktionelle Einheit • Verdauung und Resorption von Nährstoffen • Mikrobielle Besiedelung des Gastrointestinaltrakts • Biologische Informationsübertragung und Informationsverarbeitung • Sinneswahrnehmung Geruch und Geschmack • Beispiele für Auswirkungen von Fehlfunktionen auf einzelne Organsysteme sowie auf den Gesamtorganismus 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 1,0 SWS Vorlesung Anatomie/ Physiologie 2,0 SWS Vorlesung Ernährungsphysiologie 2,0 SWS Laborübung Ernährungsphysiologie und Anatomie			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Laborbericht; bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Ernährungsphysiologie, Humanernährung, Ernährung in Prävention und bei Erkrankungen
----------	--

OE1036 Ernährungspsychologie und -soziologie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Sociology of Nutrition			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 1. Semester EGL, VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können aufzeigen, dass Ernährung und Essen nicht nur physische Prozesse sind, sondern durch kulturelle, soziale und psychische Bestimmungsgrößen beeinflusst und verändert werden. Sie können <ul style="list-style-type: none"> • die gesellschaftliche Rolle der Ernährungswissenschaft und der Oecotrophologie reflektieren, • die Grundlagen der Soziologie der Ernährung und des Essens erläutern, • die Bedeutung von lebenslagenspezifischen und lebensstilspezifischen Essen darstellen, • die kulturspezifischen Ausprägungen der Ernährung und des Essens erläutern und die Grundlagen milieuspezifischer Interventionen darstellen, • die zentralen psychologischen Schulen und persönlichkeitspsychologischen Ansätze beschreiben, • die wechselseitigen Beziehungen zwischen Psyche und Essverhalten erklären, • ihre sozialwissenschaftlichen Kompetenzen (Beobachtung, Reflexion, Analyse) eigenständig vertiefen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Ernährungssoziologie • Einführung in die Ernährungspsychologie • Die gesellschaftliche Rolle und Verantwortung der Oecotrophologie • Kulturwissenschaftliche Bezüge der Ernährung • Einführung in die Interventionsmethoden der Oecotrophologie 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 1 SWS Vorlesung Ernährungssoziologie 1 SWS Vorlesung Ernährungspsychologie 1 SWS Seminaristischer Unterricht Ernährungssoziologie 1 SWS Übung Ernährungspsychologie“			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bearbeiten von Fallbeispielen in den Übungen; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Das Modul vermittelt Grundlagen für die erfolgreiche Teilnahme an den sozialwissenschaftlichen Modulen der folgenden Semester Modulverantwortung: Professur Gesundheitspsychologie – Ernährungspsychologie - Psychotherapie			

OE1003 Wirtschaftswissenschaften I				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Business Sciences I			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 1. Semester EGL/ VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden lernen die wesentlichen Grundlagen in der Betriebswirtschafts- und Volkswirtschaftslehre kennen und können diese auf einfache Fragestellungen mit Relevanz für die Ernährungswirtschaft anwenden. Sie können <ul style="list-style-type: none"> • einzelne Aspekte des betriebswirtschaftlichen Handelns zueinander in Beziehung setzen und Interdependenzen erkennen, • erklären und beurteilen, inwieweit jede Funktion ihre Bedeutung für das erfolgreiche Funktionieren eines Unternehmens hat und welchen Beitrag sie jeweils zur Wertschöpfung leistet und • konkrete wirtschaftliche Aufgaben lösen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Betriebs- und Volkswirtschaftslehre • Betriebswirtschaftslehre als Wissenschaft • Wissenschaftliche Methoden und Modelle der Betriebswirtschaftslehre • Betriebstypologien, Wirtschaftszweige und -sektoren • Unternehmensformen, -standort, -verbindungen und -ziele • Organisation • Human Resource Management 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Das Modul vermittelt Grundlagen für die erfolgreiche Teilnahme an den wirtschaftswissenschaftlichen Modulen der folgenden Semester. Modulverantwortung: Professur Betriebswirtschaftslehre – Volkswirtschaftslehre – Management			

OE1043 Physik und Technik				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Physics and Technology			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 1. Semester EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • das System physikalischer Größen (SI-Einheiten) verstehen, • grundlegende physikalische und technische Gesetzmäßigkeiten anwenden, • einfache Berechnungen auf den Gebieten Energie-/ Wärmemengen, Verhalten von Flüssigkeiten und Gasen, elektrische Schaltungen und Schall und Licht durchführen, • Energiequellen nennen und Verluste bei Energieumwandlung erklären, • einfache physikalisch-technische Untersuchungen durchführen, dokumentieren und interpretieren, • Haushalte als Anwender von technischen Geräten und Nutzer von Ressourcen beschreiben, • physikalische und technische Zusammenhänge in den verschiedenen Fachgebieten der Oecotrophologie verstehen, • große Haushaltsgeräte unter technischen, ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten beurteilen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • System der SI-Einheiten • Masse-Kraft-Arbeit-Leistung-Energie • Hydrostatik, Auftrieb, Luftdruck, absoluter und relativer Druck • Ideales und reales Verhalten von Gasen • Energieformen, Wärmemengen, Enthalpie • Grundlagen der Elektrizitätslehre, einfacher Stromkreis, Parallel- und Reihenschaltung • Eigenschaften von elektromagnetischer Strahlung/ Licht • Ausbreitung und Messung von Schall • Technik und Umwelt • Ressourcenverbrauch und Emissionen durch private Haushalte • Aufbau und Nutzung verschiedener Haushaltsgeräte • Elektrische Sicherheit im Haushalt • Kosten und Ökobilanzen für Haushaltsgeräte • Kriterien zur Auswahl von Haushaltsgeräten 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 1 SWS Übung 1,5 SWS Laborübungen			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			

7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Laborbericht; bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: Das Modul vermittelt Grundlagen für die erfolgreiche Teilnahme an den Modulen des zweiten Studienabschnitts mit Bezug zur Technik Modulverantwortung: Professur Physik und Technik

OE1044 Lebensmittel 1: Verarbeitete Lebensmittel				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Science I: Processed Foods			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 2. Semester OEC (PO 2020), EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC, EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die Kriterien zur Beurteilung der Produktqualität verarbeiteter Lebensmittel beschreiben, • die grundlegenden Prozesse bei der Lebensmittelverarbeitung benennen, • die chemische Zusammensetzung von Lebensmitteln, die Veränderungen infolge der Verarbeitung und Lagerung, sowie die Wirkungsweise von Zusatzstoffen erklären, • die sinnesphysiologischen Grundlagen der sensorischen Analyse darstellen, • die sensorischen Prüfverfahren anwenden und Ergebnisse beurteilen, • sich im Selbststudium und in Gruppenarbeiten zielgerichtet Wissen aus der Fachliteratur im Bereich Lebensmittelwissenschaften erschließen, • die Kenntnisse zur Beurteilung der Lebensmittelqualität anwenden, beispielsweise in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • chemische und mikrobiologische Veränderungen; Rolle von Enzymen in Lebensmitteln; Einsatz und Eigenschaften von Lebensmittelzusatzstoffen • Sensorische Untersuchungen – Bedeutung und Voraussetzungen, sinnesphysiologische Grundlagen der sensorischen Lebensmittelbeurteilung, sensorische Prüfverfahren, Auswertung der Ergebnisse • Prinzipien der Herstellung und Qualitätsbeurteilung ausgewählter Lebensmittel 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3,0 SWS Vorlesung 1,5 SWS Laborübung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Naturwissenschaftliche Grundlagen 1			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Laborbericht; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Mikrobiologie, Lebensmittelhygiene			

