

Modulhandbuch

Bachelor:
Bachelor Ernährungswissenschaften*
im Fernstudium

Letzte Aktualisierung: 08.03.2019

Inhalte	
Modulhandbuch.....	
Bachelor Ernährungswissenschaften*	
Inhalte.....	
Semester 1.....	
Chemische und physikalische Grundlagen (DLBEWCPG)	
• Chemische und Physikalische Grundlagen (DLBEWCPG01).....	
Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten (DLBWIR-01)	
• Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten (BWIR01-01).....	
Statistik (BSTA)	
• Statistik (BSTA01).....	
Anatomie und Physiologie (DLBEWAUP)	
• Anatomie und Physiologie (DLBEWAUP01).....	
Biochemie und Biochemie der Ernährung (DLBEWBCE)	
• Biochemie und Biochemie der Ernährung (DLBEWBCE01).....	
Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie (DLBEWGMMB)	
• Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie (DLBEWGMMB01).....	
Semester 2.....	
Ernährungsphysiologie (DLBEWEP)	
• Ernährungsphysiologie (DLBEWEP01).....	
Ernährungslehre (DLBEWEL)	
• Ernährungslehre (DLBEWEL01).....	
Hygiene und Toxikologie (DLBEWHUT)	
• Hygiene und Toxikologie (DLBEWHUT01).....	
Kosten- und Leistungsrechnung (BKLR)	
• Kosten- und Leistungsrechnung I (Einführung) (BKLR01).....	
• Kosten- und Leistungsrechnung II (Vertiefung) (BKLR02).....	
Angewandte Ernährungslehre (DLBEWAEL)	
• Angewandte Ernährungslehre (DLBEWAEL01).....	
Lebensmittelwissenschaft (DLBEWLW)	
• Lebensmittelwissenschaft (DLBEWLW01).....	
Semester 3.....	
Warenkunde und Bromatologie (DLBEWWUB)	
• Warenkunde und Bromatologie (DLBEWWUB01).....	
Lebensmitteltechnologie (DLBEWLTEC)	
• Lebensmitteltechnologie (DLBEWLTEC01).....	
Personal Skills (DLBLOPS)	
• Personal Skills (DLBLOPS01).....	
Marketing (BMAR-01)	
• Marketing I (BMAR01-01).....	
• Marketing II (BMAR02-01).....	
Pathophysiologie der Ernährung/Ernährungsmedizin (DLBEWPPE)	
• Ernährungsassoziierte Erkrankungen (DLBEWPPE01).....	
• Ernährungsassoziierte Erkrankungen – Ausgewählte Fallbeispiele (DLBEWPPE02).....	
Semester 4.....	

Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen (DLBEWPLWU)	
• Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen (DLBEWPLWU01).....	
Projekt: Diätetische Übungen (DLBEWD)	
• Projekt: Diätetische Übungen (DLBEWD01).....	
Ernährungssoziologie (DLBEWES)	
• Ernährungssoziologie (DLBEWES01).....	
Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen (DLGQMG)	
• Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen (DLGQMG01).....	
Lebensmittelrecht (DLBEWLREC)	
• Lebensmittelrecht (DLBEWLREC01).....	
Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie (DLBWPPDPS)	
• Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie (DLBWPPDPS01).....	
Semester 5.....	
Qualitätsmanagement Ernährung (DLBEWWQME)	
• Novel Food and Health Claims (DLBEWWQME01).....	
• Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz (DLBEWWQME02).....	
Ernährungstherapie I (DLBEWWET1)	
• Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen (DLBEWWET101).....	
• Ernährung in ausgewählten Lebensphasen (DLBEWWET102).....	
Qualitätsmanagement (DLBEWWQM)	
• Qualitätsmanagement Beauftragter (QMB) (DLBEWWQM01).....	
• Projekt Qualitätsmanagement Beauftragter (QMB) (DLBEWWQM02).....	
Ernährungstherapie II (DLBEWWET2)	
• Ernährungstherapie bei Fehlemährung (DLBEWWET201).....	
• Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien (DLBEWWET202).....	
Unternehmensgründung (DLBEWWUG)	
• Unternehmensgründung und Innovationsmanagement (BUGR01).....	
• Unternehmensplanspiel (BUPL01).....	
Abrechnungs- und Finanzierungssysteme (DLBEWAUF)	
• Abrechnungssysteme in der Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege (DLBPMABS01).....	
• Finanzierungssysteme Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege (DLBPMFS01).....	
Health Care Management (BWGM)	
• Einführung in das Gesundheitsmanagement (BWGM01).....	
• Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (BWGM02).....	
Gesundheitsökonomie (Vertiefung) (DLGWGO)	
• Gesundheitsökonomie I (DLGWGO01).....	
• Gesundheitsökonomie II (DLGWGO02).....	
Ambulante Kranken- und Altenpflege (DLBPMAKAP)	
• Ambulante Kranken- und Altenpflege I (DLBPMAKAP01).....	
• Ambulante Kranken- und Altenpflege II (DLBPMAKAP02).....	
Stationäre Kranken- und Altenpflege (DLBPMSKAP)	
• Stationäre Krankenpflege (DLBPMSKAP01).....	
• Stationäre Altenpflege (DLBPMSKAP02).....	
Krankenhausmanagement (DLGWKM)	
• Einführung in das Krankenhausmanagement (DLGWKM01).....	
• Krankenhaussettings – Rahmenbedingungen und Handlungsstrategien (DLGWKM02).....	
Gastronomie und Catering (DLBHOGUC)	
• Gastronomiemanagement (DLBHOGUC01).....	
• Catering Management (DLBHOGUC02).....	

Systemgastronomie (BSGA)	
• Grundlagen und Betriebsformen in der Systemgastronomie (BSGA01).....	
• Management in der Systemgastronomie (BSGA02).....	
Marktpsychologie (DLBMPS)	
• Wirtschaftspsychologie (DLBMPS01).....	
• Konsumentenverhalten (DLBMPS02).....	
Projektmanagement Spezialisierung (BWPM)	
• Spezialaspekte des Projektmanagements (BWPM01).....	
• IT-Aspekte des Projektmanagements (BWPM02).....	
Fremdsprache Englisch (DLSPEN-01)	
• Fremdsprache Englisch A1-C1 (SPEN01).....	
Fremdsprache Französisch (DLSPFR-01)	
• Fremdsprache Französisch A1-C1 (SPFR01).....	
Fremdsprachen: Italienisch (DLSPIT)	
• Fremdsprachen: Italienisch A1-B2 (SPIT).....	
Fremdsprache Spanisch (DLSPSP-01)	
• Fremdsprache Spanisch A1-C1 (SPSP01).....	
Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften (DLBEWWPP)	
• Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt (DLBEWWPP01).....	
• Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt (DLBEWWPP02).....	
Semester 6.....	
Kommunikation und Gesprächsführung (DLBEWKUGF)	
• Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung (DLBEWKUGF01).....	
• Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele (DLBEWKUGF02).....	
Seminar Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften (DLBEWSATEW)	
• Seminar Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften (DLBEWSATEW01).....	
Agiles Projektmanagement (DLBDBAPM)	
• Agiles Projektmanagement (DLBDBAPM01).....	
Bachelorarbeit (BBAK)	
• Bachelorarbeit (BBAK01).....	
• Kolloquium (BBAK02).....	

Semester 1

Modul

**Chemische und physikalische Grundlagen
(DLBEWCPG)**

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Chemische und Physikalische Grundlagen	
Modulnummer: DLBEWCPG		Semester: 1 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> Chemische und Physikalische Grundlagen (DLBEWCPG01) 		Dauer: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Dr. Moritz Venschott	
Bezüge zu anderen Programmen:		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> Biochemie und Biochemie der Ernährung 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> SI-Einheiten ineinander umzurechnen und fundamentale physikalische Größen zu deuten. die Newton'schen Gesetze wiederzugeben und Aufgaben der klassischen Mechanik zu lösen. die Hauptsätze der Thermodynamik wiederzugeben und Zustandsgleichungen der Wärmelehre zu lösen. Funktionsgraphen und Diagramme auszuwerten und zu erstellen. anhand des Periodensystems der Elemente die Protonen-, Neutronen- und Elektronenanzahl eines Elements zu bestimmen. die Bindungsart, Eigenschaften und Löslichkeit eines Moleküls zu beurteilen. Lösungen und heterogene Systeme mit den eindeutigen Fachausdrücken zu benennen. Reaktionsgleichungen (Summenformeln) aufzustellen und die Stöchiometrie auszugleichen. die Reaktivität einer chemischen Reaktion abzuschätzen und den Reaktionsablauf (endotherm/exotherm) zu charakterisieren. den pH-Wert einer Lösung zu berechnen und das Ergebnis entsprechend der pH-Skala zu interpretieren. Redoxgleichungen aufzustellen und durch Anwendung der Oxidationszahlen auszugleichen. die grundlegenden funktionellen Gruppen der organischen Chemie zu erkennen und zu benennen. zwischen Substitutions-, Eliminierungs- und Additionsreaktionen zu differenzieren. 			
Lehrinhalt des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> physikalische Einheiten und Größen klassische Mechanik (Kinematik, Kraft, Arbeit, Energie, Impuls, Reibung, Trägheit, Hydrostatik) Grundlagen der Wärmelehre (Wärme, Temperatur, Entropie, Wärmekapazität, Drucksysteme, Ideales Gas, Wärmeleitung, Diffusion, Osmose) Einführung in die Atomtheorie chemische Bindungsarten Löslichkeitsbegriff chemische Reaktionen und Reaktionsgleichungen Säure-Base-Konzept Redoxsysteme Grundlagen der organischen Chemie 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: DLBEWCPG Klausur, 90 Min. (100%)

Kursnummer: DLBEWCPG01	Kursname: Chemische und Physikalische Grundlagen	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer: Minimaldauer 1 Semester		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Der Kurs vermittelt die elementaren Grundkenntnisse der Physik und Chemie, um die Studierenden auf die komplexen biochemischen Prozesse im menschlichen Organismus vorzubereiten. Die Studierenden erhalten eine knappe Wiederholung der Größen und Einheiten der Physik. Es werden die relevanten Teilbereiche der klassischen Mechanik sowie der Wärmelehre behandelt, wobei der Schwerpunkt auf den fundamentalen Gesetzen und damit einhergehenden Gleichungen liegt. Die Studierenden werden Schrittweise an die Begrifflichkeiten und Zusammenhänge der allgemeinen und anorganischen Chemie herangeführt. Hierfür werden folgende Schwerpunkte vermittelt: Atomaufbau, Periodensystem, chemische Reaktionen und Gleichgewichte sowie Säure-Base-Konzepte. Um den Übergang zur Biochemie zu spannen, erhalten die Studierenden eine knappe Einführung in die organische Chemie mit dem Schwerpunkt auf funktionelle Gruppen.</p> <p>Kursziele</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • SI-Einheiten ineinander umzurechnen und fundamentale physikalische Größen zu deuten. • die Newton'schen Gesetze wiederzugeben und Aufgaben der klassischen Mechanik zu lösen. • die Hauptsätze der Thermodynamik wiederzugeben und Zustandsgleichungen der Wärmelehre zu lösen. • Funktionsgraphen und Diagramme auszuwerten und zu erstellen. • anhand des Periodensystems der Elemente die Protonen-, Neutronen- und Elektronenanzahl eines Elements zu bestimmen. • die Bindungsart, Eigenschaften und Löslichkeit eines Moleküls zu beurteilen. • Lösungen und heterogene Systeme mit den eindeutigen Fachausdrücken zu benennen. • Reaktionsgleichungen (Summenformeln) aufzustellen und die Stöchiometrie auszugleichen. • die Reaktivität einer chemischen Reaktion abzuschätzen und den Reaktionsablauf (endotherm/exotherm) zu charakterisieren. • den pH-Wert eine Lösung zu berechnen und das Ergebnis entsprechend der pH-Skala zu interpretieren. • Redoxgleichungen aufzustellen und durch Anwendung der Oxidationszahlen auszugleichen. • die grundlegenden funktionellen Gruppen der organischen Chemie zu erkennen und zu benennen. • zwischen Substitutions-, Eliminierungs- und Additionsreaktionen zu differenzieren. <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Grundbegriffe der Physik</p> <p>1.1 Fundamentale physikalische Größen und Einheiten 1.2 Masse, Stoffmenge und Dichte</p> <p>2. Auszüge der klassischen Mechanik</p> <p>2.1 Bewegung 2.2 Kraft (Dynamik und Trägheit) und Energie 2.3 Hydrostatik</p> <p>3. Grundlagen der Wärmelehre</p> <p>3.1 Wärme, Arbeit, innere Energie und Entropie 3.2 Ideales Gas 3.3 Transportphänomene (Wärmeleitung, Diffusion, Osmose)</p> <p>4. Grundlagen der chemischen Elemente</p> <p>4.1 Grundbegriffe und Einführung in die Atomtheorie 4.2 Atomaufbau und Periodensystem der Elemente</p> <p>5. Chemische Bindungen</p> <p>5.1 Elektronenstruktur der Atome 5.2 Bindungsarten 5.3 Molekülstruktur und Molekülorbitaltheorie</p> <p>6. Gase, Flüssigkeiten, Feststoffe und Lösungen</p> <p>6.1 Aggregatzustände 6.2 Lösungen und heterogene Systeme</p> <p>7. Gesetzmäßigkeiten chemischer Reaktionen</p> <p>7.1 Polarität und Reaktivität 7.2 Chemisches Gleichgewicht 7.3 Reaktionskinetik und chemische Thermodynamik</p> <p>8. Reaktionsgleichungen</p> <p>8.1 Summen- und Strukturformeln 8.2 Stöchiometrie 8.3 Löslichkeitsprodukt und Gleichgewichte</p> <p>9. Säuren und Basen</p>		

- 9.1 Säure-Base-Konzepte
- 9.2 Säurestärke und der pH-Wert
- 9.2 Säure-Base-Reaktionen

10. Redoxsysteme

- 10.1 Oxidation und Reduktion
- 10.2 Oxidationszahlen
- 10.3 Reduktions-Oxidations-Reaktionen

11. Grundlagen der organischen Chemie

- 11.1 Kohlenwasserstoffe
- 11.2 Funktionelle Gruppen
- 11.3 Nomenklatur
- 11.4 Reaktionstypen und Mechanismen
- 11.5 Stereochemie

Literatur:

- Bannwarth H. et al. (Hrsg.) (2013): Physik, Chemie und Biochemie: Vom Atom bis zur Atmung - für Biologen, Mediziner und Pharmazeuten. Springer-Verlag, Berlin/Heidelberg.
- Brown, T. L./LeMay, H. E./Bursten, B. E./Bruice, P. Y. (Hrsg.) (2014): Basiswissen Chemie: Grundlagen der Allgemeinen, Anorganischen und Organischen Chemie. Pearson Deutschland GmbH, Hallbergmoos.
- Harten, U. (Hrsg.) (2014): Physik: Eine Einführung für Ingenieure und Naturwissenschaftler. Springer-Verlag, Berlin/Heidelberg.
- Mortimer, C. E./Müller, U. (Hrsg.) (2015): Chemie: Das Basiswissen der Chemie. Georg Thieme Verlag KG, Stuttgart.
- Riedel, E. (Hrsg.) (2013): Allgemeine und Anorganische Chemie. Walter de Gruyter GmbH, Berlin.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Modul

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten (DLBWIR-01)