OE1045 Recht				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Legislation			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 2. Semester EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • grundlegende Begriffe und Funktionen des Rechts unter Berücksichtigung der Internationalisierung erklären, • Recht als Bestandteil politischer und sozialer Strukturen einordnen, • die Grundzüge der Rechtsbereiche ihrer Vertiefungsrichtung erläutern und die Konsequenzen darstellen, • können einfache Rechtsfälle bewerten, • eigenständig juristische Originalquellen auffinden und anwenden. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Internationale, europäische und nationale Arten des Rechts • Prinzipien des Zivilrechts und des Verwaltungsrechts • Rechtsmittel und Gerichtsbarkeiten • Grundzüge des Europarechts • Grundzüge des Vertragsrechts • Grundzüge des Verwaltungsrechts • Lebensmittelrecht, insbesondere Lebensmittelinformation und Lebensmittelsicherheit • Diätverordnung, berufsrechtliche Aspekte • Verbraucherrecht, insbesondere Verbraucherverträge und Produktrecht 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 3 SWS Vorlesung 1 SWS Übungen			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Professur Ernährungswirtschaft – Chemie – Lebensmittelchemie – Qualitätsmanagement			

OE1046 Forschungsmethoden I				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Research Methods I			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 90 h Präsenzzeit 45 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 2. Semester EGL, VVM (PO 2016);	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden erlangen fachbezogene, fachübergreifende und methodische Kompetenzen zum Umgang mit empirischen Daten und zur Nutzung von Forschungsergebnissen. Sie können <ul style="list-style-type: none"> • wissenschaftstheoretische und wissenschaftsphilosophische Modelle wiedergeben, • die grundlegenden Konzepte und Methoden quantitativer Forschung einordnen und gegenüberstellen, • hypothesenprüfende quantitative Forschungsdesigns beschreiben, • einfache wissenschaftliche Fragestellungen entwickeln und quantitative Untersuchungen zu deren Bearbeitung planen, • empirische Methoden für Fragestellungen aus der Oecotrophologie auswählen, einsetzen sowie deren Aussagekraft beurteilen, • Voraussetzungen für und Grenzen von empirisch abgeleiteten Aussagen diskutieren, • grundlegende Methoden der beschreibenden Statistik anwenden und die erzielten Ergebnisse interpretieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Methoden der empirischen Sozialforschung • Hypothesenbildung • Stichproben und Auswahlverfahren • Planung von Erhebungen, Forschungsdesigns • Fragebogenkonstruktion • Verschiedene Erhebungsmethoden (z.B. Interviews, Fragebogen) • Interpretation und Beurteilung der Ergebnisse empirischer Studien • Einführung in die beschreibende Statistik • Grundgesamtheit und Stichprobe, Charakterisierung von Merkmalen • Aufbereitung von Messwerten, Variablenbestimmung, Anwendung von Skalen • Beschreibende Parameter (Summenparameter, Streuwerte) 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Seminaristischer Unterricht 1 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			

8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bearbeitung von Übungsaufgaben; bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Professur Soziologie des Essens

OE1047 Kommunikation und Beratung - Grundlagen

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Communication and Counselling – Basics			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 2. Semester OEC (PO 2020), EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC, EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • grundlegende Kommunikations- und Beratungstheorien und -techniken erklären und anwenden, • ihr eigenes Kommunikationsverhalten im Kontext mit anderen analysieren, • spezifische Kommunikationsstrukturen und -probleme im Alltag und an ihren künftigen Arbeitsplätzen erkennen und gestalten, • grundlegende Beratungstechniken sach- und personengerecht anwenden, • verschiedene Interventionen der Ernährungserziehung und Beratung erklären und umsetzen (Information, Aufklärung, Beratung, Erziehung, Prävention, Gesundheitsförderung, Training, Therapie, Rehabilitation), • settingbezogen und zielgruppenspezifisch in der Beratung vorgehen, • ihr Beratungsverhalten kritisch reflektieren und weiterentwickeln. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikationstheorien und -techniken • Kommunikation in Organisationen und Unternehmen • Beratungspsychologie - Grundlagen • Ansätze von Interventionen in unterschiedlichen Beratungsfeldern 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Vorlesung 2,0 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Hausarbeit			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bearbeiten von Fallbeispielen; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Kommunikation und Digitalisierung			

OE1022 Wirtschaftswissenschaften II				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Business Sciences II			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 2. Semester EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden erwerben grundsätzliches fachliches und methodisches Wissen aus allen Funktionsbereichen der Betriebswirtschaft und können dieses im betrieblichen Alltag anwenden. Sie können <ul style="list-style-type: none"> • wesentliche Aufgabenstellungen in den jeweiligen betriebswirtschaftlichen Bereichen erklären, • einzelne Aspekte des betriebswirtschaftlichen Handelns zueinander in Beziehung setzen, • selbständig mit zentralen betriebswirtschaftlichen Begriffen argumentieren und • Aufgabenstellungen im Kontext der Ernährungswirtschaft einordnen, berechnen und lösen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Beschaffung und Materialwirtschaft • Produktion • Absatzwirtschaft • Investition • Finanzierung • Rechnungswesen • Personalwirtschaft • Marketing • Management und Führung • Internationale Unternehmenstätigkeit • Besonderheiten ernährungswirtschaftlicher Betriebe 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Vorlesung 2 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Wirtschaftswissenschaften I			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Das Modul vermittelt Grundlagen für die erfolgreiche Teilnahme an den wirtschaftswissenschaftlichen Modulen der folgenden Semester Modulverantwortung: Professur Betriebswirtschaftslehre – Volkswirtschaftslehre – Management			

OE4000 Studienprojekt				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Study Project			
Arbeitsaufwand: 405 h, davon 234 h Präsenzzeit 171 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 15	Studiensemester: 2.-4. Semester EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Jedes Semester	Dauer: 3 Semester
Art: Pflichtmodul: EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die Methoden des Projektmanagements anwenden, um gemeinsam ein Projekt zu bearbeiten und zum Abschluss zu bringen, • die Methoden des wissenschaftlichen Arbeitens anwenden und sich in interdisziplinäre Fragestellungen einarbeiten, • die Zusammenarbeit und Kommunikation im Projekt-Team reflektieren, • bezogen auf ein Projekt der Oecotrophologie Probleme erkennen und formulieren, Lösungsvorschläge entwickeln und in einer Aktion umsetzen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Projektdefinition • Arbeit im Projekt • Bestimmung und Bewertung eines Projektthemas • Projektplanung: Ziel, Arbeitsplan, Meilensteine, Finanzplan • Projektleitung und Steuerung des Projektteams, Rollen im Team, Moderation • Arbeitstechniken zur Informationsbeschaffung und -auswertung • Gute wissenschaftliche Praxis, ethische Prinzipien, Probandenaufklärung • Präsentation im Projekt, im Fachbereich und bei Projektpartnern • Umsetzung eines Projektes • Evaluierung eines Projektes • Reflexion der Projektarbeit • Projektabschluss einschließlich Dokumentation 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 1,5 SWS seminaristischer Unterricht 1,5 SWS Übung 10 SWS Projekt			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Portfolio			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: regelmäßige Teilnahme (80%) an den 10 SWS Projekt; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Studiendekan/in			

OE1031 Lebensmittel 2: Lebensmittelsicherheit und -mikrobiologie

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Food Science II: Food Safety and Microbiology			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 3. Semester OEC (PO 2020) 3. Semester EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC, EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die Gefahren und nachteiligen Einflüsse beschreiben, die von unerwünschten Stoffen und von Mikroorganismen in Lebensmitteln und Wasser ausgehen, und die Prinzipien erklären, wie und auf welchen Ebenen diese Gefahren zu beherrschen sind, • die erworbenen Kenntnisse anwenden bei der Identifizierung und Beherrschung von Gefahren in der gewerblichen und privaten Lebensmittelverarbeitung (z.B. Erstellung von Hygiene- und Kontrollplänen) sowie bei der Haltbarmachung von Lebensmitteln, • sich im Selbststudium und in der Projektarbeit zielgerichtet Wissen aus der Fachliteratur im Bereich Mikrobiologie und Hygiene erschließen, das für die Oecotrophologie wichtig ist, • die wichtigsten mikrobiologischen Methoden anwenden und die Gründe für die Sicherheitsvorschriften in mikrobiologischen Labors verstehen, • die wichtigsten hygienerechtlichen Forderungen ermitteln, diese darstellen und einfache Problemstellungen hierzu selbstständig bearbeiten. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln • Mikroorganismen und ihre Bedeutung für Ernährung, Lebensmittel, Umwelt • Sichtbarmachung, Züchtung, Stoffwechselleistungen und Unterscheidung von Mikroorganismen mit Bedeutung für die Lebensmittelhygiene • Vermehrung und Abtötung von Mikroorganismen • Wechselwirkungen zwischen Mikro- und Makroorganismen (Mensch, Tier, Pflanze) • Grundbegriffe und rechtlicher Rahmen der Lebensmittelhygiene; Charakteristika von Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen können; Vorgehen bei Risikobewertung und Risikobeherrschung; vorbeugende Maßnahmen in Betrieb und Haushalt 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Vorlesung 1,0 SWS Übung 1,5 SWS Laborübung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Biologie und Rohstoffkunde, Lebensmittel 1: Verarbeitete Lebensmittel			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Laborbericht; bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Mikrobiologie, Lebensmittelhygiene
----------	---

OE1072 Ernährung und Speisenplanung in der Gemeinschaftsverpflegung

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Nutrition and Menu Planning in Catering			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon für VVM 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium davon für LCC 72 h Präsenz (inkl. 18 h online) 63 h Eigenarbeit	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 3. Semester VVM (PO 2016), 6. oder 8. Semester LCC (PO 2018)	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul VVM; Wahlpflichtmodul LCC	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Das Modul befähigt Studierende zum wissenschaftsbasierten Handeln in der Humanernährung gemäß nationalen und internationalen Standards. Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die grundlegenden Prozesse der Biochemie der Ernährung erklären, • den Energiehaushalt und den Stoffwechsel der Hauptnährstoffe charakterisieren und Folgen für den Ernährungsstatus ableiten, • die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr anwenden und Studien zur aktuellen Versorgungslage an Energie und Nährstoffen charakterisieren, • Speisepläne aus der Gemeinschaftsverpflegung mit Hilfe aktueller Ernährungssoftware analysieren, die Lebensmittel- und Nährstoffzufuhr anhand nutritiver Referenzwerte beurteilen und Speisepläne optimieren, • Probleme bei der Versorgung mit Energie, Lebensmitteln und Nährstoffen erkennen und formulieren sowie Lösungen für das Ernährungsmanagement entwickeln, • auf die Gestaltungsmöglichkeiten in Verpflegungssystemen und in der Produktentwicklung hinweisen (Fachethik). 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Biochemie der Ernährung: Biosynthese und -abbau von Kohlenhydraten, Fettsäuren und Aminosäuren Biosynthese des Cholesterins • Hormonelle, endokrine und neuronale Regulation der Nahrungsaufnahme • Körperzusammensetzung und Ernährungsstatus • Lebensmittel- und Nährstoffempfehlungen nationaler und internationaler wissenschaftlicher Gremien • Energie- und Wasserhaushalt • Ballaststoffe • Stoffwechsel der Kohlenhydrate, Lipide und Proteine sowie Folgen einer überhöhten bzw. erniedrigten Zufuhr • Anwendung von Speiseplanungs- und Ernährungssoftware • Praktische Umsetzung von Ernährungsempfehlungen und Leitlinien in bedarfsorientierte Speisepläne für die Gemeinschaftsverpflegung, unter Berücksichtigung nachhaltiger Aspekte 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,5 SWS Vorlesung (nur BSc Oe:VVM) 1 SWS Übungen (nur BSc OE:VVM) 1 SWS Laborübungen 1 SWS Online-Kontaktzeit (nur BSc Oe:LCC) 2 SWS Seminaristischer Unterricht (nur BSc Oe:LCC)			

4	Sprache: deutsch
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Empfohlen: Lehrstoff der Module Chemie und Biochemie; Biologie und Rohstoffkunde (nur BSc Oe:VVM)
6	Form der Prüfung: Klausur
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Laborbericht; bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: Gastreferentinnen und -referenten Modulverantwortung: Professur Ernährungsphysiologie – Humanernährung – Ernährung in Prävention und bei Erkrankungen

OE1049 Forschungsmethoden II				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Research Methods II			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 90 h Präsenzzeit 45 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 3. Semester EGL/VVM (PO 2106);	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden erlangen fachbezogene, fachübergreifende und methodische Kompetenzen zum Umgang mit empirischen, qualitativen Daten und statistischen Verfahren. Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • grundlegende Methoden der qualitativen Sozialforschung anwenden und die erzielten Ergebnisse interpretieren, • grundlegende Methoden der schließenden Statistik anwenden und die erzielten Ergebnisse interpretieren, • Datenanalyse und Datenauswertung in Feldern der Oecotrophologie skizzieren und exemplarisch anwenden, • Statistiksoftware und Textanalyseprogramme anwenden. 			
2	Inhalte des Moduls: Grundlagen der qualitativen Datenerhebung und -analyse, z. B. <ul style="list-style-type: none"> • Gegenstandsbezogene Theoriebildung (Grounded theory) • Methoden, wie Interviews, Gruppendiskussionen, teilnehmende Beobachtung • Datenanalyse: Inhaltsanalyse, Fallinterpretationen • Grundlagen der schließenden Statistik • Bedeutung von und Umgang mit Wahrscheinlichkeit • empirische Verteilungen (Verteilungsmodelle, Normalverteilung) • Darstellung statistischer Auswertung (Tabellen, Grafiken, Tafeln) • Grundlagen eines statistischen Tests (Nullhypothese, Fehler 1. und 2. Art) • Ausgewählte Testverteilungen (Beispiele: t-Verteilung, χ^2-Verteilung) und Testverfahren (Beispiele: Test auf Übereinstimmung von Mittelwerten und Häufigkeiten) • Zusammenhänge von Daten (Regressionsanalyse und Korrelationen) • Parameterfreie Tests • Interpretation von Daten und Analyseergebnissen • Anwendung von MAXQDA und Statistiksoftware am Beispiel von SPSS 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 1 SWS Vorlesung 2 SWS Seminaristischer Unterricht 2 SWS Übungen			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Forschungsmethoden I			
6	Form der Prüfung: Hausarbeit			
7	Bewertungsmethoden: benotet			