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten	
Modulnummer: DLBWIR-01	Semester: 1 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester	
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: Keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten (BWIR01-01) 		Dauer: Selbststudium: 110 h Selbstüberprüfung: 20 h Tutorien: 20 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Dr. Stefanie André	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Mediendesign • Bachelor Soziale Arbeit 2018 • Bachelor Ernährungswissenschaften • Bachelor Digital Business • Bachelor Informatik • Bachelor Pädagogik für Bildung, Beratung und Personalentwicklung • Bachelor Medieninformatik 		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Das Modul ist eigenständig. Es liefert Grundlagenkenntnisse für alle weiteren Module. 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • formale Kriterien einer wissenschaftlichen Arbeit zu verstehen und anzuwenden. • grundlegende Forschungsmethoden zu unterscheiden und Kriterien guter wissenschaftlicher Praxis zu benennen. • zentrale wissenschaftstheoretische Grundlagen und Forschungsparadigmen sowie deren Auswirkungen auf wissenschaftliche Forschungsergebnisse zu beschreiben. • Literaturdatenbanken, Literaturverwaltungsprogramme sowie weitere Bibliotheksstrukturen sachgerecht zu nutzen, Plagiate zu vermeiden und Zitationsstile korrekt anzuwenden. • die Evidenzkriterien auf wissenschaftliche Texte anzuwenden. • ein Forschungsthema einzugrenzen und daraus eine Gliederung für wissenschaftliche Texte abzuleiten. • ein Literatur-, Abbildungs-, Tabellen- und Abkürzungsverzeichnis für wissenschaftliche Texte zu erstellen. • die unterschiedlichen Formen des wissenschaftlichen Arbeitens an der IUBH zu verstehen und voneinander zu unterscheiden. 			
Lehrinhalt des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Wissenschaftstheoretische Grundlagen und Forschungsparadigmen • Anwendung guter wissenschaftlicher Praxis • Methodenlehre • Bibliothekswesen: Struktur, Nutzung und Literaturverwaltung • Formen wissenschaftlichen Arbeitens an der IUBH 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: BWIR01-01: Workbook (best. /nicht best.) (100 %)

Kursnummer: BWIR01-01	Kursname: Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer: Minimaldauer 1 Semester		Zugangsvoraussetzungen: Keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung

Beschreibung des Kurses:

Die Anwendung guter wissenschaftlicher Praxis gehört zu den akademischen Basisqualifikationen, die im Verlaufe eines Studiums erworben werden sollten. In diesem Kurs geht es um die Unterscheidung zwischen Alltagswissen und Wissenschaft. Dafür ist ein tieferes wissenschaftstheoretisches Verständnis ebenso notwendig, wie das Kennenlernen grundlegender Forschungsmethoden und Instrumente zum Verfassen wissenschaftlicher Texte. Die Studierenden erhalten daher erste Einblicke in die Thematik und werden an Grundlagenwissen herangeführt, das ihnen zukünftig beim Erstellen wissenschaftlicher Arbeiten hilft. Darüber hinaus erhalten die Studierenden einen Überblick über die unterschiedlichen IUBH Prüfungsformen und einen Einblick in deren Anforderungen und Umsetzung.

Kursziele:

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,

- formale Kriterien einer wissenschaftlichen Arbeit zu verstehen und anzuwenden.
- grundlegende Forschungsmethoden zu unterscheiden und Kriterien guter wissenschaftlicher Praxis zu benennen.
- zentrale wissenschaftstheoretische Grundlagen und Forschungsparadigmen sowie deren Auswirkungen auf wissenschaftliche Forschungsergebnisse zu beschreiben.
- Literaturdatenbanken, Literaturverwaltungsprogramme sowie weitere Bibliotheksstrukturen sachgerecht zu nutzen, Plagiate zu vermeiden und Zitationsstile korrekt anzuwenden.
- die Evidenzkriterien auf wissenschaftliche Texte anzuwenden.
- ein Forschungsthema einzugrenzen und daraus eine Gliederung für wissenschaftliche Texte abzuleiten.
- ein Literatur-, Abbildungs-, Tabellen- und Abkürzungsverzeichnis für wissenschaftliche Texte zu erstellen.
- die unterschiedlichen Formen des wissenschaftlichen Arbeitens an der IUBH zu verstehen und voneinander zu unterscheiden.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses:

1. Wissenschaftstheorie

- 1.1 Einführung in Wissenschaft und Forschung
- 1.2 Forschungsparadigmen
- 1.3 Grundentscheidungen der Forschung
- 1.4 Auswirkungen wissenschaftlicher Paradigmen auf das Forschungsdesign

2. Anwendung guter wissenschaftlicher Praxis

- 2.1 Forschungsethik
- 2.2 Evidenzlehre
- 2.3 Datenschutz und eidesstattliche Erklärung
- 2.4 Orthografie und Form
- 2.5 Themenfindung und Abgrenzung
- 2.6 Forschungsfragestellung und Gliederung

3. Forschungsmethoden

- 3.1 Empirische Forschung
- 3.2 Literatur- und Übersichtsarbeiten
- 3.3 Quantitative Datenerhebung
- 3.4 Qualitative Datenerhebung
- 3.5 Methodenmix
- 3.6 Methodenkritik und Selbstreflexion

4. Bibliothekswesen: Struktur, Nutzung und Literaturverwaltung

- 4.1 Plagiatsprävention
- 4.2 Datenbankrecherche
- 4.3 Literaturverwaltung
- 4.4 Zitation und Autorenrichtlinien
- 4.5. Literaturverzeichnis

5. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH - die Hausarbeit / Seminararbeit

6. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH - der Projektbericht

7. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH - die Fallstudie

8. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH - Bachelorarbeit

9. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH - die Fachpräsentation

10. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH - die Projektpräsentation

11. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH - das Kolloquium

12. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH - das Portfolio

13. Wissenschaftliches Arbeiten an der IUBH - die Klausur

Literatur:

- Bortz, J./Döring, N. (2012): Forschungsmethoden und Evaluation. Für Human- und Sozialwissenschaftler. 5. Auflage, Springer Medizin Verlag, Heidelberg.
- Braunecker, C. (2016): How to do Empirie, how to do SPSS – eine Gebrauchsanleitung. Facultas Verlags- und Buchhandels AG, Wien.
- Engelen, E.M. et al. (2010): Heureka – Evidenzkriterien in den Wissenschaften, ein Kompendium für den interdisziplinären Gebrauch. Spektrum akademischer Verlag, Heidelberg.
- Flick, U. et al. (2012): Handbuch Qualitative Sozialforschung. Grundlagen, Konzepte, Methoden und Anwendungen. 3. Auflage, Beltz Verlag, Weinheim.
- Hug, T./Poscheschnik, G. (2015): Empirisch Forschen. 2. Auflage, Verlag Huter & Roth KG, Wien.
- Hussy, W. et al. (2013): Forschungsmethoden in Psychologie und Sozialwissenschaften, 2. Auflage. Springer Medizin Verlag, Heidelberg.

Eine aktuelle Liste mit kursspezifischer Pflichtlektüre sowie Hinweisen zu weiterführender Literatur ist im Learning Management System hinterlegt.

Prüfungsleistungen:

- Workbook (best./nicht best.)

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 110
Selbstüberprüfung (in Std.): 20
Tutorien (in Std.): 20

Modul
Statistik (BSTA)
5 ECTS

Modulbezeichnung:		Statistik	
Modulnummer: BSTA	Semester: 1 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester	
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Statistik (BSTA01) 		Dauer: Selbststudium: 90h Selbstüberprüfung: 30h Tutorien: 30h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Marco de Pinto	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Finanzmanagement • Bachelor Personalmanagement • Bachelor Marketing • Bachelor Wirtschaftsrecht • Bachelor Betriebswirtschaftslehre • Bachelor Gesundheitsmanagement 		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Wirtschaftsmathematik • Computer Training • Marktforschung • Finanzierung • Investition • Planen und Entscheiden 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls <ul style="list-style-type: none"> • können die Studierenden empirische Daten numerisch und grafisch aufbereiten und darstellen. • können die Studierenden empirische Daten analysieren und interpretieren. • wissen die Studierenden, wie man reale Gegebenheiten wahrscheinlichkeits theoretisch beschreibt und quantitativ auswertet. • kennen die Studierenden die wichtigsten Wahrscheinlichkeitsverteilungen und können sie auf reale Probleme anwenden. • können die Studierenden Zahlenmaterial einer Stichprobe als Grundlage für Rückschlüsse auf Phänomene in der Grundgesamtheit nutzen. • können die Studierenden erkennen, wie zwei Variablen zusammenhängen. • sind die Studierenden dazu in der Lage, aufbereitete Statistiken bzw. statistische Analysen einer kritischen Würdigung zu unterziehen. 			
Lehrinhalt des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Häufigkeitsverteilungen • Lagemaße statistischer Verteilungen • Streuungsmaße statistischer Verteilungen • Wahrscheinlichkeitsrechnung • Wahrscheinlichkeitsverteilungen • Punkt- und Intervallschätzungen • Auswertung von zweidimensionalen Daten • Lineare Regression 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: Klausur 90 Min. (100%)

Kursnummer: BSTA01	Kursname: Statistik	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer: Minimaldauer 1 Semester		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Statistikkenntnisse dienen als Grundlage für das Verständnis von vielen weiteren Kursen im Studium; viele Studierende wenden in ihrer Bachelor-Arbeit statistische Methoden an. Darüber hinaus wird ein Manager täglich mit statistischen Auswertungen überhäuft, die er verstehen und interpretieren muss.</p> <p>Dieser Kurs bietet eine Einführung in die Grundlagen der Statistik. Es werden die wichtigsten Inhalte der deskriptiven Statistik, der Wahrscheinlichkeitsrechnung und der induktiven Statistik vermittelt. Zuerst werden die wichtigsten Maße der beschreibenden Statistik dargestellt, um vorhandene Daten näher zu charakterisieren; gleichzeitig werden die wichtigsten grafischen Verfahren behandelt, Datensätze zu visualisieren.</p> <p>Anschließend erfolgt eine Einführung in die Gesetze der Wahrscheinlichkeit, wobei grundlegende Zusammenhänge zwischen den Wahrscheinlichkeiten von Ereignissen dargestellt werden. Außerdem werden die wichtigsten Wahrscheinlichkeitsverteilungen vorgestellt. Abschluss des Kurses bildet ein Überblick über die schließende Statistik.</p> <p>Aus einer vorhandenen Stichprobe werden Wahrscheinlichkeitsintervalle ermittelt und Hypothesen geprüft. Zusätzlich werden Verfahren vorgestellt, mit denen man Hypothesen über zwei Stichproben überprüfen kann. Schließlich erfolgt eine Einführung in die Methoden, wie der Zusammenhang zwischen zwei Variablen dargestellt werden kann.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses</p> <ul style="list-style-type: none"> • können die Studierenden empirische Daten numerisch und grafisch aufbereiten und darstellen. • können die Studierenden empirische Daten analysieren und interpretieren. • wissen die Studierenden, wie man reale Gegebenheiten wahrscheinlichkeitstheoretisch beschreibt und quantitativ auswertet. • kennen die Studierenden die wichtigsten Wahrscheinlichkeitsverteilungen und können sie auf reale Probleme anwenden. • können die Studierenden Zahlenmaterial einer Stichprobe als Grundlage für Rückschlüsse auf Phänomene in der Grundgesamtheit nutzen. • können die Studierenden erkennen, wie zwei Variablen zusammenhängen. • sind die Studierenden dazu in der Lage, aufbereitete Statistiken bzw. statistische Analysen einer kritischen Würdigung zu unterziehen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1 Einführung</p> <p>1.1 Statistik in der Praxis und Grundbegriffe 1.2 Messniveau 1.3 Datenquellen und Datenanalyse mit dem Computer</p> <p>2 Häufigkeitsverteilungen</p> <p>2.1 Aufbereitung qualitativer Daten in Tabellen 2.2 Grafische Aufbereitung qualitativer Daten 2.3 Aufbereitung quantitativer Daten in Tabellen 2.4 Grafische Aufbereitung quantitativer Daten</p> <p>3 Lagemaße statistischer Verteilungen</p> <p>3.1 Arithmetisches Mittel 3.2 Median 3.3 Modus</p> <p>4 Streuungsmaße statistischer Verteilungen</p> <p>4.1 Spannweite 4.2 Varianz und Standardabweichung</p> <p>5 Wahrscheinlichkeitsrechnung</p> <p>5.1 Einleitung 5.2 Definitionen und Lehrsätze der Wahrscheinlichkeitstheorie 5.3 Aufeinanderfolgende Experimente: Wahrscheinlichkeitsbäume 5.4 Bedingte Wahrscheinlichkeit 5.5 Unabhängige Ereignisse</p> <p>6 Wahrscheinlichkeitsverteilungen</p> <p>6.1 Zufallsvariable 6.2 Normalverteilung</p> <p>7 Punkt- und Intervallschätzungen</p>		

- 7.1 Punktschätzung des Mittelwerts
- 7.2 Punktschätzung der Varianz
- 7.3 Intervallschätzung für den Mittelwert
- 7.4 Bestimmung der Stichprobengröße

8 Auswertung von zweidimensionalen Daten

- 8.1 Kovarianz
- 8.2 Pearsons Korrelationskoeffizient

9 Lineare Regression

- 9.1 Das einfache lineare Regressionsmodell
- 9.2 Die Methode der kleinsten Quadrate
- 9.3 Das Bestimmtheitsmaß
- 9.4 Prognose der abhängigen Variablen

Literatur:

- Anderson, D. R. et al. (2010): Statistics for Business and Economics. 2. Auflage. Thomson, Andover. ISBN-13: 978-1408018101.
- Bamberg, G./Baur, F./Krapp, M. (2007): Statistik-Arbeitsbuch. Übungsaufgaben – Fallstudien – Lösungen. 8. Auflage, Oldenbourg, Stuttgart. ISBN-13: 978-3486586190.
- Bamberg, G./Baur, F./Krapp, M. (2009), Statistik. 15. Auflage. Oldenbourg, Stuttgart, ISBN-13: 978-3486590883.
- Schira, J. (2009): Statistische Methoden der VWL und BWL. 3. Auflage, Pearson, München. ISBN-13: 978-3868940206.
- Schwarze, J. (2008): Aufgabensammlung zur Statistik. 6. Auflage, NWB, Heme/Berlin. ISBN-13: 978-3482434563.
- Schwarze, J. (2009): Grundlagen der Statistik. Band 1: Beschreibende Verfahren. 11. Auflage, NWB, Heme/Berlin. ISBN-13: 978-3482594816.
- Schwarze, J. (2009): Grundlagen der Statistik. Band 2: Wahrscheinlichkeitsrechnung und induktive Statistik. 9. Auflage, NWB, Heme/Berlin. ISBN-13: 978-3482568695.
- Wewel, M. C. (2006): Statistik im Bachelor-Studium der BWL und VWL. Methoden, Anwendung, Interpretation. Pearson, München. ISBN-13: 978-3827372246.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Modul

Anatomie und Physiologie (DLBEWAUP)

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Anatomie und Physiologie	
Modulnummer: DLBEWAUP		Semester: 1 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> Anatomie und Physiologie (DLBEWAUP01) 		Dauer: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> Erährungsphysiologie Pathophysiologie der Ernährung Erährungsmedizin 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> Lage und Aufbau von Organen und Organsystemen zu beschreiben. die wichtigsten Strukturen von Geweben und deren physiologische Bedeutung zu benennen. die wichtigsten Funktionen von Organsystemen zu erläutern. Organfunktionen, deren Störungen und klinische Symptome zu erklären. 			
Lehrinhalt des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> Zellphysiologie Organaufbau Aufbau von Organsystemen Zusammenwirken von Organsystemen 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: DLBEWAUP01 Klausur, 90 Min. (100%)