8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bearbeitung von Übungsaufgaben; bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Professur Soziologie des Essens

OE1002 Nachhaltige Ernährung

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Sustainable Nutrition			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 54 h Präsenzzeit 81 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 1. Semester OEC (PO 2020) DITP (PO 2019) 3. Semester EGL/VVM (PO 2016) 7. Semester DITd (PO 2013)	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC, DITd, DITP EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • den Zusammenhang zwischen Lebensmittelproduktion, Ernährungspraktiken und soziokulturellen Einflussfaktoren erklären, • die Ernährungstraditionen, aus denen aktuelle Ernährungspraktiken resultieren, beschreiben, • die ökonomischen, ökologischen, soziokulturellen und gesundheitlichen Dimensionen nachhaltiger Ernährung beschreiben, • die Auswirkungen verschiedener Ernährungsstile auf Wirtschaft, Umwelt und Gesellschaft beurteilen, • Konzepte des nachhaltigen Wandels von Ernährungspraktiken aufzeigen und beurteilen, • in ihrer späteren Berufstätigkeit Einflussfaktoren nachhaltiger Ernährung identifizieren und Ansätze zur Transformation aufzeigen, • sich im Selbststudium zielgerichtet Wissen aus der Literatur zum Modulthema erschließen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Definition und Geschichte des Begriffs „Nachhaltigkeit“ und „nachhaltige Entwicklung“ • Ernährung und Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion, Konsum, Entsorgung- Auswirkungen verschiedener Ernährungsstile auf Wirtschaft, Umwelt und Gesellschaft • Konzepte und Dimensionen nachhaltiger Ernährung: Kultur, Ökologie, Ökonomie, Soziales, Gesundheit • Vergleich verschiedener Ernährungsstile und ihre Nachhaltigkeitsrelevanz 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 1,0 SWS Vorlesung 2,0 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bearbeiten von Fallbeispielen; bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Professur Gesundheitspsychologie – Ernährungspsychologie – Psychotherapie: PO EGL/VVM: Das Modul ist zentral für das Verständnis von Ernährung, Lebensmittelproduktion und Gesellschaft und damit Voraussetzung für die Module des folgenden Semesters.
----------	---

OE1050 Marketing				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Marketing			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 3. Semester EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: - Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die grundlegenden Begriffe, Techniken und Instrumente des Marketings anwenden, • die Wettbewerbssituation, das Kundenpotenzial, Marktentwicklungen und Trends unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und Diversität analysieren und diese Ergebnisse in der Lebensmittelwirtschaft anwenden, • zielorientierte Marketingstrategien entwickeln, • Marketingkonzepte erstellen, • die interne und externe Unternehmenskommunikation analysieren, bewerten und weiterentwickeln. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Marketing • Marketing als Schnittstelle des ökonomischen Erfolgs • Wettbewerbs- und Kundenanalyse (Marktanalyse) • Marktentwicklungen und Trendanalyse • Presse- und Öffentlichkeitsarbeit von Unternehmen, Außendarstellung • Risikokommunikation 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,5 SWS Online-Kontaktzeit 1,5 SWS Übungen			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Wirtschaftswissenschaften I und II; Wirtschaftsinformatik; Kommunikation und Beratung			
6	Form der Prüfung: Klausur			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bearbeiten von Themengebieten mit Präsentation der Arbeitsergebnisse; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Empfohlen als Grundlage für die Module Angewandte Unternehmensführung, Wirtschaftsinformatik und Produktentwicklung Modulverantwortung: Betriebswirtschaftslehre – Wirtschaftsinformatik			

OE1073 Messtechnik und Prüfverfahren				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Measuring and Testing Methods			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 4. Semester VVM (PO 2016) 6. Semester EGL (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul VVM Wahlmodul EGL	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die wesentlichen Produktkennzeichnungen nennen, • Standardmess- und Prüfverfahren beschreiben, • Normen und Standards für die Beurteilung von Haushalts- und Großküchengeräten zuordnen, verstehen und anwenden, • geeignete Mess- und Prüfverfahren zur Beurteilung von Geräten auswählen, • in Kleingruppen einfache Warentests entwickeln, durchführen, statistisch auswerten und die Ergebnisse bewerten. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Messtechnik und Prüfverfahren • Normen und Standards • Produktkennzeichnungen, wie z.B. Produktlabel, Gütezeichen, Prüfzeichen, Testlabel • Konzeption und Nutzung von Warentests 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS seminaristischer Unterricht 1 SWS Übungen 1,5 SWS Laborübungen			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Physik und Technik			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Laborbericht; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Professur Physik und Technik			

OE1021 Verbraucherschutz und -bildung				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Consumer Protection and Consumer Education			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 4. oder 6. Semester OEC (PO 2020), EGL (PO 2016), 4. Semester VVM (PO 2016), 8. Semester DIT d (PO 2013)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC-SP 4, EGL VT EG, VVM Wahlpflichtmodul: OEC-SP 2, OEC-SP 3 Wahlmodul: OEC-SP 1, EGL VT QP; EGL VT EW, DIT d	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die historische Entwicklung von Verbraucherpolitik auf europäischer und deutscher Ebene erklären, • die Grundzüge der aktuellen Verbraucherpolitik mit Zielen, Maßnahmen und Akteuren auf nationaler und europäischer Ebene erläutern, • Verbraucherbildung, -beratung und -information unterscheiden und Beispiele auf europäischer und deutscher Ebene darstellen, • Leitbilder von Verbraucherpolitik und -forschung beschreiben und deren Anwendung analysieren, • Verbraucherbildungsmaßnahmen für unterschiedliche Verbrauchergruppen unter Einbeziehung digitaler Medien projektbezogen planen und evaluieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Historische Entwicklung von Verbraucherpolitik auf europäischer und deutscher Ebene • Aktuelle Verbraucherpolitik mit Zielen, Maßnahmen und Akteuren auf deutscher, europäischer und internationaler Ebene • Leitbilder der Verbraucherpolitik und -forschung • Verbraucherbildung, -beratung und -information • Zielgruppenspezifische Verbraucherbildungs-, -beratungs- und -informationsmaßnahmen • Evaluierungsformen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminar 2,0 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Kommunikation und Beratung			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			

8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Präsentation, bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Sozioökologie des privaten Haushalts, Verbraucher- und Ernährungsbildung, Verbraucherschutz und –politik, Management im privaten Haushalt, Wohnökologie Verwendung deutscher und englischsprachige Lehrmaterialien.