Kursnummer: DLBEWAUP01	Kursname: Anatomie und Physiologie	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer: Minimaldauer 1 Semester		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Die Anatomie befasst sich mit dem Aufbau des menschlichen Körpers und seiner Organe während die Physiologie sich mit den Lebensvorgängen im Organismus, wie den funktionellen Abläufen befasst. Zusammen erklären beide die Funktionen von Lebewesen. Dieses Wissen ist eine wesentliche Voraussetzung, um den Einfluss der Ernährung auf den Organismus beurteilen zu können. In diesem Modul, in dem der Fokus auf der Anatomie und Physiologie des Menschen liegt, werden notwendige Kenntnisse über den Aufbau und die Funktion der inneren Organe des Menschen vermittelt. Es wird die Anatomie innerer Organe, der Zusammenhang zwischen Organarchitektur und Funktion sowie die Regulation der Organfunktion behandelt.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lage und Aufbau von Organen und Organsystemen zu beschreiben. • die wichtigsten Strukturen von Geweben und deren physiologische Bedeutung zu benennen. • die wichtigsten Funktionen von Organsystemen zu erläutern. • Organfunktionen, deren Störungen und klinische Symptome zu erklären. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Zellphysiologie</p> <p>1.1 Zellen -strukturelle Organisation 1.2 Zellmembran und Zellorganellen 1.3 DNA, RNA und Proteinbiosynthese 1.4 Zellfunktion: Zellzyklus und Zellteilung 1.5 Transportprozesse im Körper</p> <p>2. Aufbau und Funktion des Nervensystems</p> <p>2.1 Einteilung Nervensystem 2.2 Liquor und Hirnhäute 2.3 ZNS Gehirn 2.4 ZNS Rückenmark 2.5 Skelettmuskelsteuerung</p> <p>3. Endokrines System</p> <p>3.1 Hormone 3.2 Regulation der Hormonwirkung 3.3 Endokrines System - wichtige Drüsen und ihre Hormone</p> <p>4. Aufbau und Funktion des Herz-Kreislaufsystems</p> <p>4.1 Aufbau des Herzens 4.2 Herzzyklus und Erregungsleitung 4.3 Aufbau des Blutgefäßsystems 4.4 Blutkreislauf und Blutdruck 4.5 Blut: Zusammensetzung und Funktion</p> <p>5. Aufbau und Funktion des Atmungssystems</p> <p>5.1 Aufbau der Lunge 5.2 Atemmechanik 5.3 Gasaustausch</p> <p>6. Aufbau und Funktion des Verdauungssystems</p> <p>6.1 Aufbau des Verdauungssystems (Mund, Speiseröhre, Magen, Darm) 6.2 Motilität 6.3 Kohlenhydratverdauung 6.4 Eiweißverdauung 6.5 Fettverdauung</p> <p>7. Aufbau und Funktion des Urogenitalsystems</p> <p>7.1 Lage und Aufbau der Niere</p>		

- 7.2 Feinbau eines Nephrons
- 7.3 Glomeruläre Filtration und tubuläre Transportmechanismen
- 7.4 Wirkung von Hormonen auf die Niere
- 7.5 Lage und Aufbau der Geschlechtsorgane bei Mann und Frau
- 7.6 Reproduktion

8. Aufbau und Funktion des Stütz- und Bewegungsapparates

- 8.1 Knochen und Knorpel
- 8.2 Gelenke und Sehnen
- 8.3 Skelettmuskulatur

9. Aufbau und Funktion der Haut und des Immunsystems

- 9.1 Haut
- 9.2 Lymphsystem
- 9.3 Angeborene und erworbene Immunabwehr

Literatur:

- Faller, A./Schünke, M. (Hrsg.) (2016): Der Körper des Menschen, Thieme Verlag, Stuttgart.
- Martini F.H./Timmons, M.J./Tallitsch, R.B. (Hrsg.) (2012): Anatomie, 6. Auflage, Pearson Studium, München.
- Schmidt R. F./Lang, F./Heckmann, M.(Hrsg.) (2017): Physiologie des Menschen. 31. Auflage, Springer Verlag, Heidelberg
- Silbermagl S./Despopulos, A.(Hrsg.) (2012): Taschenatlas Physiologie, 8. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart.
- Silverthorn D.U. (Hrsg.) (2009): Physiologie, 4. Auflage, Pearson Studium, München.
- Speckmann, E.-J./Wittkowski, W. (Hrsg.) (2015): Handbuch Anatomie, h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam
- Spornitz, U.M. (Hrsg.) (2008): Anatomie und Physiologie, Springer, Berlin.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Modul

**Biochemie und Biochemie der Ernährung
(DLBEWBCE)**

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Biochemie und Biochemie der Ernährung	
Modulnummer: DLBEWBCE		Semester: 1 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none">Biochemie und Biochemie der Ernährung (DLBEWBCE01)		Dauer: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none">ErnährungsphysiologiePathophysiologie der ErnährungLebensmittelwissenschaftenErnährungslehre	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none">den Intermediärstoffwechsel von Nährstoffen und endogenen Metaboliten zu beschreiben.Stoffwechselstörungen anhand biochemischer Parameter einzuschätzen.anhand vorgegebener Fragestellungen die Konzepte und Zusammenhänge der Biochemie der Ernährung zu erklären.die Auswirkung mittels vorgegebener Stellgrößen im Organismus zu analysieren und Mechanismen der Krankheitsentstehung anhand von Problemstellungen zu verstehen.			
Lehrinhalt des Moduls: <ul style="list-style-type: none">Struktur und Funktion von Proteinen, Kohlenhydraten und LipidenFunktion von Vitaminen und MineralstoffenNahrungsenergiespeicherungVerwertung von Nährstoffen im Organismus			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: DLBEWBCE01 Klausur, 90 Min. (100%)

Kursnummer: DLBEWBCE01	Kursname: Biochemie und Biochemie der Ernährung	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer: Minimaldauer 1 Semester		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung

Beschreibung des Kurses:

Um den Stoffwechsel eines Lebewesens zu erhalten, bedarf es der Zufuhr anorganischer und organischer Substanzen. Diese Substanzen sind Nährstoffe, die zur Substanz- und Energiedeckung im Organismus verstoffwechselt werden. Dieses Modul umfasst einerseits die Erläuterung des chemischen Aufbaus der Nährstoffe sowie grundlegende Prozesse des Stoffwechsels. Dazu gehören die Struktur und Funktion von Aminosäuren, Proteinen, Kohlenhydraten und Lipiden, wie auch die Enzymkatalyse und der Metabolismus. Im weiteren Verlauf werden ernährungsphysiologisch relevante biochemische Vorgänge anhand der Zwischenstationen, die sie im Organismus durchlaufen, vermittelt.

Kursziele:

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,

- den Intermediärstoffwechsel von Nährstoffen und endogenen Metaboliten zu beschreiben.
- Stoffwechselstörungen anhand biochemischer Parameter einzuschätzen.
- anhand vorgegebener Fragestellungen die Konzepte und Zusammenhänge der Biochemie der Ernährung zu erklären.
- die Auswirkung mittels vorgegebener Stellgrößen im Organismus zu analysieren und Mechanismen der Krankheitsentstehung anhand von Problemstellungen zu verstehen.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses:

1. Struktur und Funktion der Proteine

- 1.1 Die Aminosäuren
- 1.2 Konformation und Funktion von Proteinen
- 1.3 Spezielle Enzyme und deren Wirkmechanismen

2. Kohlenhydrate

- 2.1 Monosaccharide
- 2.2 Oligo- und Polysaccharide

3. Lipide

- 3.1 Biologische Funktion und Klassifizierung
- 3.2 Fettsäuren
- 3.3 Abbau und Synthese von Fettsäuren
- 3.4 Synthese und Abbau von Ketonkörpern
- 3.5 Stoffwechsel ungesättigter Fettsäuren

4. Wasser

- 4.1 Flüssigkeitsbilanz
- 4.2 Regulation des Wasserhaushaltes

5. Erzeugung und Speicherung von Stoffwechselenergie

- 5.1 Glykolyse
- 5.2 Citratzyklus
- 5.3 Oxidative Phosphorylierung
- 5.4 Pentosephosphatweg und Gluconeogenese
- 5.5 Fettsäurestoffwechsel
- 5.6 Aminosäureabbau und Harnstoffzyklus

6. Vitamine und Mineralstoffe

- 6.1 Fettlösliche Vitamine
- 6.2 Wasserlösliche Vitamine
- 6.3 Mineralstoffe und Spurenelemente

7. Die Regulation der Nahrungsaufnahme

- 7.1 Hunger und Sättigung
- 7.2 Geruch und Geschmack
- 7.3 Hormonelle Regulation

8. Verwertung der Nahrungsmittel durch den menschlichen Organismus

- 8.1 Verdauungsvorgänge
- 8.2 Resorption der Nahrungsspaltprodukte
- 8.3 Transport der Nährstoffe im Blut
- 8.4 Stoffwechsel in der Leber
- 8.5 Energieversorgung der Muskulatur

Literatur:

- Berg, J.M./Tymoczko, J.L./Gatto, J.G. jr./Stryer, L. (Hrsg.) (2017): Stryer Biochemie, 8. Auflage, Springer Verlag GmbH, Berlin.
- Heinrich, P. C./Müller, M./Graeve, L. (Hrsg.) (2014): Löffler/Petrides Biochemie und Pathobiochemie, 9. Auflage, Springer Verlag, Berlin Heidelberg.
- Rehner, G./Daniel, H. (Hrsg.) (2010): Biochemie der Ernährung, Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Modul

**Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie
(DLBEWGMMB)**

5 ECTS

Modulbezeichnung:	Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie	
Modulnummer: DLBEWGMMB	Semester: 1 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h	ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie (DLBEWGMMB01) 	Dauer: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren:	Modulverantwortliche(r): Dr. Natalie Bäcker	
Bezüge zu anderen Programmen: keine	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Biochemie • Pathophysiologie der Ernährung 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • die verschiedenen Mikroorganismengruppen zu benennen und zu differenzieren. • die wichtigsten Eigenschaften von Mikroorganismen sowie deren Bauprinzip, Taxonomie, Genetik und Metabolismus zu benennen und zu vergleichen. • die theoretischen Grundlagen der mikrobiologischen Methoden (Mikroskopie, Anreicherung, Kultivierung) zu erklären. • die durch Mikroorganismen hergestellten kommerziellen Produkte und deren Einsatzort zu erläutern. • nützliche Wechselwirkungen zwischen Mikroorganismen und Menschen zu kennen. 		
Lehrinhalt des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Systematik und Morphologie prokaryotischer und eukaryotischer Organismengruppen • Grundlagen der molekularen Genetik • Mikrobiologische Methoden (Theorie) • Kommerzielle Nutzung von Mikroorganismen • Wechselwirkung zwischen Mensch und Mikroorganismus 		
Lehrmethoden:		
Literatur:	Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibung	DLBEWGMMB01 Klausur, 90 Min. (100%)

Kursnummer: DLBEWGMMB01	Kursname: Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer: Minimaldauer 1 Semester		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Im Vordergrund dieses Moduls steht die Vermittlung der Grundkenntnisse der Mikrobiologie sowie der klassischen und molekularen Genetik der Mikroorganismengruppen der Pro- und Eukaryoten. Die Studierenden erhalten einen Einblick in die morphologische und physiologische Differenzierung von Mikroorganismen. So werden neben dem allgemeinen Bauprinzip die Grundlagen der Taxonomie, die Physiologie, Wachstum, Wachstumshemmung und die Biochemie besprochen. Zudem werden die theoretischen Grundlagen der mikrobiologischen Methoden (Mikroskopie, Anreicherung, Kultivierung) vermittelt. Ebenso wird die kommerzielle Nutzung durch den Einsatz der Mikroorganismen in der Lebensmittelproduktion erläutert. Grundlagen zum Thema Mikrobiota und die Bedeutung für die Gesundheit sowie andere Wechselwirkungen zwischen Mensch und Mikroorganismus werden vermittelt.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die verschiedenen Mikroorganismengruppen zu benennen und zu differenzieren. • die wichtigsten Eigenschaften von Mikroorganismen sowie deren Bauprinzip, Taxonomie, Genetik und Metabolismus zu benennen und zu vergleichen. • die theoretischen Grundlagen der mikrobiologischen Methoden (Mikroskopie, Anreicherung, Kultivierung) zu erklären. • die durch Mikroorganismen hergestellten kommerziellen Produkte und deren Einsatzort zu erläutern. • nützliche Wechselwirkungen zwischen Mikroorganismen und Menschen zu kennen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Die Vielfalt der Mikroorganismen und ihre Rolle in der Natur</p> <p>1.1 Prokaryoten 1.2 Eukaryoten 1.3 Viren</p> <p>2. Die Systematik und Morphologie von Mikroorganismen</p> <p>2.1 Das Bauprinzip von Eukaryoten, Prokaryoten und Viren 2.2 Taxonomie 2.3 Physiologie des Wachstums und Prinzipien der Wachstumshemmung 2.4 Biochemische Leistungen 2.5 Systemische und morphologische Unterschiede der Prokaryoten und Eukaryoten</p> <p>3. Die Molekularbiologie der Mikroorganismen</p> <p>3.1 Molekularbiologie der Bacteria 3.2 Molekularbiologie der Archaea 3.3 Molekularbiologie der Eukaryoten</p> <p>4. Grundlagen der Bakteriengenetik</p> <p>4.1 Genetische Regulation 4.2 Unterschiede der Genregulation von Prokaryoten und Eukaryoten</p> <p>5. Theoretische Grundlagen mikrobiologischer Methoden</p> <p>5.1 Lichtmikroskopische Untersuchungen 5.2 Kultivierung von Mikroorganismen 5.3 Anreicherung und Isolierung von Mikroorganismen 5.4 Reinkulturen</p> <p>6. Kommerzielle Nutzung von Mikroorganismen</p> <p>6.1 Einsatz von Mikroorganismen in der Industrie 6.2 Medikamente 6.3 Alkoholische Getränke</p> <p>7. Wechselwirkung Mensch und Mikroorganismus</p> <p>7.1 Beispiele für Wechselwirkungen zwischen Mensch und Mikroorganismen 7.2 Die Mundflora 7.3 Mikrobiom und Mikrobiota</p>		

Literatur:

- Cypionka, H (Hrsg.) (2010): Grundlagen der Mikrobiologie (4. Auflage). Springer VS, Wiesbaden.
- Madigan, M. et al. (Hrsg.) (2013): Brock Mikrobiologie kompakt (3. Aktualisierte Ausgabe) Pearson Deutschland.
- Snyder L et al. (2013): Molecular Genetics of Bacteria (4. Edition). John Wiley and Sons. ASM Press, Washington DC.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Semester 2

Modul
Ernährungsphysiologie (DLBEWEP)
5 ECTS

Modulbezeichnung:		Ernährungsphysiologie	
Modulnummer: DLBEWEP		Semester: 2 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsphysiologie (DLBEWEP01) 		Dauer: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungslehre • Anatomie und Physiologie • Pathophysiologie der Ernährung • Ernährungsmedizin 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • die Prozesse der Verdauung und Resorption der Makro- und Mikronährstoffe zu erläutern. • die Physiologie des Energieumsatzes und die Funktionen der energieliefernden Nährstoffe zu beschreiben und Folgen für den Ernährungsstatus abzuleiten. • die Biochemie und Funktionen der Vitamine und Mineralstoffe und deren Einfluss auf verschiedene Organe, Regulation und Stoffwechsel zu beurteilen. • die sekundären Pflanzenstoffe und deren Klassifikation zu benennen und deren Einfluss auf die Gesundheit zu erklären. 			
Lehrinhalt des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsstatus • Verdauung und Regulation der Nahrungsaufnahme • Stoffwechsel der Makronährstoffe • Vitamine und Mineralstoffe: Funktionen und Biochemie 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: DLBEWEP01 Klausur, 90 Min. (100%)

Kursnummer: DLBEWEP01	Kursname: Ernährungsphysiologie	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: keine	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	

Beschreibung des Kurses:

Die Ernährungsphysiologie beschreibt den Teil der Physiologie, der sich mit der Nahrungsaufnahme, dem Energiebedarf, der Verdauung und dem Stoffwechsel von Nahrungsbestandteilen beschäftigt. Um die Aufrechterhaltung der physiologischen Systeme des Organismus zu gewährleisten, sind Nährstoffe eine unbedingte Voraussetzung. Die nötige Energie wird über die in unserer Nahrung enthaltenen Hauptnährstoffe, Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate und deren Verdauung im Organismus bereitgestellt. Darüber hinaus werden für einen optimalen Stoffwechsel und die biologische Regulation ausreichende Zufuhren an Mineralstoffen und Vitaminen benötigt. Innerhalb dieses Moduls werden die Funktion aller Makro- und Mikronährstoffe sowie einzelne Methoden zur Beurteilung des Ernährungsstatus vermittelt, um Fehlmehrungen und deren Folgen beurteilen zu können.

Kursziele:

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,

- die Prozesse der Verdauung und Resorption der Makro- und Mikronährstoffe zu erläutern.
- die Physiologie des Energieumsatzes und die Funktionen der energieliefernden Nährstoffe zu beschreiben und Folgen für den Ernährungsstatus abzuleiten.
- die Biochemie und Funktionen der Vitamine und Mineralstoffe und deren Einfluss auf verschiedene Organe, Regulation und Stoffwechsel zu beurteilen.
- die sekundären Pflanzenstoffe und deren Klassifikation zu benennen und deren Einfluss auf die Gesundheit zu erklären.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses:

1. Grundlagen und Aufgaben der Ernährung

- 1.1 Begriffsdefinition und historische Perspektiven
- 1.2 Verdauung und Resorption
- 1.3 Regulation der Nahrungsaufnahme

2. Körperzusammensetzung und klinische Zeichen des Ernährungszustandes

- 2.1 Zusammensetzung des menschlichen Körpers
- 2.2 Biochemische Parameter

3. Energie liefernde Nahrungsbestandteile

- 3.1 Nahrungsenergie
- 3.2 Proteine und Aminosäuren
- 3.3 Fett (Lipide, Lipoide) und Cholesterin
- 3.4 Kohlenhydrate

4. Wasser-, Elektrolyt und Säure-Basenhaushalt

- 4.1 Wasser
- 4.2 Natrium
- 4.3 Chlorid
- 4.4 Kalium
- 4.5 Säure-Basenhaushalt

5. Knochenmineralien

- 5.1 Calcium
- 5.2 Magnesium
- 5.3 Phosphor

6. Eisen, Zink und andere Spurenelemente

- 6.1 Eisen
- 6.2 Zink
- 6.3 Jod
- 6.4 Fluorid
- 6.5 Weitere Spurenelemente

7. Vitamine und Vitaminoide

- 7.1 Fettlösliche Vitamine
- 7.2 Wasserlösliche Vitamine
- 7.3 Vitaminoide

8. Ballaststoffe

- 8.1 Klassifizierung und Eigenschaften
- 8.2 Vorkommen
- 8.3 Funktion

9. Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe

- 9.1 Klassifikation
- 9.2 Wirkungen

Literatur:

- Bernadier, C.D./Dwyer, J.T./Heber, D. (Hrsg) (2010): Handbook of Nutrition and Food. Taylor and Francis Group, LLC, Boca Raton, FL, USA
- Biesalski, H.K./Grimm, P./Nowitzki-Grimm, S. (Hrsg) (2017): Taschenatlas Ernährung. Thieme Verlag, Stuttgart.
- Elmadfa, I./Leitzmann, C. (Hrsg) (2015): Ernährung des Menschen. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart.
- Hahn, A./Ströhle, A./Wolters, M. (Hrsg.) (2016): Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH, Stuttgart.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Modul

Ernährungslehre (DLBEWEL)

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Ernährungslehre	
Modulnummer: DLBEWEL		Semester: 2 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none">• Ernährungslehre (DLBEWEL01)		Dauer: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Dr. Natalie Bäcker	
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none">• Ernährungsphysiologie• Angewandte Ernährungslehre• Diätetik	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none">• den Energie- und Nährstoffbedarf gesunder Menschen zu ermitteln und den Ernährungszustand zu beurteilen.• die Methoden zur Erfassung des Energieumsatzes anzuwenden.• die Zufuhrempfehlung relevanter Fachgesellschaften zu vergleichen und anzuwenden.• den Bedarf an Energie und Nährstoffen in unterschiedlichen Lebensphasen und bestimmten Bevölkerungsgruppen zu beschreiben und die unterschiedlichen Anforderungen zu ermitteln.• unterschiedliche Kostformen zu benennen.			
Lehrinhalt des Moduls: <ul style="list-style-type: none">• Grundlagen der Ernährungslehre: Nahrungszusammensetzung, Nährstoffanalyse, Nährstoffumsatz• Nährstoffe und Nahrungsbestandteile sowie deren Verdauung und Absorption• Grundkenntnisse zum Energie- und Nährstoffbedarf des gesunden Menschen• Ernährungszustand• Energiezufuhr und Energieumsatz: Grundbegriffe, Messmethoden• Zufuhrempfehlungen relevanter Fachgesellschaften• Körperzusammensetzung und andere klinische Zeichen des Ernährungszustands• Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen• Verschiedene Kostformen			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: DLBEWEL01: Klausur, 90 Min. (100%)

Kursnummer: DLBEWEL01	Kursname: Ernährungslehre	Gesamtstunden: 150 h ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: keine	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Neben dem grundlegenden Wissen über die Nahrungszusammensetzung, die Nährstoffe und Nahrungsbestandteile, vermittelt die Ernährungslehre Kenntnisse über die Bedeutung der Nahrungszufuhr auf Stoffwechsel und Gesundheit. Theoretisches Wissen über die Messmethoden zur Bestimmung der Energiezufuhr, des Energieumsatzes sowie der Körperzusammensetzung werden erklärt. Ebenso werden die Zufuhrempfehlungen der relevanten Fachgesellschaften erläutert und diskutiert. Die Studierenden kennen und verstehen die Anforderung an die Ernährung in bestimmten Bevölkerungsgruppen und Lebenssituationen. Die Bedeutung alternativer Kostformen ist ebenfalls Bestandteil dieses Moduls.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • den Energie- und Nährstoffbedarf gesunder Menschen zu ermitteln und den Ernährungszustand zu beurteilen. • die Methoden zur Erfassung des Energieumsatzes anzuwenden. • die Zufuhrempfehlung relevanter Fachgesellschaften zu vergleichen und anzuwenden. • den Bedarf an Energie und Nährstoffen in unterschiedlichen Lebensphasen und bestimmten Bevölkerungsgruppen zu beschreiben und die unterschiedlichen Anforderungen zu ermitteln. • unterschiedliche Kostformen zu benennen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Grundlagen der Ernährungslehre</p> <p>1.1 Nahrungszusammensetzung, Nährstoffanalyse</p> <p>1.2 Nährstoffumsatz</p> <p>2. Nährstoffe, Nahrungsbestandteile, sowie deren Verdauung und Absorption</p> <p>2.1 Makronährstoffe</p> <p>2.2 Mikronährstoffe</p> <p>3. Energie, Nährstoffbedarf und Ernährungszustand des gesunden Menschen</p> <p>3.1 Einflussfaktoren auf den Nährstoffbedarf</p> <p>3.2 Messung und Schätzung des Nährstoffbedarfs</p> <p>3.3 Ermittlung des Ernährungszustandes</p> <p>4. Energiezufuhr und Energieumsatz</p> <p>4.1 Grundbegriffe</p> <p>4.2 Messmethoden</p> <p>5. Körperzusammensetzung und Ernährungsstatus</p> <p>5.1 Messmethoden</p> <p>5.2 Körperwasser</p> <p>5.3 Handkraft</p> <p>6. Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr</p> <p>6.1 Nährstoffbasierte Zufuhrempfehlungen</p> <p>6.2 DACH-Referenzwerte</p> <p>6.3 DRI (Dietary Reference Intake)</p> <p>7. Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen</p> <p>7.1 Säuglinge und Kleinkinder</p> <p>7.2 Schulkinder und Jugendliche</p> <p>7.3 Schwangere und Stillende</p> <p>7.4 Ältere Menschen</p> <p>7.5 Sportler</p> <p>7.6 Vegetarier</p> <p>8. Verschiedene Kostformen</p> <p>8.1 Vollkost und Leichte Vollkost</p> <p>8.2 Vegetarische Kostformen</p> <p>8.3 Konsistenzdefinierte Kostformen</p>		

Literatur:

- Besalski, H. (Hrsg.): Taschenatlas der Ernährung, 5. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) (Hrsg.): DACH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Umschau Verlag, Wiesbaden.
- Elmadfa, I./Leitzmann C (Hrsg.) (2015): Ernährung des Menschen, 5. Auflage. Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart.
- Schek, A. (Hrsg.) (2017): Ernährungslehre kompakt, Umschau Zeitschriftenverlag, Wiesbaden.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Modul

Hygiene und Toxikologie (DLBEWHUT)

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Hygiene und Toxikologie	
Modulnummer: DLBEWHUT	Semester: 2 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester	
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> Hygiene und Toxikologie (DLBEWHUT01) 		Dauer: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie Lebensmittelrecht/Diätetik 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> gesetzliche und normative Regelungen der Hygiene im Lebensmittelbereich einzuordnen. verschiedene Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu erläutern. Hygienepläne und HACCP-Konzepte zu erstellen und zu diskutieren. Labor- und Prüfberichte zu hygiene relevanten Fragestellungen zu bewerten sowie ggf. Maßnahmen zu empfehlen. Grundlagen der Lebensmittelhygiene und -toxikologie zu verstehen. 			
Lehrinhalt des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> Hygiene - gesetzliche und normative Regelungen Reinigung, Desinfektion und integriertes Schädlingsmanagement Hygienemanagement, HACCP und Eigenkontrollsysteme Lebensmitteltoxikologie 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:		Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibung		DLBEWHUT01: Klausur, 90 Min. (100%)

Kursnummer: DLBEWHUT01	Kursname: Hygiene und Toxikologie	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: keine	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	

Beschreibung des Kurses:

Das Lehrgebiet behandelt potentielle Gefahren für die menschliche Gesundheit, die im Lebensmittelbereich auftreten können. Um den zunehmend problematischen hygienischen und rechtlichen Fragestellungen in den verschiedenen Formen der Lebensmittelbe- und -verarbeitung zu entsprechen, ist die sichere Kenntnis von nationalen und internationalen Vorschriften und Regelungen zu Hygiene und Lebensmittelsicherheit unumgänglich. Zur Sicherstellung und Durchsetzung von Standards und Infektionsprävention ist die Implementierung und Anwendung von geeigneten Managementsystemen im Lebensmittelbereich notwendig.

Kursziele:

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,

- gesetzliche und normative Regelungen der Hygiene im Lebensmittelbereich einzuordnen.
- verschiedene Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen zu erläutern.
- Hygienepläne und HACCP-Konzepte zu erstellen und zu diskutieren.
- Labor- und Prüfberichte zu hygiene relevanten Fragestellungen zu bewerten sowie ggf. Maßnahmen zu empfehlen.
- Grundlagen der Lebensmittelhygiene und -toxikologie zu verstehen.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses:

1. Grundlagen Hygiene

- 1.1 Begriffsdefinitionen der Hygiene
- 1.2 Bereiche der angewandten und integrativen Hygiene

2. Rechtliche und normative Grundlagen zur Hygiene im Lebensmittelbereich

- 2.1 Nationale und internationale Vorschriften
- 2.2 Biozid-Verordnung 528/2012
- 2.3 Kontrollsysteme und Prüfnormen

3. Relevante mikrobielle Erreger und Schädlinge im Lebensmittelbereich

- 3.1 Bakterien, Viren und Pilze
- 3.2 Parasiten
- 3.3 Schädlinge

4. Desinfektion und Schädlingsmanagement

- 4.1 Grundlagen Desinfektion und Entwesung
- 4.2 Auswahl und Anwendung von Bioziden
- 4.3 Kontrolle von Desinfektions- und Entwesungsmaßnahmen

5. Hygienemanagement

- 5.1 Reinigung und Desinfektion
- 5.2 Hygienepläne

6. Eigenkontrollsysteme/HACCP Grundsätze

- 6.1 Begriffsdefinition & Gegenstand von Eigenkontrollsystemen
- 6.2 Warenkontrolle
- 6.3 Temperaturkontrolle
- 6.4 Personalschulung
- 6.5 Dokumentationspflicht

7. Lebensmitteltoxikologie

- 7.1 Grundlagen der Lebensmitteltoxikologie
- 7.2 Toxizitätsprüfungen und Toxikologische Bewertung
- 7.3 Natürliche Schadstoffe
- 7.4 Umweltschadstoffe
- 7.5 Radionukleotide
- 7.6 Endogene Kontaminanten
- 7.7 Rückstände Pflanzenschutz und Düngemittel
- 7.8 Rückstände pharmakologische Stoffe
- 7.9 Zusatzstoffe

Literatur:

- Bast, E. (2014): Mikrobiologische Methoden. 3. Aufl. Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg.
- Blackburn, C. de W./McClure, P.J. (2002): Foodborne pathogens. Woodhead Publishers, Cambridge.
- Dunkelberg, H./Gebel T./Hartwig, A. (2007): Handbuch der Lebensmitteltoxikologie: Belastungen, Wirkungen, Lebensmittelsicherheit, Hygiene 5 Bände. Wiley-VCH-Verlag, Weinheim.
- Fehlhaber, K./Kleer, J./Kley, F. (laufend): Handbuch Lebensmittelhygiene. Loseblattsammlung. Behr's Verlag, Hamburg.
- Reiche, T./Mayer, J. (2007): HACCP und betriebliche Eigenkontrollen: Nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene und der nationalen Durchführungs-Verordnung. Neuauf., Behr's Verlag, Hamburg.
- Rusell, A.D./Hugo, W.B./Ayliffe, G.A.J. (1999): Disinfection, Preservation and Sterilization. 3rd Ed., Blackwell Science, Oxford.
- Wildbrett, G. (Hrsg.) (2006): Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittelindustrie. 2. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Modul

Kosten- und Leistungsrechnung (BKLR)