OE1074 Haushaltsbezogene Dienstleistungen

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Household Services			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 4. oder 6. Semester OEC (PO 2020), 4. Semester VVM (PO 2016), 6. Semester EGL (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC SP 3, VVM Wahlpflichtmodul: OEC SP 4 Wahlmodul: OEC SP 1, OEC SP 2, EGL	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • Haushaltsbezogene Dienstleistungen in Privat- und Großhaushalten definieren und bewerten, dazu gehören hauswirtschaftliche Dienstleistungen (Wäsche, Reinigung, Versorgung allgemein) und personenbezogene Dienstleistungen (Begleitung und Betreuung von Personen in unterschiedlichen Lebensphasen und –lagen), • Angebots- und Nachfragestrukturen für haushaltsbezogene Dienstleistungen analysieren, • die arbeitsmarktpolitische Situation auf der Angebots- und Nachfrageseite darstellen, • die Rahmenbedingungen und Bedürfnisse unterschiedlicher Nutzergruppen ermitteln, • in Kleingruppen bedarfsgerechte Konzepte für haushaltsbezogene Dienstleistungen entwickeln und präsentieren, • den Erfolg verschiedener Maßnahmen evaluieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Rahmenbedingungen und volkswirtschaftliche Bewertung haushaltsbezogenen Dienstleistungen • Angebots- und Nachfragestrukturen für haushaltsbezogene Dienstleistungen unter Berücksichtigung der demografischen Entwicklung • Umfang und Inhalt von Haushaltsarbeit und haushaltsbezogenen Dienstleistungen • Arbeitsmarktpolitische Situation der Angebots- und Nachfrageseite • Ökonomische, soziale und ökologische Anforderungen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Hausarbeit			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Präsentation; bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Sozioökologie des privaten Haushalts, Verbraucher- und Ernährungsbildung, Verbraucherschutz und –politik, Management im privaten Haushalt, Wohnökologie
----------	---

OE1051 Qualitätsmanagement

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Quality Management			
Arbeitsaufwand: BSc Oe: EGL, BSc Oe:VVM - 135 h, davon 81 h Präsenzzeit 54 h Selbststudium BSc Oe:LCC – 135 h, davon 72 h Präsenzzeit (incl. 18 h online) 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 4. Semester EGL/VVM (PO 2016) 6. Semester LCC (PO 2018)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: EGL, VVM, LCC	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die Ziele und Konzepte des Qualitätsmanagements benennen und den Nutzen für Unternehmen der Ernährungswirtschaft bzw. Dienstleistungseinrichtungen beurteilen, • wichtige Methoden anwenden zur Analyse und Optimierung von Kernprozessen in der Ernährungswirtschaft und in Dienstleistungseinrichtungen, • wichtige Methoden des Qualitätsmanagements anwenden, • den PDCA-Zyklus (Plan-Do-Check-Act) im Rahmen des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses umsetzen, • das Vorgehen zur Implementierung eines prozessorientiertes Qualitätsmanagementsystems in kleinen und mittelständischen Unternehmen der Ernährungswirtschaft und Dienstleistungseinrichtungen erklären, • Methoden zur Umsetzung der wichtigsten Lebensmittelsicherheitsstandards anwenden. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Qualitätsbegriff, Konzepte des Qualitätsmanagements • Prozessorientierter Qualitätsmanagement-Ansatz • Vorgehensweise bei der Implementierung eines Qualitätsmanagementsystems für produzierende und dienstleistende Organisationen (DIN EN ISO 9001) • Methoden und Verfahren des Qualitätsmanagements • HACCP • International Featured Standard, Relevante Lebensmittelsicherheitsstandards • Rückverfolgbarkeit 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,5 SWS Vorlesung (nur BSc Oe:EGL und BSc Oe:VVM) 2 SWS Übungen (nur BSc Oe:EGL und BSc Oe:VVM) 1 SWS Online-Kontaktzeit (nur BSc Oe:LCC) 2 SWS Seminaristischer Unterricht (nur BSc Oe:LCC) 1 SWS Übung (nur BSc Oe:LCC)			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			

6	Form der Prüfung: Klausur
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: Einsatz verschiedener Lehrbeauftragter aus der Praxis für die Übungen, fakultativ Gastvorträge von Vertretern aus der Praxis Modulverantwortung: Professur Chemie – Lebensmittelchemie – Qualitätsmanagement

OE1052 Berufspraktische Studien				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Internship			
Arbeitsaufwand: 540 h, davon 270 h Präsenzzeit 270 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 20	Studiensemester: 5. Semester OEC (PO 2020) EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Jedes Semester	Dauer: 1 Semester, davon 16 Wo- chen Vollzeit- praktikum
Art: Pflichtmodul: OEC SP 1, SP 2, SP 3, SP 4; EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: <ul style="list-style-type: none"> • Die Studierenden können • das Praxismodul als Vorbereitung der Bachelorarbeit in den Studienverlauf einordnen, • typische Berufsbilder der Oecotrophologie einschätzen, • aktuellen Anforderungen des Bewerbungsprozesses abschätzen und beachten, • eigene Fähigkeiten und Interessen reflektieren, • die im Studium erworbenen Fach- und Methodenkenntnisse am Lernort Praxis transferieren und • anwenden, in dem sie an konkreten Aufgaben im Betrieb bzw. Institution mitarbeiten, • konkrete Projektaufgaben in der Praxis lösen, • den Aufbau und die Ablauforganisation der Praxisinstitutionen identifizieren, • im interdisziplinären Kontext und in verschiedenen Betriebskulturen mit Einsatz von virtueller Ar- beits-umgebung komplexe Aufgaben ausführen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Berufsfeldvorbereitung <ul style="list-style-type: none"> – Experteninterviews – Exkursion – Kompetenztraining – Bewerbungstraining etc. • Betreute Praxisphase – mit individuellen Inhalten je nach Art des Praktikums und der Praktikums- stelle 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 1,0 SWS Seminar 16 Wochen Vollzeitpraktikum mit online-Betreuung in einer vom Fachbereich anerkannten Praxisstelle			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: ECTS-Punkte aller Module der Semester 1-3 empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Portfolio			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Nachweis Praxisphase; bestandene Modulprüfung.			
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Praxisreferent*in; Ergänzende Regelungen in der „Ordnung für berufspraktischen Studien“.			