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Kosten- und Leistungsrechnung	
Modulnummer: BKLR		Semester: 2 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Kosten- und Leistungsrechnung I (Einführung) (BKLR01) • Kosten- und Leistungsrechnung II (Vertiefung) (BKLR02) 		Dauer: Selbststudium: 90h Selbstüberprüfung: 30h Tutorien: 30h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Dr. Michael Broens	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Finanzmanagement • Bachelor Personalmanagement • Bachelor Marketing • Bachelor Wirtschaftsrecht • Bachelor Betriebswirtschaftslehre • Bachelor Gesundheitsmanagement • Master General Management 		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • BWL I und II • Buchführung und Bilanzierung I + II • Finanzierung I + II • Investition I + II • Controlling I + II 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:			
Kosten- und Leistungsrechnung I: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • die Grundlagen der Kostenrechnung in ihrer Bedeutung für das betriebliche Rechnungswesen einzuordnen. • alle kostenrelevanten Grundbegriffe zu benennen, einzuordnen und zu verwenden. • Kosten nach Arten, Stellen und Trägern zu berechnen und aufzuschlüsseln. • die Überführung der Kosten zwischen diesen drei Kategorien durchzuführen. 			
Kosten- und Leistungsrechnung II: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • die wesentlichen Besonderheiten und Methoden der fortgeschrittenen Kostenrechnung zu benennen, einzuordnen und anzuwenden. • eine detaillierte Plankostenrechnung zu analysieren und aufzustellen sowie die notwendigen unternehmerischen Schlüsse daraus zu ziehen. • eine einstufige wie mehrstufige Deckungsbeitragsrechnung zu konzipieren und implementieren. • für konkrete unternehmerische Entscheidungen die geeigneten Instrumentarien und Daten auszuwählen und anzuwenden. Dies umfasst unter anderem Analysen zum Break-even, Entscheidungen über Eigenfertigung/Fremdbezug, Preiskalkulationen oder Optimierungen von Produktionsprogrammen. 			
Lehrinhalt des Moduls:			
Kosten- und Leistungsrechnung I: <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in die KLR • Kostenartenrechnung • Kostenstellenrechnung • Kostenträgerrechnung • Deckungsbeitragsrechnung 			
Kosten- und Leistungsrechnung II: <ul style="list-style-type: none"> • Teilkostenrechnung • Plankostenrechnung • Prozesskostenrechnung • Zielkostenrechnung • Kostenmanagement 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibungen	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabchlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibungen	Abschlussprüfungen: Präsenzmodulklausur 90 Min. (100%)

Kursnummer: BKL01	Kursname: Kosten- und Leistungsrechnung I (Einführung)	Gesamtstunden: 90 h
		ECTS Punkte: 3 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
Beschreibung des Kurses:		
<p>Die Kosten- und Leistungsrechnung (KLR) gehört neben der Finanzbuchhaltung zum betrieblichen Rechnungswesen und informiert das Unternehmen über die Wirtschaftlichkeit seines operativen Geschäfts. Die Kosten- und Leistungsrechnung dient damit der innerbetrieblichen Planung, Steuerung und Kontrolle durch die Unternehmensleitung.</p> <p>Der Kurs Kosten- und Leistungsrechnung I (KLR I) stellt die Einführung in das Thema dar.</p> <p>Zu Beginn des Kurses werden die Grundbegriffe der KLR eingeführt. Darauf aufbauend werden die vier wesentlichen Bestandteile der Istkostenrechnung erläutert. Als erstes wird die Kostenartenrechnung dargestellt, die vermittelt, welche Kosten in der Abrechnungsperiode entstanden sind. In der darauf aufbauenden Kostenstellenrechnung werden die entstandenen Kosten den verursachenden Betriebsteilen zugeordnet. In der Kostenträgerrechnung wird berechnet, wofür die Kosten angefallen sind. Die Kostenträgerrechnung unterscheidet nach Stückrechnung und Zeitrechnung.</p> <p>Alle beschriebenen Kursinhalte werden in Theorie, zugehörigen Fallstudien und praxisorientierten Übungen vermittelt. Die Studierenden erhalten damit einen fundierten Einblick sowohl in die begrifflichen und inhaltlichen als auch in die methodischen und abrechnungstechnischen Grundlagen der Kostenrechnung.</p>		
Kursziele:		
Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,		
<ul style="list-style-type: none"> • die Grundlagen der Kostenrechnung in ihrer Bedeutung für das betriebliche Rechnungswesen einzuordnen. • alle kostenrelevanten Grundbegriffe zu benennen, einzuordnen und zu verwenden. • Kosten nach Arten, Stellen und Trägern zu berechnen und aufzuschlüsseln. • die Überführung der Kosten zwischen diesen drei Kategorien durchzuführen. 		
Lehrmethoden:		
Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.		
Inhalte des Kurses:		
1. Einführung in das betriebliche Rechnungswesen		
1.1 Überblick: Notwendigkeit und Funktionen des betrieblichen Rechnungswesens		
1.2 Gliederung des betrieblichen Rechnungswesens		
1.3 Ausblick: Rechnungswesen und Controlling		
2. Grundbegriffe der Kostenrechnung		
2.1 Erfolgsbegriffe im Rechnungswesen		
2.2 Die Grundbegriffe auf unterschiedlichen Ebenen des Rechnungswesens		
2.3 Zweckmäßige Unterscheidungskategorien von Kosten		
2.4 Aufbau der Kosten- und Leistungsrechnung		
3. Kostenrechnungsarten		
3.1 Aufgaben und Gliederungsprinzipien der Kostenartenrechnung		
3.2 Durchführung der Kostenartenrechnung: Abgrenzungsrechnung		
3.3 Die Erfassung und Bewertung der Grundkosten I: Materialkosten		
3.4 Die Erfassung und Bewertung der Grundkosten II: Personalkosten, Dienstleistungskosten und Abgaben		
3.5 Die Ermittlung der kalkulatorischen Kosten I: Kalkulatorische Abschreibungen		
3.6 Die Ermittlung der kalkulatorischen Kosten II: Kalkulatorische Zinsen		
3.7 Ermittlung der kalkulatorischen Kosten III: Kalkulatorische Wagnisse, Unternehmerlohn und Miete		
4. Kostenstellenrechnung		
4.1 Aufgaben der Kostenstellenrechnung		
4.2 Gliederung des Betriebes in Kostenstellen		
4.3 Der Betriebsabrechnungsbogen (BAB)		
4.4 Verteilung der sekundären Gemeinkosten (innerbetriebliche Leistungsverrechnung)		
4.5 Bildung von Kalkulationssätzen		
4.6 Kosten- und Wirtschaftlichkeitskontrolle		
5. Kostenträgerrechnung		
5.1 Kostenträgerstückrechnung		
5.2 Divisionskalkulation und Äquivalenzziffernkalkulation		
5.3 Zuschlagskalkulation		
5.4 Kostenträgerzeitrechnung (Betriebsergebnisrechnung)		
6. Teilkostenrechnung		
6.1 Einführung in die Teilkostenbetrachtung		
6.2 Teilkostenbetrachtung in der Kostenträgerstückrechnung		
Literatur:		
<ul style="list-style-type: none"> • Coenenberg, A. G./Fischer, T. M./Günther, T. (2009): Kostenrechnung und Kostenanalyse. 7. Auflage, Schaeffer-Poeschel, Stuttgart. ISBN-13: 978-3791028448. • Däumler, K. D./Grabe, J. (2008): Kostenrechnung 1. Grundlagen. 10. Auflage, NWB, Herne/Berlin. ISBN-13: 978-3482707308. • Rollwage, N. (2010): Kosten- und Leistungsrechnung. 7. Auflage, WRW, Köln. ISBN-13: 978-3034200257. 		
Prüfungsleistungen:		
Klausur, 45 Min.		

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 90

Selbststudium (in Std.): 54
Selbstüberprüfung (in Std.) 18
Tutorien (in Std.): 18

Kursnummer: BKLR02	Kursname: Kosten- und Leistungsrechnung II (Vertiefung)	Gesamtstunden: 60 h
		ECTS Punkte: 2 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: BKLR01
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
Beschreibung des Kurses:		
<p>Der Kurs Kosten- und Leistungsrechnung II stellt die Vertiefung von KLR I dar. Aufbauend auf den Kenntnissen des Grundkurses wird das Wissen zur Kosten- und Leistungsrechnung erweitert und vertieft. Während KLR I sich auf Elemente der Istkostenrechnung beschränkt, werden in KLR II die Plankostenrechnung und die Deckungsbeitragsrechnung eingeführt. Des Weiteren wird im Kursthema Kostenmanagement der praktische Einsatz von Ist- und Plankostenrechnung anhand von praxisrelevanten Managementaufgaben erläutert. Dazu gehören die Berechnung des Break-even, Prozesskostenrechnung oder die Planung von Produktionsprogrammen.</p> <p>Der Kurs schließt ab mit einer Betrachtung der Anforderungen an Daten und Datenstruktur zur erfolgreichen Kostenrechnung. Alle beschriebenen Kursinhalte werden in Theorie, zugehörigen Fallstudien und praxisorientierten Übungen vermittelt.</p>		
Kursziele:		
Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,		
<ul style="list-style-type: none"> • die wesentlichen Besonderheiten und Methoden der fortgeschrittenen Kostenrechnung zu benennen, einzuordnen und anzuwenden. • eine detaillierte Plankostenrechnung zu analysieren und aufzustellen sowie die notwendigen unternehmerischen Schlüsse daraus zu ziehen. • eine einstufige wie mehrstufige Deckungsbeitragsrechnung zu konzipieren und implementieren. • für konkrete unternehmerische Entscheidungen die geeigneten Instrumentarien und Daten auszuwählen und anzuwenden. Dies umfasst unter anderem Analysen zum Break-even, Entscheidungen über Eigenfertigung/Fremdbezug, Preiskalkulationen oder Optimierungen von Produktionsprogrammen. 		
Lehrmethoden:		
Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.		
Inhalte des Kurses:		
<p>1. Grundzüge des Kostenmanagements</p> <p>1.1 Von der Kostenrechnung zum Kostenmanagement 1.2 Maßnahmen des Kostenmanagements 1.3 Instrumente des Kostenmanagements</p> <p>2. Deckungsbeitragsrechnung</p> <p>2.1 Grundzüge der Teilkostenrechnung 2.2 Mehrstufige Deckungsbeitragsrechnung 2.3 Relative Einzelkostenrechnung</p> <p>3. Anwendungen der Deckungsbeitragsrechnung</p> <p>3.1 Sortimentspolitik 3.2 Wahl des optimalen Produktionsverfahrens 3.3 Weitere Anwendungsbereiche moderner Deckungsbeitragsrechnung</p> <p>4. Kostenanalyse mit Break-even- und Plankostenrechnung</p> <p>4.1 Grundmodelle der Break-even-Analyse 4.2 Abweichungsanalysen des Break-even-Modells 4.3 Aufbau und Vorgehensweise der Plankostenrechnung 4.4 Durchführung der Plankostenrechnung</p> <p>5. Prozesskostenrechnung</p> <p>5.1 Entwicklung der Prozesskostenrechnung 5.2 Durchführung der Prozesskostenrechnung 5.3 Aussagekraft der Prozesskostenrechnung</p> <p>6. Markt- und zeitbezogenes Kostenmanagement</p> <p>6.1 Target Costing (Zielkostenrechnung) 6.2 Life Cycle Costing 6.3 Benchmarking</p>		
Literatur:		
<ul style="list-style-type: none"> • Coenenberg, A. G./Fischer, T. M./Günther, T. (2009): Kostenrechnung und Kostenanalyse. 7. Auflage, Schaeffer-Poeschel, Stuttgart. ISBN-13: 978-3791028448. • Däumler, K. D./Grabe, J. (2008): Kostenrechnung 1. Grundlagen. 10. Auflage, NWB, Herne/Berlin. ISBN-13: 978-3482707308. • Däumler, K. D./Grabe, J. (2009): Kostenrechnung 2. Deckungsbeitragsrechnung. 9. Auflage, NWB, Herne/Berlin. ISBN-13: 978-3482707499. • Rollwage, N. (2010): Kosten- und Leistungsrechnung. 7. Auflage, WRW, Köln. ISBN-13: 978-3034200257. • Zingel, H. (2008): Kosten- und Leistungsrechnung. Wiley-VCH, Weinheim. ISBN-13: 978-3527503889. 		
Prüfungsleistungen:		
Klausur, 45 Min.		

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 60

Selbststudium (in Std.): 36

Selbstüberprüfung (in Std.): 12

Tutorien (in Std.): 12

Modul

Angewandte Ernährungslehre (DLBEWAEL)

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Angewandte Ernährungslehre	
Modulnummer: DLBEWAE1	Semester: 2 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester	
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Angewandte Ernährungslehre (DLBEWAE101) 		Dauer: Selbststudium: 110 h Selbstüberprüfung: 20 h Tutorien: 20 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Dr. Natalie Bäcker	
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungslehre • Diätetik • Ernährungsphysiologie • Ernährungsmedizin 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • Nährwertberechnungen für unterschiedliche Anforderungen spezieller Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen zu erstellen und Kriterien zur Bewertung ausgewogener Ernährung anzuwenden. • die Bedeutung alternativer Kostformen zu verstehen und zu bewerten. • Ernährungsverhalten zu beurteilen. • Ernährungstherapien und Ernährungsplanung für verschiedene Erkrankungen selbstständig zu erarbeiten und in schriftlicher Form darzulegen. 			
Lehrinhalt des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungssituation in Deutschland • Ernährungssituation spezieller Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen • Anwendung ernährungswissenschaftlicher Methodik • Alternative Kostformen • Ernährungstherapeutische Ansätze bei verschiedenen Erkrankungen • Klinische Ernährung 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: DLBEWAE101 Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Kursnummer: DLBEWAEAL	Kursname: Angewandte Ernährungslehre	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: keine	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung

Beschreibung des Kurses:

In der angewandten Ernährungslehre werden die Ernährungssituation in Deutschland sowie die Anforderungen an die Ernährung von Menschen in unterschiedlichen Lebensphasen und verschiedenen Bevölkerungsgruppen besprochen. Die Studierenden erlernen die unterschiedlichen Anforderungen in den Lebensphasen abzuleiten und zu bewerten. Die Studierenden werden gezielt die diätetischen Maßnahmen bei verschiedenen Erkrankungen aufarbeiten und anhand einer Erkrankung/speziellen Lebensphase schriftlich in Form einer Hausarbeit darlegen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,

- Nährwertberechnungen für unterschiedliche Anforderungen spezieller Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen zu erstellen und Kriterien zur Bewertung ausgewogener Ernährung anzuwenden.
- die Bedeutung alternativer Kostformen zu verstehen und zu bewerten.
- Ernährungsverhalten zu beurteilen.
- Ernährungstherapien und Ernährungsplanung für verschiedene Erkrankungen selbstständig zu erarbeiten und in schriftlicher Form darzulegen.

Lehrmethoden

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses

1. Bewertung ausgewogener Ernährung

1.1 Ernährungssituation in Deutschland

1.2 Nährstoffempfehlungen für bestimmte Bevölkerungsgruppen

2. Bewertung der Kostformen

2.1 Vollkost

2.2 Vegetarische Kostformen

2.3 Konsistenzdefinierte Kostformen

2.4 Sonstige Kostformen

3. Zahngesundheit und Ernährung

3.1 Ernährungsempfehlungen und weitere Empfehlungen zur Prävention der Karies

3.2 Ernährungsempfehlungen bei Parodontitis

3.3 Ernährungsempfehlungen bei Erkrankungen der Speiseröhre

4. Jodmangel und Schilddrüsenerkrankungen

4.1 Jodmangelprophylaxe

4.2 Diättherapeutische Ansätze bei Schilddrüsenerkrankungen

5. Darmerkrankungen

5.1 Diätetische Maßnahmen bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen

5.2 Diätetische Maßnahmen bei Reizdarmsyndrom und Kurzdarmsyndrom

5.3 Diätetische Maßnahmen bei Divertikulitis

5.4 Diättempfehlungen bei Obstipation

6. Leber- und Pankreaserkrankungen

6.1 Diätetische Maßnahmen bei Lebererkrankungen

6.2 Ernährungstherapeutische Maßnahmen bei chronischer Pankreatitis

7. Erkrankungen der Skelettsystems und der Gelenke

7.1 Diättempfehlungen bei rheumatischen Erkrankungen

7.2 Ernährungstherapeutische Ansätze bei Osteoporose

7.3 Ernährungstherapie bei Arthrose

8. Nierenerkrankungen und Harnsteine

8.1 Ernährungstherapie bei akutem und chronischem Nierenversagen

8.2 Ernährungstherapie bei Nieren- und Harnsteinen

9. Krebserkrankungen

9.1 Allgemeine Ernährungsempfehlungen zur Reduktion des Krebsrisikos

9.2 Diättherapeutische Ansätze bei spezifischen Tumorerkrankungen

10. Klinische Ernährung

10.1 Enterale Ernährung

10.2 Parenterale Ernährung

Literatur:

- Arends J. et al. (Hrsg.) (2015): Klinische Ernährung in der Onkologie. Aktuelle Ernährungsmedizin, 40, e1-e74. Georg Thieme Verlag, Stuttgart.
- Elmadfa, I./Leitzmann, C. (Hrsg.) (2015): Ernährung des Menschen. 5.Auflage, Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart.
- Hahn, A./Ströhle, A./Wolter, M (Hrsg.) (2016): Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH, Stuttgart.
- Kasper, H. (Hrsg.) (2014): Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban und Fischer Verlag, München.
- Schek, A. (Hrsg.) (2017): Ernährungslehre kompakt. 6. Auflage, Umschau Zeitschriftenverlag, Wiesbaden.

Prüfungsleistungen:

Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 110
Selbstüberprüfung (in Std.): 20
Tutorien (in Std.): 20

Modul

Lebensmittelwissenschaft (DLBEWLW)

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Lebensmittelwissenschaft (DLBEWLW)	
Modulnummer: Lebensmittelwissenschaft	Semester: 2 Semester	Dauer: DLBEWLW	
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none">Lebensmittelwissenschaft (DLBEWLW01)		Dauer: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none">Hygiene und ToxikologieBiochemie und Biochemie der ErnährungGrundlagen der Mikro- und MakrobiologieLebensmitteltechnologieWarenkunde und BromatologieChemische und physikalische GrundlagenErnährungsphysiologie	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none">das erworbene Wissen der einzelnen Stoffklassen auf die verschiedensten Lebensmittel anzuwenden.auf Grundlage der erlernten relevanten lebensmittelchemischen Komponenten Lebensmittel in Bezug auf Ihre Inhaltsstoffe zu bewerten.Grundlagen des Verderbs von Lebensmitteln zu verstehen.mikrobiologisch relevante Lebensmittel und deren potentiell Gefährdungspotential zu analysieren.zentrale Fragestellungen der Lebensmittelchemie zu erkennen sowie fachliche Fragen und dazugehörige Lösungsansätze problemorientiert selbst zu entwickeln.			
Lehrinhalt des Moduls: <ul style="list-style-type: none">Lebensmittelchemie – Makro-, Mikronährstoffe und andere LebensmittelinhaltsstoffeLebensmittelanalytik – Grundlagen für MakronährstoffeMikrobiologie von Fleisch-, Milch- und pflanzlichen ProduktenVerderb von Lebensmitteln			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: DLBEWLW01: Klausur, 90 Min. (100%)

Kursnummer: DLBEWLW01	Kursname: Lebensmittelwissenschaft	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Der Kurs setzt sich aus zwei Teilen zusammen: der Lebensmittelchemie (inkl. Lebensmittelanalytik) sowie der Lebensmittelmikrobiologie. In der Lebensmittelchemie werden die Grundlagen der Makro- und Mikonährstoffe vermittelt. Zu den Makronährstoffen zählen Kohlenhydrate, Lipide und Proteine, die aus ihren Einzelbestandteilen beginnend aufgebaut werden und mögliche ernährungsrelevante Themen eingeflochten werden. Ergänzend wird die Analytik der Makronährstoffe den Studierenden nähergebracht. Zusätzlich werden die Vitamine in ihre zwei Gruppen unterteilt und mögliche Wege der Vitaminierung von Lebensmitteln besprochen. Außerdem werden Aroma-, Farb- und Konservierungsstoffe benannt und chemische Grundlagen dazu erläutert.</p> <p>Im zweiten Teil des Kurses wird auf die Lebensmittelmikrobiologie ein Augenmerk geworfen. Diese untergliedert sich in die Mikrobiologie der Milch und Milchprodukte, Pflanzen und Pflanzenprodukte und Fleisch und Fleischprodukte. Die Mikrobiologie der Milchprodukte umfasst vor allem die Einführung in die Welt der Starterkulturen und die Möglichkeiten der Fermentation auf der Basis von Milch. In der Mikrobiologie von Fleisch und Fleischprodukten geht es um die natürliche Mikrobiota auf den verschiedenen Fleischsorten und die Veränderung der Bedingungen für Bakterien, wenn das Fleisch zu Hackfleisch oder Rohwurst verarbeitet wird. Die Mikrobiologie der Pflanzen und Pflanzenprodukte beschäftigt sich mit den Bakterien und Pilzen auf Obst und Gemüse sowie deren Nutzen bei der Fermentation dieser. Zum Abschluss wird auf mögliche Krankheitserreger der genannten Lebensmittelgruppen Bezug genommen und das Prinzip des Verderbs von Lebensmitteln behandelt.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • das erworbene Wissen der einzelnen Stoffklassen auf die verschiedensten Lebensmittel anzuwenden. • auf Grundlage der erlernten relevanten lebensmittelchemischen Komponenten Lebensmittel in Bezug auf Ihre Inhaltsstoffe zu bewerten. • Grundlagen des Verderbs von Lebensmitteln zu verstehen. • mikrobiologisch relevante Lebensmittel und deren Gefährdungspotential zu analysieren. • zentrale Fragestellungen der Lebensmittelchemie zu erkennen sowie fachliche Fragen und dazugehörige Lösungsansätze problemorientiert selbst zu entwickeln. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Grundlagen der Lebensmittelchemie</p> <p>1.1 Allgemeine Einführung 1.2 Hauptinhaltsstoffe in Lebensmitteln</p> <p>2. Lipide</p> <p>2.1 Fettsäuren 2.2 Acylglyceride 2.3 Diollipide, Fettalkohol und Wachse 2.4 Veränderungen der Acyllipide in Lebensmitteln 2.5 Lipidanalytik</p> <p>3. Proteine</p> <p>3.1 Aminosäuren 3.2 Klassifizierung von Proteinen 3.3 Reaktionen mit Protein 3.4 Proteinanalytik</p> <p>4. Kohlenhydrate</p> <p>4.1 Monosaccharide 4.2 Disaccharide 4.3 Oligo- und Polysaccharide 4.4 Maillard-Reaktion</p> <p>5. Vitamine</p> <p>5.1 Wasserlösliche Vitamine 5.2 Fettlösliche Vitamine 5.3 Vitaminierung von Lebensmitteln</p> <p>6. Weitere Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe in Lebensmitteln</p> <p>6.1 Aromen 6.2 Lebensmittelfarbstoffe</p>		

6.3 Konservierungsstoffe

6.4 Kontaminanten

6.5 Risikobewertung von Lebensmitteln

7. Lebensmittelmikrobiologie

7.1 Mikrobiologie von Milch und Milchprodukten: Starterkulturen, Käse- und Joghurtherstellung

7.2 Mikrobiologie von Pflanzen und Pflanzenprodukten (Bsp: Frischgemüse, Obst, Sauerkraut, Bier/Wein, Getreide, Sauerteig)

7.3 Mikrobiologie von Fleisch und Fleischprodukten (Geflügel, Schwein [DFD, PSE], Rind, Hackfleisch, Rohwurst)

7.4 Krankheitserreger in Lebensmitteln

8. Verderb von Lebensmitteln

8.1 Einführung in den Verderb

8.2 Proteolyse

8.3 Saccherolyse

8.4 Lipolyse

Literatur:

- Baltes, W. et al. (2011): Lebensmittelchemie. Springer Verlag, Berlin/Heidelberg.
- Baumgart, J. et al. (Hrsg.) (2009): Mikrobiologische Untersuchung von Lebensmitteln. Behrs Verlag, Hamburg.
- Berlitz, H.-D. et al. (Hrsg.) (2008): Lehrbuch der Lebensmittelchemie. Springer Verlag, Berlin.
- Fehlhaber, K. et al. (Hrsg.) (2005): Handbuch Lebensmittelhygiene. Behrs Verlag, Hamburg.
- Krämer, J. (2016): Lebensmittelmikrobiologie. UTB für Wissenschaft, Stuttgart.
- Mattisek R. et al. (Hrsg.) (2010): Lebensmittelanalytik. Springer Verlag, Berlin.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Semester 3

Modul

Warenkunde und Bromatologie (DLBEWWUB)

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Warenkunde und Bromatologie	
Modulnummer: DLBEWWUB		Semester: 3 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Warenkunde und Bromatologie (DLBEWWUB01) 		Dauer: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelwissenschaft • Lebensmitteltechnologie 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • die wichtigsten Rohwaren und Lebensmittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs, deren Herstellungsprozess und deren Qualitätskriterien zu beschreiben. • die Zusammensetzung von Rohwaren und verarbeiteten Lebensmitteln und deren Veränderungen durch Verarbeitung und während der Lagerung zu erklären. • sich zielgerichtet im Selbststudium Fachwissen aus Fachliteratur und Fachartikeln im Bereich der Lebensmittelwarenkunde zu erarbeiten. • die erworbenen Kenntnisse zur Beurteilung der Lebensmittelqualität anzuwenden. • die grundlegenden Abläufe des Lebensmittelverderbs sowie der Prozesse zur Lebensmittelhaltbarmachung zu benennen. • die Grundsätze der Lebensmittelhygiene zu erläutern und im Kontext der Verarbeitung, der Lagerung von Lebensmitteln einzuordnen. 			
Lehrinhalt des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelwarenkunde • Qualitätskriterien und Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln • Haltbarmachungsverfahren und Produktqualität • Grundlagen der Lebensmittelhygiene 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: DLBEWWUB01: Klausur, 90 Min. (100%)

Kursnummer: DLBEWWUB01	Kursname: Warenkunde und Bromatologie	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: keine	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	

Beschreibung des Kurses:

Die Lebensmittelwarekunde stellt im Bereich der Ernährungswissenschaften eine grundlegende Säule für die Einordnung und Bewertung der Produktqualität und deren Einfluss auf die Ernährung des Menschen dar. Im Rahmen des Kurses werden profunde Kenntnisse über die Beschaffenheit der wichtigsten Lebensmittelrohwaren und verarbeiteten Lebensmittel, deren grundlegende Herstellungsprozesse und deren Veränderung im Zuge der Lagerung, Erzeugung, Behandlung, Zubereitung und Gewinnung vermittelt. Dabei ist zudem der rechtliche Rahmen im Bereich der Herstellung und Verarbeitung sowie im Bereich der Lebensmittelhygiene entscheidend um Qualitätsbeeinflussungen und mögliche Gefahren identifizieren, einordnen und bewerten zu können.

Kursziele:

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,

- die wichtigsten Rohwaren und Lebensmittel pflanzlichen und tierischen Ursprungs, deren Herstellungsprozess und deren Qualitätskriterien zu beschreiben.
- die Zusammensetzung von Rohwaren und verarbeiteten Lebensmitteln und deren Veränderungen durch Verarbeitung und während der Lagerung zu erklären.
- sich zielgerichtet im Selbststudium Fachwissen aus Fachliteratur und Fachartikeln im Bereich der Lebensmittelwarekunde zu erarbeiten.
- die erworbenen Kenntnisse zur Beurteilung der Lebensmittelqualität anzuwenden.
- die grundlegenden Abläufe des Lebensmittelverderbs sowie der Prozesse zur Lebensmittelhaltbarmachung zu benennen.
- die Grundsätze der Lebensmittelhygiene zu erläutern und im Kontext der Verarbeitung, der Lagerung von Lebensmitteln einzuordnen.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses:

1. Einführung in die Bromatologie

- 1.1 Begriffsdefinition und Abgrenzung
- 1.2 Qualitätsdimensionen und Qualitätskriterien von Lebensmitteln
- 1.3 Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln und Lebensmittelsensoren

2. Einflussfaktoren auf die Lebensmittelqualität und Lebensmittelverderb

- 2.1 Intrinsische Faktoren
- 2.2 Milieufaktoren
- 2.3 Prozess- und Herstellungsfaktoren
- 2.4 Rückstände und Kontaminanten
- 2.5 Chemischer, biochemischer und mikrobiologischer Lebensmittelverderb

3. Überblick über Haltbarmachungsverfahren und deren Einfluss auf die Produktqualität

- 3.1 Physikalische Haltbarmachungsverfahren
- 3.2 Chemische Haltbarmachungsverfahren
- 3.3 Biologische Haltbarmachungsverfahren
- 3.4 Neuartige Haltbarmachungsverfahren

4. Lebensmittelhygiene bei Herstellung, Lagerung, Vertrieb

- 4.1 Rechtliche Rahmenbedingungen
- 4.2 Gute Hygienepaxis
- 4.3 HACCP-Konzept

5. Zusatzstoffe

- 5.1 Verwendung
- 5.2 Wirkung
- 5.3 Funktionsklassen

6. Lebensmittelwarekunde: Aufbau, Zusammensetzung, Herstellung und Verarbeitung, Qualitätskriterien

- 6.1 Milch- und Milchprodukte, inklusive Speiseeis
- 6.2 Fleisch und Fleischwaren
- 6.3 Fisch, Meeresfrüchte und Fischereierzeugnisse
- 6.4 Getreide, Getreideprodukte und Hülsenfrüchte
- 6.5 Obst und Gemüse sowie deren Erzeugnisse
- 6.6 Fette und Speiseöle
- 6.7 Zucker, Sirup, Honig
- 6.8 Gewürze, Tee, Kaffee, Kakao
- 6.9 Bier, Wein, Spirituosen
- 6.10 Funktionelle Lebensmittel

Literatur:

- Anderle, P./ Schwarz, H. (2013): Lebens- und Genussmittel: Warenkunde. Bildungsverl. EINS, Troisdorf.
- Gorny, D. / Kulow, W. (Hrsg.) (2006): Praxishandbuch Lebensmittelhygiene-Recht. Hamburg : Behr's.
- Keweloh, H. (2011): Mikroorganismen in Lebensmitteln. Theorie und Praxis der Lebensmittelhygiene. Haan-Gruiten, Pfanneberg.
- Krämer, J./Prange, A. (2017): Lebensmittel-Mikrobiologie. Eugen Ulmer: Stuttgart.
- Löbber R./Hanrieder D. / Berges U. / Beck J. (2013): Lebensmittel. Waren, Qualitäten, Trends. Verlag Europa-Lehrmittel, Haan-Gruiten.
- Meyer, A. (Hrsg.) (2010): Lebensmittel heute - Qualität und Recht. Hamburg: Behr's.
- Rimbach, G. (Hrsg.) (2006): Grundlagen der Lebensmittellehre. Behr' s, Hamburg.
- Rimbach, G./Nagursky, J./Erbersdobler, H. (2015): Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer-Spektrum, Berlin.
- Stähle, S. (2007): Leitlinien zur Lebensmittelhygiene: Umsetzung der Guten Hygienepraxis (GHP). Behr's, Hamburg.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Modul

Lebensmitteltechnologie (DLBEWLTEC)