OE1252 Bachelorarbeit				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Bachelor Thesis			
Arbeitsaufwand: 270 h, davon 270 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 10	Studiensemester: 5. Semester OEC (PO 2020), EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Jedes Semester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC SP 1, SP 2, SP 3, SP 4, EGL, VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • innerhalb einer vorgegebenen Frist eine Aufgabe aus der gewählten Vertiefungsrichtung der Oecotrophologie eigenständig wissenschaftlich bearbeiten. Dabei haben interdisziplinäre Aspekte besondere Bedeutung, • die Regeln guten wissenschaftlichen Arbeitens anwenden, • eine wissenschaftliche Fragestellung bearbeiten und eine Zielsetzung der Arbeit formulieren, • geeignete Methoden zur Bearbeitung des Themas auswählen und nachvollziehbar beschreiben, • eine Literaturrecherche durchführen sowie deutsch- und englischsprachige Fachliteratur auswerten, • systematisch Ergebnisse dokumentieren und auswerten, • Ergebnisse diskutieren und interpretieren sowie Schlussfolgerungen für Theorie und Praxis ziehen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Themenfindung und Fragestellung • Forschungsdesign und Methodenwahl • Empirisches und theoretisches Arbeiten • Ergebnispräsentation unter wissenschaftlichen Gesichtspunkten • Interpretation der Ergebnisse • Schlussfolgerungen für Praxis und Theorie 			
3	Lehr- und Lernmethoden: /			
4	Sprache: deutsch/ englisch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: ECTS-Punkte aller Module der Semester 1 -4, höchstens ein Modul des 4. Semesters darf fehlen; Nachweis über die Teilnahme an den BPS, hierzu ist eine Bestätigung des externen Betriebs oder der Institution über die abgeleistete Praxisphase im Rahmen der Berufspraktischen Studien vorzulegen empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Ausarbeitung (Bachelor-Thesis) und Kolloquium			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfungen			
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Vorsitzende*r Prüfungsausschuss			

OE1237 Verpflegungsmanagement				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Catering Management			
Arbeitsaufwand: BSc Oe:VVM – 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 6. Semester VVM/EGL (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Wintersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul VVM Wahlmodul EGL	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die Besonderheiten der Cateringbranche, die spezifischen Anforderungen unterschiedlicher Altersgruppen, die wirtschaftlichen Zwänge und Handlungsalternativen benennen, • Strukturen und Prozesse im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung erkennen und Verpflegungssysteme beurteilen, • fallbezogenen Speiseplanungs- und Warenwirtschaftssysteme in der Speiseplanung und Warenbeschaffung sowie im Controlling einsetzen, • anfallende Planungsaufgaben in Verpflegungseinrichtungen unter Berücksichtigung ökonomischer, sozialer und ökologischer Faktoren lösen, • sich im Selbststudium und in der Gruppenarbeit zielgerichtet Wissen aus der Fachliteratur aneignen, fachlich diskutieren und die Ergebnisse präsentieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Anforderungen an Verpflegungsleistungen im Lebenszyklus • Branchenanalyse • Organisationsmodelle in Betrieben der Außer-Haus-Versorgung • Warenwirtschaftsmanagement • Umweltmanagement • Change Management • Betriebliche Gesundheitsförderung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminaristischer Unterricht 2 SWS Übungen			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Präsentation; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Exkursion zu verschiedenen Verpflegungseinrichtungen Modulverantwortung: Professur Catering – Food Supply			

OE1061 Umwelt-, Energie- und Arbeitsschutzmanagement

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Environmental Protection, Energy and Work Safety Management			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 4. oder 6. Semester OEC (PO 2020), EGL (PO 2016), 6. Semester VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: VVM, EGL VT QP Wahlpflichtmodul: OEC SP 2, EGL VT EW Wahlmodul: OEC SP 1, OECSP 3, OEC SP 4, EGL VT EG	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> wesentliche Problematiken rund um das Umwelt- und Arbeitsschutzmanagement im betrieblichen Umfeld und Anforderungen an Maschinen, Anlagen, Geräten, Menschen und Fertigungsverfahren analysieren, die Forderungen relevanter Normen und Standards analysieren und deren Konsequenzen für den Betrieb ableiten, selbständig in Kleingruppen die Modulhalte vertiefen und die Erkenntnisse in konkrete Maßnahmen umsetzen, die praktische Umsetzung von Maßnahmen im Umwelt-, Arbeitssicherheits- und Energiemanagement in Unternehmen bewerten und fortentwickeln. 			
2	Inhalte des Moduls: Umweltmanagement: <ul style="list-style-type: none"> Ziele und Kerninhalte des Umweltmanagements (nach DIN EN ISO 14001 und EMAS) Umweltleistungsbewertung im Unternehmen (Emissionen, Abwasser, Bodenverunreinigungen) - Gefahrstoffmanagement im Unternehmen Umweltberichte für das Unternehmen Energiemanagement: <ul style="list-style-type: none"> Ziele und Kerninhalte des Energiemanagements (nach DIN EN ISO 50001) Energiearten und deren technische Nutzung Nationale Energiepolitik: Ziele, Fördermaßnahmen das Energiemanagement für den Wohnungsbau Betriebliches Lastmanagement Green IT Arbeitsschutzmanagement: <ul style="list-style-type: none"> Rechtliche Grundlagen sowie Ziele und Kerninhalte des Arbeitsschutzmanagements (nach OHSAS 18001) Berufsgenossenschaften- Ermittlung und Beurteilung von Gefährdungen und Prävention- Notfallorganisation-Information, Schulung und Bewusstseinsförderung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Übung			

4	Sprache: deutsch
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Qualitätsmanagement
6	Form der Prüfung: Fachgespräch
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Übungsaufgaben (e-Learning), bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Angewandtes Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft

OE1075 Haus- und Versorgungstechnik

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Household and Appliance Technology			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 4. Semester OEC (PO 2020), 6. Semester EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC SP 3, VVM Wahlmodul: OEC SP 1, OEC SP 2, OEC SP 4, EGL	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • technische Systeme und Güteigenschaften für private Wohnungen und gewerbliche Haushalte erklären, • Haus- und Gebäudetechnik unter dem Gesichtspunkt des Primärenergieeinsatzes und der Wohnqualität bewerten, • die Grundsätze der Ver- und Entsorgungstechnik erläutern. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Heiz- und Warmwassersysteme, Klima- und Lüftung, Schallschutz und Innenraumbeleuchtung in Gebäuden und Wohnbereichen, physiologisches Wohlbefinden • Gerätetechnik in der Großküche • Stromproduktion und -verbrauch, zeitliche und regionale Verbrauchslasten, Tarifstrukturen • "Smart Home": Gebäudeleittechnik, Steuerung & Regelung, Vernetzung • Einsparpotenziale für Energie in privaten und gewerblichen Haushalten (Wirkungsgrade, Effizienz) • Versorgungs- und Entsorgungssysteme, Abwasseraufbereitung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Laborübung			
4	Sprache: Deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Naturwissenschaftliche Grundlagen 1 & 2			
6	Form der Prüfung: Hausarbeit			
7	Bewertungsmethoden: Benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Laborbericht; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Physik und Technik; Empfohlen wird der Besuch von Tagungen und Einladung von Gastreferent*innen.			