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Lebensmitteltechnologie	
Modulnummer: DLBEWLTEC	Semester: 3 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester	
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> Lebensmitteltechnologie (DLBEWLTEC01) 		Dauer: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> Warenkunde und Bromatologie Lebensmittelwissenschaft Hygiene und Toxikologie 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> die Grundbegriffe der Lebensmitteltechnologie zuzuordnen und zu benennen. die wichtigsten physikalischen und chemischen Technologien bei der Herstellung und Haltbarmachung von Lebensmitteln zu verstehen und darauf basierend lebensmitteltechnologische Herstellungsverfahren in der Praxis nachzuvollziehen. die Prozessschritte bei der Verarbeitung und Haltbarmachung von Rohstoffen sowie weiterführende Herstellungs- und Prozessschritte bis hin zur Verpackung zu beschreiben. den Einfluss von Produktionsprozessen auf die Produktqualität aufzuzeigen und zu erläutern. die Grundfunktionen der Lebensmittelverpackung zu verstehen sowie in Abhängigkeit der lebensmittelspezifischen Anforderungen relevante Verpackungsverfahren und -technologien zu benennen. die angeeigneten Kenntnisse bei der technologischen, sensorischen und mikrobiologischen Beurteilung von verarbeiteten Lebensmitteln anzuwenden und eigenständig Aussagen zur Prozessqualität und Prozesssicherheit abzuleiten. sich im Selbststudium zielgerichtet Wissen aus lebensmitteltechnologischer Fachliteratur anzueignen und, basierend auf den erworbenen lebensmitteltechnologischen Grundlagen, auch neue technologische Entwicklungen zu interpretieren. 			
Lehrinhalt des Moduls:			
<ul style="list-style-type: none"> Lebensmitteltechnologische Grundprozesse Physikalische und chemische Haltbarmachungsverfahren Moderne Lebensmittelkonservierungsverfahren Grundlagen der Lebensmittelverpackung 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:	
	Siehe Kursbeschreibung	DLBEWLTEC01: Klausur, 90 Min. (100%)	

Kursnummer: DLBEWLTEC01	Kursname: Lebensmitteltechnologie	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
Beschreibung des Kurses:		
<p>Der Kurs gibt einen Überblick über wichtige Grundprozesse und technische Verfahren bei der industriellen Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln einschließlich ihrer Verpackung. Der Schwerpunkt liegt dabei auf den wichtigsten Methoden der Haltbarmachung unter Berücksichtigung neuartiger, nicht-thermischer Konservierungsverfahren. Die grundlegenden Prozessschritte, Apparate und Anlagen der Lebensmittelindustrie werden vorgestellt und anhand konkreter Anwendungsbeispiele erläutert. Zudem werden im Prozess auftretende technologische, funktionale und sensorische Veränderungen aufgezeigt.</p>		
Kursziele:		
Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,		
<ul style="list-style-type: none"> • die Grundbegriffe der Lebensmitteltechnologie zuzuordnen und zu benennen. • die wichtigsten physikalischen und chemischen Technologien bei der Herstellung und Haltbarmachung von Lebensmitteln zu verstehen und darauf basierend lebensmitteltechnologische Herstellungsverfahren in der Praxis nachzuvollziehen. • die Prozessschritte bei der Verarbeitung und Haltbarmachung von Rohstoffen sowie weiterführende Herstellungs- und Prozessschritte bis hin zur Verpackung zu beschreiben. • den Einfluss von Produktionsprozessen auf die Produktqualität aufzuzeigen und zu erläutern. • die Grundfunktionen der Lebensmittelverpackung zu verstehen sowie in Abhängigkeit der lebensmittelspezifischen Anforderungen relevante Verpackungsverfahren und -technologien zu benennen. • die angeeigneten Kenntnisse bei der technologischen, sensorischen und mikrobiologischen Beurteilung von verarbeiteten Lebensmitteln anzuwenden und eigenständig Aussagen zur Prozessqualität und Prozesssicherheit abzuleiten. • sich im Selbststudium zielgerichtet Wissen aus lebensmitteltechnologischer Fachliteratur anzueignen und, basierend auf den erworbenen lebensmitteltechnologischen Grundlagen, auch neue technologische Entwicklungen zu interpretieren. 		
Lehrmethoden:		
Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.		
Inhalte des Kurses:		
1. Einführung in die allgemeine Lebensmitteltechnologie		
1.1 Anforderungen an Lebensmittel		
1.2 Bedeutung der Haltbarmachung		
1.3 Typen von Verderbsreaktionen, Wechselwirkungen, Hürdenkonzept		
2. Physikalisch-chemische Grundlagen disperser Systeme		
2.1 Definition		
2.2 Stabilität disperser Systeme		
2.3 Grenzflächenphänomene		
2.4 Emulsionen: Charakterisierung und Herstellung		
3. Wasser in Lebensmitteln		
3.1 Bindung von Wasser in Lebensmitteln		
3.2 Wasseraktivität, Sorptionsisotherme		
3.3 Physikalische und chemische Veränderungen		
4. Verfahren zur Absenkung der Wasseraktivität (Trocknung, Gefriertrocknung)		
4.1 Ziele		
4.2 Prozesstechnik		
4.3 Trocknungsverlauf und Trocknungsprinzipien		
4.4 Anwendungsbeispiele		
5. Wärmebehandlungsverfahren		
5.1 Blanchieren, Pasteurisation, Sterilisation		
5.2 Methoden der Wärmeübertragung		
5.3 Anlagen- und Prozesstechnik		
5.4 Kinetik der Abtötung von Mikroorganismen: D-Wert / z-Wert / F-Wert		
5.5 Anwendungsbeispiele		
6. Haltbarmachung durch Temperaturabsenkung		
6.1 Kühlen		
6.2 Gefrierprozess, Gefrierverfahren		
6.3 Gefrierkonzentrierung		
6.4 Anwendungsbeispiele		
7. Chemische Verfahren zur Haltbarmachung		

7.1 Konservierungsstoffe

7.2 Pökeln

7.3 Räuchern

8. Haltbarmachung durch Verminderung der Sauerstoffeinwirkung

8.1 Schutzgase

8.2 Vakuum

9. Moderne, nicht-thermische Haltbarmachungsverfahren

9.1 Hochdruckbehandlung

9.2 Gepulste elektrische Felder

9.3 Ionisierende Strahlen

9.4 Wechselwirkung zwischen Verpackung und Lebensmitteln

9.5 Verpackungsverfahren

10. Verpackungstechnologie

10.1 Funktionen von Verpackungen

10.2 Packstoffe

10.3 Wechselwirkung zwischen Verpackung und Lebensmitteln

10.4 Verpackungsverfahren

Literatur:

- Brennan, J.G. (Hrsg.) (2006): Food processing handbook. Wiley-VCH: Weinheim.
- Fellows, P.J. (2009): Food processing technology: Principles and practice. CRC Press: Boca Raton.
- Hamatschek, J. (2016): Lebensmitteltechnologie: Die industrielle Herstellung von Lebensmitteln aus landwirtschaftlichen Rohstoffen. Eugen Ulmer: Stuttgart.
- Hartwig, G./von der Linden, H./Skrobisch, H. (2009): Grundlagen der thermischen Konservierung. Behr's: Hamburg.
- Heiss, R. (Hrsg.) (2007): Lebensmitteltechnologie. Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung. Springer: Berlin.
- Heiss, R./Eicher, K. (2002): Haltbarmachen von Lebensmitteln. Chemische, physikalische und mikrobiologische Grundlagen der Qualitätserhaltung. Springer: Berlin.
- Kurzhals, K.-H. (2007): Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln. Behr's: Hamburg.
- NPCS Board (Hrsg.) (2012): Modern Technology on Food Preservation. Asia Pacific Business Press: Kamla Nagar.
- Robertson, G L. (2006): Food Packaging. Principles and Practice. Boca Raton: Taylor & Francis CRC Press.
- Tscheuschner, H.-D. (Hrsg.) (1996): Lebensmitteltechnologie. Behr's: Hamburg.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Modul

Personal Skills (DLBLOPS)

5 ECTS

Modulbezeichnung:	Personal Skills	
Modulnummer: DLBLOPS	Semester: 3 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h	ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Personal Skills (DLBLOPS01) 	Dauer: Selbststudium: 110h Selbstüberprüfung: 20h Tutorien: 20h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Verena Renneberg	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Logistikmanagement 	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Wissenschaftliches Arbeiten 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
<p>Nach dem erfolgreichen Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Modelle zur Erklärung von Werthaltungen und Wertewandel zu erläutern. • Persönlichkeitsmerkmale zu unterscheiden und Erfassungsansätze von Persönlichkeit zu erklären und voneinander zu unterscheiden. Die theoretischen Kenntnisse befähigen die Studierenden, ihre persönlichen Stärken zu identifizieren und den Nutzen derselben für ihr berufliches Leben zu erkennen. • Kompetenzmodelle sowie Methoden und Instrumente zur Ermittlung von Kompetenzen zu benennen. • zwischen Persönlichkeitseigenschaften und Kompetenzen zu differenzieren. Sie sind außerdem mit Ansätzen zum betrieblichen Kompetenzmanagement vertraut. • die neurophysiologische Sicht auf das Lernen sowie Kenntnisse zu Lernhemnissen dazu zu nutzen, eigene Lerngewohnheiten und -erfahrungen zu reflektieren und potentielle Verbesserungsmöglichkeiten für zukünftige Lernsituation zu identifizieren. • betriebliche Konflikte zu erkennen und zu analysieren. Sie haben außerdem Methoden der betrieblichen Konfliktlösung verinnerlicht. • ihre eigenen Persönlichkeitsmerkmale, sozialen und beruflichen Kompetenzen sowie ihre Lern-, Kommunikations- und Konfliktlösungsstrategien einzuschätzen und daraus resultierende Chancen für ihr Berufsleben zu identifizieren. • eine selbstgewählte Fragestellung aus dem Themengebiet „Personal Skills“ unter Einhaltung wissenschaftlicher Standards selbstständig zu bearbeiten und zu verschriftlichen. 		
Lehrinhalt des Moduls:		
<ul style="list-style-type: none"> • Werte und Wertewandel • Persönlichkeit - Konzepte, Merkmale und Erfassungsansätze • Kompetenzen - Konzepte, Messung und Standards • Neurophysiologische Grundlagen des Lernens • Kommunikation - betriebliche Kommunikation, Modelle und Gesprächstechniken • Konfliktmanagement und Verhandlungsstrategien 		
Lehrmethoden:		
Literatur:	Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit (100 %) Präsentation (bestanden / nicht bestanden)

Kursnummer: DLBLOPS01	Kursname: Personal Skills	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: keine	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Die Studierenden lernen wichtige soziale Kompetenzen kennen und bekommen einen Überblick über aktuelle Entwicklungen in Forschung und Wissenschaft. Sie erkennen die Bedeutung sozialer Kompetenzen nicht nur für sich selbst, sondern auch im berufsalitäglichen Umfeld. Sie haben damit die Möglichkeit, sich ein persönliches Kompetenzprofil aufzubauen, das fachliche, methodische und soziale Themen beinhaltet. Mit diesem Modul wird der gestiegenen Bedeutung sozialer Kompetenzen in der Arbeitswelt Rechnung getragen.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach dem erfolgreichen Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Modelle zur Erklärung von Werthaltungen und Wertewandel zu erläutern. • Persönlichkeitsmerkmale zu unterscheiden und Erfassungsansätze von Persönlichkeit zu erklären und voneinander zu unterscheiden. Die theoretischen Kenntnisse befähigen die Studierenden, ihre persönlichen Stärken zu identifizieren und den Nutzen derselben für ihr berufliches Leben zu erkennen. • Kompetenzmodelle sowie Methoden und Instrumente zur Ermittlung von Kompetenzen zu benennen. • zwischen Persönlichkeitseigenschaften und Kompetenzen zu differenzieren. Sie sind außerdem mit Ansätzen zum betrieblichen Kompetenzmanagement vertraut. • die neurophysiologische Sicht auf das Lernen sowie Kenntnisse zu Lernhemnissen dazu zu nutzen, eigene Lerngewohnheiten und -erfahrungen zu reflektieren und potentielle Verbesserungsmöglichkeiten für zukünftige Lernsituation zu identifizieren. • betriebliche Konflikte zu erkennen und zu analysieren. Sie haben außerdem Methoden der betrieblichen Konfliktlösung verinnerlicht. • ihre eigenen Persönlichkeitsmerkmale, sozialen und beruflichen Kompetenzen sowie ihre Lern-, Kommunikations- und Konfliktlösungsstrategien einzuschätzen und daraus resultierende Chancen für ihr Berufsleben zu identifizieren. • eine selbstgewählte Fragestellung aus dem Themengebiet „Personal Skills“ unter Einhaltung wissenschaftlicher Standards selbstständig zu bearbeiten und zu verschriftlichen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Werte und Wertewandel</p> <p>1.1. Modelle des Wertewandels 1.2. Erklärungsmuster des Wertewandels 1.3. Werte und Wertewandel der Generation Y</p> <p>2. Persönlichkeit</p> <p>2.1. Persönlichkeitskonzepte 2.2. Persönlichkeitsmerkmale 2.3. Erfassungsansätze von Persönlichkeit</p> <p>3. Kompetenzen</p> <p>3.1. Konzepte persönlicher und sozialer Kompetenzen 3.2. Messung von Kompetenzen 3.3. Kompetenz- und Wissensmanagement</p> <p>4. Lernen aus neurophysiologischer Sicht</p> <p>4.1. Anatomische Grundlagen der Neurophysiologie und 4.2. Hirnforschung 4.3. Die neurophysiologische Sicht auf das Lernen 4.4. Einflussfaktoren, Lerntypen und effizientes Lernsetting</p> <p>5. Kommunikation</p> <p>5.1. Kommunikation in der Unternehmenspraxis 5.2. Kommunikationsmodelle 5.3. Kommunikationsfördernde Gesprächstechniken 5.4. Networking</p> <p>6. Konfliktmanagement und Verhandlungsstrategien</p> <p>6.1. Konflikte und Konfliktmanagement 6.2. Verhandlungsstrategien</p>		

Literatur:

- Birker, K. (2004): Betriebliche Kommunikation. 3. Auflage, Cornelsen, Berlin. ISBN-13: 978-3464492583.
- Bruno, T./Adamczyk, G./Bilinski, W. (2014): Körpersprache und Rhetorik. Ihr souveräner Auftritt. 2. Auflage, Haufe, Freiburg. ISBN-13: 978-3648052310.
- Fetting, M. (2009): Theorien und Konzepte der Public Relations. Öffentlichkeitsarbeit und interne Unternehmenskommunikation als Erfolgsfaktoren im Betrieb. Books on Demand, Norderstedt. ISBN-13: 978-3839107133.
- Fritsche, T. (2016): Souverän verhandeln. Psychologische Strategien und Methoden. Mit 20 Übungen zum Selbstlernen. 2. Auflage, Hogrefe, Bern. ISBN-13: 978-3456856070.
- Gay, F. (2004): Das persolog Persönlichkeits-Profil. Persönliche Stärke ist kein Zufall. GABAL/persolog, Remchingen. ISBN-13: 978-3897493520.
- Jiranek, H./Edmüller, A. (2007): Konfliktmanagement. Konflikte vorbeugen, sie erkennen und lösen. Haufe, Planegg. ISBN-13: 978-3448082494.
- Kanning, U.-P. (2015): Soziale Kompetenzen fördern. 2. Auflage, Hogrefe, Göttingen. ISBN-13: 978-3801726973.
- Niermeyer, R. (2006): Soft Skills. Das Kienbaum Trainingsprogramm. Haufe, München. ISBN-13: 978-3448072877.
- Olfert, K. (2012): Personalwirtschaft Kompakt-Training. 8. Auflage, Kiehl, Herne. ISBN-13: 978-3470496887.
- Riedenauer, M./Tschirf, A. (2012): Zeitmanagement und Selbstorganisation in der Wissenschaft. Ein selbstbestimmtes Leben in Balance. UTB, Wien. ISBN-13: 978-3825236687.
- Roth, G. (2016): Persönlichkeit, Entscheidung und Verhalten. Warum es so schwierig ist, sich und andere zu ändern. 11. Auflage, Klett-Cotta, Stuttgart. ISBN-13: 978-3608980431.
- Saum-Aldehoff, T. (2007): Big Five. Sich selbst und andere erkennen. Patmos, Düsseldorf 2007. ISBN-13: 978-3491421042.
- Wicher, U. (2015): Managementkompetenzen. Kiehl, Herne. ISBN-13: 978-3470653013.