OE1076 Wohnökologie im Lebenszyklus

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Housing Ecology and Life Cycle Changes			
Arbeitsaufwand 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 4. oder 6. Semester OEC (PO 2020) 6. Semester EGL/VVM (PO 2016) 8.Semester DIT d (PO 2013)	Häufigkeit des Angebots Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC-SP 3, VVM Wahlpflichtmodul: OEC SP 4 Wahlmodul: OEC SP 1, OEC SP 2, EGL, DIT d	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die Wohnökologie als Wissenschaft von den wechselseitigen Beziehungen zwischen Menschen und gebauter Umwelt erklären, • einen Überblick über Entwicklungen des Wohnens geben, • die Zusammenhänge zwischen Wohnbedürfnissen und Wohnbedingungen begründen, • die Wohnbedürfnisse unterschiedlicher Nutzergruppen im Lebenszyklus (Lebenslagen und Lebensphasen) erläutern, • Grundrissbeispiele für verschiedene Haushalte hinsichtlich Wohnflächen, Raumgrößen, Flexibilität und Erschließung beurteilen, • Wohnformen für unterschiedliche Nutzergruppen unterscheiden und beurteilen, • ergonomische Aspekte und Barrierefreiheit an praktischen Beispielen üben, dokumentieren und interpretieren, • Entwicklungen wie Smart Home und Nachhaltigkeit im Wohnen erläutern und kritisch beurteilen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Zusammenhänge und Einflussfaktoren auf Wohnökologie und Wohnen • Überblick über Entwicklung des Wohnens sowie städtischer und ländlicher Wohnformen in Deutschland, ausgewählte internationale Beispiele • Wohnbedürfnisse von Eltern, Kindern, Jugendlichen, älteren und behinderten Menschen, Grundrisse und Wohnformen für diese Nutzergruppen • Ergonomische Aspekte beim Wohnen, Barrierefreiheit • Smart Home und Nachhaltigkeit beim Wohnen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Laborübung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			

6	Form der Prüfung: Fachgespräch oder Hausarbeit
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Präsentation; bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Sozioökologie des privaten Haushalts, Verbraucher- und Ernährungsbildung, Verbraucherschutz und –politik, Management im privaten Haushalt, Wohnökologie; Empfohlen werden Exkursionen zu verschiedenen Wohnformen.

OE1056 Management: Grundlagen der Unternehmensführung				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Management: Fundamentals of Corporate Governance			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 4. oder 6. Semester OEC (PO2020), EGL/VVM (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC SP 2, EGL VT EW Wahlpflichtmodul: EGL VT QP, VVM Wahlmodul: OEC SP 1, OEC SP 3, OEC SP 4, EGL VT EG	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die wesentlichen Grundlagen des Managements anwenden, • wichtige Instrumente und Methoden zur Strategieformulierung bestimmen, • Managementmethoden und -techniken unterscheiden und praxisorientiert anwenden sowie • spezifische Problemstellungen des Managements in Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft analysieren und zielorientiert lösen. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die Managementlehre • Managementfunktionen und -prozesse • Instrumente der Strategieformulierung • Techniken und Methoden der Unternehmensführung • Innovations- und Nachhaltigkeitsmanagement 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch oder Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Betriebswirtschaftslehre, Management, Marketing			

OE1058 Angewandte Unternehmensführung				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Applied Corporate Management			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 6. Semester EGL/VVM (PO 2016),	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: EGL VT EW Wahlpflichtmodul: EGL VT QP, VVM Wahlmodul: EGL VT EG	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die Prozesse in der Lebensmittelwirtschaft/Gemeinschaftsverpflegung analysieren, bewerten und weiterentwickeln, • die während des Bachelor-Studiums erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet der Wirtschaftswissenschaften interdisziplinär zusammenführend selbstständig anwenden, • Ergebnisse präsentationsfähig aufbereiten. 			
2	Inhalte des Moduls: Modelle, Fallstudien und praktische Übungen aus der Lebensmittel-/GV-Branche			
3	Lehr- und Lernmethoden: 1,5 SWS Seminar 2,5 SWS Online-Kontaktzeit			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff der Module Wirtschaftswissenschaften I und II, Qualitätsmanagement; Marketing, Wirtschaftsinformatik und Management: Grundlagen der Unternehmensführung (nur BSc Oe:EGL und BSc Oe:VVM)			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Bearbeiten von Themengebieten mit Präsentation der Arbeitsergebnisse; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: In diesem Modul wird besonderes Gewicht auf das Einüben von Teamarbeit, Zeitmanagement und die Reflexion von Gruppenprozessen gelegt; es befähigt zum Berufseinstieg sowie zum lebenslangen Lernen (berufliche Handlungskompetenz). Modulverantwortung: Professur Betriebswirtschaftslehre – Wirtschaftsinformatik			

OE1023 Personalmanagement				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Human Resource Management			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 4. oder 6. Semester OEC (PO 2020); EGL (PO 2016) 6. Semester VVM (PO 2016) 8. Semester DIT d (PO 2013)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: EGL VT EW Wahlpflichtmodul: OEC-SP 2, OEC-SP 3, EGL VT QP, VVM Wahlmodul: OEC-SP 1, OEC-SP 4, EGL VT EG, DIT d	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • personaltheoretische Grundlagen und aktuelle Instrumente des Personalmanagements beurteilen, • die Akteure sowie interne und externe Bedingungen des Personalmanagements einordnen und den Einsatz von Personalmanagementinstrumenten analysieren sowie auf unterschiedliche praktische Fragestellungen anwenden. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen des Personalmanagements • Akteure des Personalmanagements • Interne und externe Bedingungen des Personalmanagements • Instrumente des Personalmanagements 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Übung			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Wirtschaftswissenschaftliche Grundlagen			
6	Form der Prüfung: Fachgespräch oder Präsentation			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Betriebswirtschaftslehre, Management, Marketing			

OE1078 Produkt- & Dienstleistungsentwicklung

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Product and Service Development			
Arbeitsaufwand: BSc Oe:VVM – 135 h, davon 72 h Präsenzzeit (da- von bei BSc Oe:LCC 18 h online) 45 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 6. Semester: VVM (PO 2016) 8. Semester: LCC (PO 2018)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: LCC Wahlpflichtmodul: VVM	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die Phasen der Produktentwicklung erklären, • sensorische und ernährungsphysiologische Qualitätskriterien sowie lebensmittelrechtliche Vorgaben bei der Entwicklung neuer Produkte anwenden, • Methoden zur sensorischen Lebensmittelbeurteilung und zur Ermittlung der Produkthaltbarkeit anwenden, • Die Anforderungen an ein bedarfsgerechtes Verpflegungs- und Versorgungsangebot in Dienstleistungsangebote umsetzen, • Nachhaltigkeitskriterien bei der Produktentwicklung anwenden, • im Team arbeiten und die Ergebnisse präsentieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Zielgruppenspezifische Produkt- und Dienstleistungsentwicklung für die Verpflegung und Versorgung um Lebenszyklus • Bedeutung und Phasen der Produkt- und Dienstleistungsentwicklung unter Berücksichtigung von ökonomischen, produktionstechnischen und hygienischen Gesichtspunkten sowie einer nachhaltigen Ernährung • Sensorische, ernährungsphysiologische und lebensmittelrechtliche Aspekte der Produktentwicklung • Verfahren zur Ermittlung der Produkthaltbarkeit und der Dienstleistungsqualität 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 1,5 SWS Seminaristischer Unterricht Produktentwicklung (nur BSc Oe:VVM) 0,5 SWS Seminar Dienstleistungsentwicklung (nur BSc Oe:VVM) 1 SWS Projektarbeit (nur BSc Oe:VVM) 1 SWS Laborübung 2 SWS Seminaristischer Unterricht (nur BSc Oe:LCC) 1 SWS Online-Kontaktzeit (nur BSc Oe:LCC)			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Marketing (nur BSc Oe:VVM)			
6	Form der Prüfung: Hausarbeit			
7	Bewertungsmethoden: benotet			

8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Präsentation einer Produktidee oder Marketingstrategie; bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Professur Catering – Food Supply

OE1079 Großküchenplanung				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Large Kitchen Planning			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 4. oder 6. Semester VVM (PO 2016), 6. Semester EGL (PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul VVM; Wahlmodul EGL	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die Prozesse in der Gemeinschaftsverpflegung und die erforderliche Küchentechnik in Abhängigkeit vom Küchen- und Produktionssystem zu beschreiben, • die grundlegenden gerätetechnologischen Zusammenhänge zu erkennen und anhand von Installationsplänen nachzuvollziehen, • bauliche und technische Anforderungen einer bedarfsorientierten Verpflegungs-dienstleistung abzuleiten und Kosten zu ermitteln, • die wichtigsten technischen Normen und Richtlinien bei der technischen Gebäudeausrüstung zu benennen und unterschiedliche Anforderungen und technische Lösungen zu beschreiben und anhand von Fallbeispielen geeignete technische Lösungen zu finden, • in Kleingruppen neues Wissen zur Lösung einer typischen Planungsaufgabe zu erschließen und in der Gruppe zu einer einvernehmlichen Lösung der Aufgabe zu kommen und • die Ergebnisse der Kleingruppenarbeit schriftlich zu dokumentieren und zu präsentieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Verpflegungskonzeption als Planungsvoraussetzung für Verpflegungsdienstleistungen • Ausschreibungen und rechtliche Grundlagen der Vergabe (nur BSc Oe:VVM und BSc Oe:EGL) • Ganzheitliche Prozess- und Küchenplanung unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten vom Wareneingang bis zum Gast • Anforderungen an Räume und Technik und den bautechnischen Ausbau • Arbeitssicherheit • Technische Gebäudeausrüstung • IT-Systeme in Großküchen-/planung 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2 SWS Seminaristischer Unterricht 2 SWS Übungen			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: keine			
6	Form der Prüfung: Hausarbeit			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: bestandene Modulprüfung			

9	Bemerkungen: Fakultativ: Gastreferenten Modulverantwortung: Professur Catering – Food Supply
----------	---

OE1019 Ernährungsbildung

Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Nutritional Education			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 4. oder 6. Semester OEC (PO 2020), EGL (PO 2016) 6. Semester VVM (PO 2016) 8.Semester DIT d (PO 2013) 5.Semester DIT P (PO 2019)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester Wintersemester (für DIT-P)	Dauer: 1 Semester
Art: Pflichtmodul: OEC SP 4 Wahlpflichtmodul: OEC SP 1, EGL VT EG, VVM Wahlmodul: OEC SP 3, OEC SP 4, EGL VT EW, EGL VT QP, DIT d, DIT P	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • Individuelle, institutionelle und gesellschaftliche Bedingungen für lebenslanges Lernen erläutern und Konsequenzen für die Ernährungsbildung darstellen, • Ernährungsbildung und lebenslanges Lernen definieren und zu unterschiedlichen Bildungsmaßnahmen zuordnen, • Ernährungsbildungsprozesse für unterschiedliche Bildungsgruppen und Settings organisieren, • Ernährungsbildungsmaterial kriteriengeleitet analysieren, evaluieren und anwenden, • Digitale Medien und Konzepte in der Ernährungsbildung analysieren und anwenden, • eine Bildungseinheit methodisch und didaktisch für eine Zielgruppe konzipieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Rahmenbedingungen für lebenslanges Lernen • • Individuelle Lernformen • • Methodik und Didaktik für unterschiedliche Zielgruppen • • Ausgewählte didaktische Konzepte und Modelle • • Kriteriengeleitete Analyse von Ernährungsbildungsmaterial • • Digitale Medien und Konzepte in der Ernährungsbildung • • Reflexion der eigenen Konzeption einer Bildungseinheit • Evaluierungsformen 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 2,0 SWS Seminaristischer Unterricht 2,0 SWS Seminar			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Lehrstoff des Moduls Kommunikation und Beratung			

6	Form der Prüfung: Fachgespräch
7	Bewertungsmethoden: benotet
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Präsentation; bestandene Modulprüfung
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Sozioökologie des privaten Haushalts, Verbraucher- und Ernährungsbildung, Verbraucherschutz und –politik, Management im privaten Haushalt, Wohnökologie

OE1080 Fallstudie				
Modulcode FB:	Englische Modulbezeichnung: Case Study			
Arbeitsaufwand: 135 h, davon 72 h Präsenzzeit 63 h Selbststudium	ECTS-Punkte: 5	Studiensemester: 6. Semester OEC (PO 2020), VVM (PO 2016), 4. oder 6. Semester EGL(PO 2016)	Häufigkeit des Angebots: Sommersemester	Dauer: 1 Semester
Art: Wahlpflichtmodul: OEC SP 3, OEC SP 4, VVM Wahlmodul: OEC SP 1, OEC SP 2, EGL	Niveaustufe: Bachelor	Verwendbarkeit des Moduls: Siehe unter „Art“		
1	Qualifikationsziele: Die Studierenden können <ul style="list-style-type: none"> • die im Bachelorstudium erworbenen interdisziplinären Kenntnisse und Fähigkeiten im Rahmen einer konkreten und realitätsnahen Aufgabenstellung aus dem gewählten Profil selbständig anwenden, • die Ausgangssituation, Prozesse und Lösungsansätze im Projektverlauf selbständig analysieren, bewerten und weiterentwickeln, • die Projektgruppe und Kooperations-Netzwerke koordinieren und Besprechungen vorbereiten sowie moderieren und dabei die unterschiedlichen Bedürfnisse und Kompetenzen der Zielgruppen und Akteure berücksichtigen, • den Projektverlauf und Ergebnisse dokumentieren und präsentieren und mit Experten kritisch diskutieren, • das eigene Verhalten den Projektverlauf und die Ergebnisse kritisch reflektieren. 			
2	Inhalte des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Planung und Durchführung (Thema und Rahmenbedingungen sind definiert) • Teamarbeit, Zeitmanagement • Dokumentation und Präsentation der Ergebnisse • Evaluierung • Lebenslanges Lernen • Reflexion der Gruppenprozesse 			
3	Lehr- und Lernmethoden: 4,0 SWS Praxisprojekt			
4	Sprache: deutsch			
5	Voraussetzungen für die Teilnahme am Modul: notwendig: keine empfohlen: Abschluss aller Module vom 1. bis 4. Semester			
6	Form der Prüfung: Portfolio,			
7	Bewertungsmethoden: benotet			
8	Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Punkten: Abschlussbericht; bestandene Modulprüfung			
9	Bemerkungen: Modulverantwortung: Catering&Food Supply			

“

Artikel 2: In-Kraft-Treten

Diese Änderungen treten mit Wirkung zum Wintersemester 2021/2022 in Kraft.

Fulda, d.

Prof. Dr. Jana Rückert-John
Dekanin des Fachbereichs Oecotrophologie