Prüfungsleistungen:

- Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit
- Präsentation (bestanden / nicht bestanden)

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 110
Selbstüberprüfung (in Std.): 20
Tutorien (in Std.): 20

Modul
Marketing (BMAR-01)
5 ECTS

Modulbezeichnung:		Marketing	
Modulnummer: BMAR-01		Semester: 3 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Marketing I (BMAR01-01) • Marketing II (BMAR02-01) 		Dauer: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Maren Weber	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Finanzmanagement • Bachelor Personalmanagement • Bachelor Marketing • Bachelor Wirtschaftsrecht • Bachelor Betriebswirtschaftslehre • Bachelor Gesundheitsmanagement • Bachelor Soziale Arbeit • Bachelor Pflegemanagement • Bachelor Logistikmanagement 		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • BWL • Planen und Entscheiden • Unternehmensgründung und Innovationsmanagement 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:			
Marketing I Nach erfolgreichem Abschluss <ul style="list-style-type: none"> • kennen die Studierenden die Grundbegriffe und Grundlagen im Marketing. • verstehen die Studierenden die Begriffe Markenmanagement und Positionierung. • können die Studierenden die Marketing-Instrumente (4 Ps) unterscheiden. • erkennen die Studierenden die Zusammenhänge im Marketingmix. 			
Marketing II Nach erfolgreichem Abschluss <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die Studierenden die Bedeutung des Konsumentenverhaltens. • kennen die Studierenden den Kaufentscheidungsprozess und die Einflussfaktoren auf diesen Prozess. • sind die Studierenden mit dem Thema der Kundensegmentierung vertraut. • haben die Studierenden die Wichtigkeit der Kundenzufriedenheit sowie der Kundenbindung erkannt. 			
Lehrinhalt des Moduls:			
Marketing I <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen des Marketings • Produktpolitik • Kommunikationspolitik • Preispolitik • Distributionspolitik 			
Marketing II <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Konsumentenverhaltensforschung • Marketingbotschaft • Kaufentscheidungsmodelle • Marktforschung und Segmentierung • Kundenzufriedenheit 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibungen	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
		Siehe Kursbeschreibungen	Modulklausur, 90 Min. (100 %)

Kursnummer: BMAR01-01	Kursname: Marketing I	Gesamtstunden: 90 h
		ECTS Punkte: 3 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: keine	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Ziel des Kurses ist es, den Studierenden die grundlegenden Konzepte und Begriffe des operativen Marketings zu vermitteln. Sie erhalten einen Einblick in die unterschiedlichen Ansätze des Marketings im Unternehmen und werden vertraut mit dem Management von Produkten und Marken sowie mit dem Begriff der Positionierung im Markt.</p> <p>Der Kurs vermittelt den Studierenden das Grundwerkzeug des Marketings anhand des Marketingmix. Im Detail wird auf die vier Elemente des Marketingmix eingegangen, also die Produkt-, Kommunikations-, Preis- und Distributionspolitik. Die Zusammenhänge und das Zusammenspiel der einzelnen Elemente wird durch Beispiele aus der Praxis verdeutlicht. Die Studierenden lernen, dass der Erfolg eines Produkts von einer konsistenten und konsequenten Umsetzung der einzelnen Elemente im operativen Marketing abhängt.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen die Studierenden die Grundbegriffe und Grundlagen im Marketing. • verstehen die Studierenden die Begriffe Markenmanagement und Positionierung. • können die Studierenden die Marketing-Instrumente (4 Ps) unterscheiden. • erkennen die Studierenden die Zusammenhänge im Marketingmix. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Grundlagen des Marketings</p> <p>1.1 Begriffe des Marketings</p> <p>1.2 Markenführung, Positionierung und Wettbewerbsstrategien</p> <p>1.3 Marketingmanagement</p> <p>2. Produktpolitik</p> <p>2.1 Begriffe der Produktpolitik</p> <p>2.2 Gestaltungsfelder der Produktpolitik</p> <p>2.3 Innovationsmanagement</p> <p>3. Kommunikationspolitik</p> <p>3.1 Integrierte Marketingkommunikation.</p> <p>3.2 Instrumente der massenmedialen Kommunikation</p> <p>3.3 Instrumente der persönlichen Kommunikation</p> <p>4. Preispolitik</p> <p>4.1 Die Stellung der Preispolitik im Marketing</p> <p>4.2 Preispolitische Strategien</p> <p>4.3 Preisbestimmung und Konditionierung</p> <p>5. Distributionspolitik</p> <p>5.1 Grundlagen der Distributionspolitik</p> <p>5.2 Vertikale Gestaltung des Vertriebssystems</p> <p>5.3 Horizontale Gestaltung des Vertriebssystems</p>		

Literatur:

- Armstrong, G./Kotler, P./Opresnik, M. O. (2016): Marketing. An Introduction. 13. Auflage, Pearson, London. ISBN-13: 978-1292146508.
- Blythe, J. (2006): Essentials of Marketing Communications. 3. Auflage, Prentice Hall, Upper Saddle River (NJ). ISBN-13: 978-0273702054.
- Blythe, J. (2012): Essentials of Marketing. 5. Auflage, Pearson, London. ISBN-13: 978-0273757689.
- Bruhn, M. (2014): Unternehmens- und Marketingkommunikation. Handbuch für ein integriertes Kommunikationsmanagement. 3. Auflage, Vahlen, München, ISBN-13: 978-3800648580.
- Diller, H. (2007): Preispolitik. 4. Auflage, Kohlhammer, Stuttgart. ISBN-13: 978-3170194922.
- Egan, J. (2015): Marketing Communications. 2. Auflage, SAGE, Thousand Oaks (CA). ISBN-13: 978-1446259030.
- Großklaus, R. H. G. (2009): Praxisbuch Produktmanagement. Marktanalysen und Marketingstrategien. Positionierung und Preisfindung. Mediaplanung und Agenturauswahl. Verlag moderne Industrie, Landsberg am Lech, ISBN-13: 978-3868801545.
- Homburg, C./Krohmer, H. (2009): Marketingmanagement. Strategie - Instrumente - Umsetzung - Unternehmensführung. 3. Auflage, Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 978-3834914972.
- Kotler, P. et al. (2010): Grundlagen des Marketing. 5. Auflage, Pearson, München. ISBN-13: 978-3868940145.
- Meffert, H./Burmann, C./Kirchgeorg, M. (2014): Marketing. Grundlagen marktorientierter Unternehmensführung. Konzepte - Instrumente - Praxisbeispiele. 12. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 978-3658023430.
- Simon, H./Fassnacht, M. (2016): Preismanagement. Strategie - Analyse - Entscheidung - Umsetzung. 4. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 978-3658118709.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 90

Selbststudium (in Std.): 54
Selbstüberprüfung (in Std.): 18
Tutorien (in Std.): 18

Kursnummer: BMAR02-01	Kursname: Marketing II	Gesamtstunden: 60 h ECTS Punkte: 2 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: BMAR01-01	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Ziel des Kurses ist es, ein tieferes Verständnis für das Verhalten der unterschiedlichen Konsumenten zu wecken. Die Studierenden lernen die Grundlagen der Konsumentenverhaltensforschung kennen. Der Kurs geht auf verschiedene Kaufentscheidungsmodelle ein und untersucht die Faktoren der Konditionierung, Lernen und Emotionen, welche Kaufentscheidungen maßgeblich beeinflussen. Auch hier dienen Beispiele dazu, die Verbindung zwischen Theorie und Praxis herzustellen.</p> <p>Das Thema Segmentierung des Marktes wird im Zusammenhang mit der Marktforschung detailliert beleuchtet. Hier werden die Studierenden mit den wichtigsten Instrumenten und Methoden vertraut.</p> <p>Ein weiterer wichtiger Themenbereich des Marketings ist die Kundenzufriedenheit und die Kundenbindung, welche eng miteinander verbunden sind. Hier werden Kundenerwartungen und verschiedene Maßnahmen zur Kundenbindung vorgestellt und vertieft.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss</p> <ul style="list-style-type: none"> • verstehen die Studierenden die Bedeutung des Konsumentenverhaltens. • kennen die Studierenden den Kaufentscheidungsprozess und die Einflussfaktoren auf diesen Prozess. • sind die Studierenden mit dem Thema der Kundensegmentierung vertraut. • haben die Studierenden die Wichtigkeit der Kundenzufriedenheit sowie der Kundenbindung erkannt. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Grundlagen der Konsumentenverhaltensforschung</p> <p>1.1 Relevanz und Begriffe der Konsumentenverhaltensforschung 1.2 Private und professionelle Konsumenten 1.3 Theoretische Grundlagen</p> <p>2. Konsumenten und die Marketingbotschaft</p> <p>2.1 Aktivierende Prozesse 2.2 Kognitive Prozesse 2.3 Moderatoren aus der Umwelt</p> <p>3. Kaufentscheidungsmodelle</p> <p>3.1 Der Kaufentscheidungsprozess 3.2 Arten von Kaufentscheidungen 3.3 Theorien zur Kaufentscheidung</p> <p>4. Marktforschung und Segmentierung</p> <p>4.1 Relevanz und Begriffe der Marktforschung 4.2 Methoden und Instrumente der Marktforschung 4.3 Methoden der Segmentierung</p> <p>5. Kundenzufriedenheit</p> <p>5.1 Relevanz und Begriff der Kundenzufriedenheit 5.2 Kundenbindung 5.3 Beziehungsmarketing</p>		
<p>Literatur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Babin, B. J./Harris, E. G. (2015): Consumer Behavior. 7. Auflage, South-Western/Cengage, Boston. ISBN-13: 978-1305403222. • Foscht, T./Swoboda, B./Schramm-Klein, H. (2015): Käuferverhalten. Grundlagen – Perspektiven – Anwendungen. 5. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 978-3658085483. • Kroeber-Riel, W./Gröppel-Klein, A. (2013): Konsumentenverhalten, 10. Auflage, Vahlen, München. ISBN-13: 978-3800646180. • Sethna, Z./Blythe, J. (2016): Consumer Behavior. 3. Auflage, SAGE, Thousand Oaks (CA). ISBN-13: 978-1473919136. • Solomon, M. R. (2014): Consumer Behavior. Buying, Having, and Being. 11. Auflage, Prentice Hall, Upper Saddle River (NJ). ISBN-13: 978-1292017419. 		
<p>Prüfungsleistungen:</p> <p>Klausur, 45 Minuten</p>		

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 60

Selbststudium (in Std.): 36

Selbstüberprüfung (in Std.): 12

Tutorien (in Std.): 12

Modul

**Pathophysiologie der
Ernährung/Ernährungsmedizin (DLBEWPPE)**

10 ECTS

Modulbezeichnung:		Pathophysiologie der Ernährung/Ernährungsmedizin	
Modulnummer: DLBEWPPE		Semester: 3 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h		ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsassoziierte Erkrankungen (DLBEWPPE01) • Ernährungsassoziierte Erkrankungen – Ausgewählte Fallbeispiele (DLBEWPPE02) 		Dauer: Selbststudium: 200 h Selbstüberprüfung: 50 h Tutorien: 50 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Anatomie und Physiologie • Ernährungsphysiologie • Ernährungsmedizin • Ernährungslehre • Angewandte Ernährungslehre • Projekt: Diätetische Übungen 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:			
Ernährungsassoziierte Erkrankungen: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • die Interaktion zwischen Lebensstil, Ernährung und verschiedenen Erkrankungen und die pathophysiologischen Veränderungen zu erklären. • Ursachen und Entstehung verschiedener Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts, des Skelettsystems und der Niere zu erläutern. • basierend auf entsprechenden Leitlinien spezifische Ernährungskonzepte zu erstellen. • Diskussionen mit kooperierenden Berufsgruppen sowie Patienten und Angehörigen zu führen. 			
Ernährungsassoziierte Erkrankungen - Ausgewählte Fallbeispiele: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • das Krankheitsbild des metabolischen Syndroms darzustellen. • die Interaktion zwischen den einzelnen Erkrankungen des metabolischen Syndroms zu erklären. • Kriterien für das Ernährungskonzept zu erstellen, kritisch zu beurteilen und diese zu begründen. • einen Ernährungsplan für einen Beispielpatienten mit metabolischem Syndrom eigenständig zu erarbeiten und zu dokumentieren. 			
Lehrinhalt des Moduls:			
Ernährungsassoziierte Erkrankungen: <ul style="list-style-type: none"> • Ursachen und Entwicklung von Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts, des Skelettsystems und der Niere • Darstellung von ernährungsmitbedingten Erkrankungen und deren Ursachen • Ernährung und Krebs • Symptome, Ursachen und mögliche Therapie von Nahrungsmittelintoleranzen und -allergien 			
Ernährungsassoziierte Erkrankungen - Ausgewählte Fallbeispiele: <ul style="list-style-type: none"> • Das metabolische Syndrom • Interaktion der Erkrankungen des metabolischen Syndroms und Folgen • Beispielpatient mit metabolischem Syndrom – Fallstudie (Interpretation der Diagnose, Diskussion der Folgen und Entwicklung von Ernährungstherapien) 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibungen	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%		Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:

	Siehe Kursbeschreibungen	DLBEWPPE01: Klausur 90 Min. (50%) DLBEWPPE02: Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie (50%)
--	--------------------------	---

Kursnummer: DLBEWPPE01	Kursname: Ernährungsassoziierte Erkrankungen	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: keine	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Inadäquate Ernährung kann einerseits die Entstehung bestimmter Erkrankungen fördern. Andererseits kann eine zielgerichtete Nährstoffzufuhr aber auch die Genesung bestimmter Erkrankungen unterstützen, therapieren bzw. der Entstehung vorbeugen. In diesem Zusammenhang ist es wichtig, die Ziele für die Gesunderhaltung des Menschen formulieren zu können und die Prozesse zur Entstehung von ernährungsassoziierten Erkrankungen zu verstehen, damit evidenzbasierte Ernährungsempfehlungen entwickelt werden können. Dabei ist die Entwicklung zur Risikobewertung von Fehl-, wie Mangel- und Überernährung, besonders wichtig.</p> <p>Um den Schweregrad bestimmter Erkrankungen beurteilen und mit kooperierenden Berufsgruppen diskutieren zu können, müssen Symptome, die entsprechende Diagnostik und Normwerte bestimmter Parameter präsent sein. Dieser Kurs vermittelt diese im Rahmen der jeweiligen Erkrankungen.</p> <p>Für verschiedene Erkrankungen sind Leitlinien der entsprechenden Gesellschaften entwickelt worden, die zu einer einheitlichen Definition und harmonisiertem Verständnis, auch von Therapiemaßnahmen, verhelfen sollen. Diese werden im Rahmen des Kurses vermittelt.</p> <p>Dieser Kurs beschäftigt sich mit einer Auswahl von ernährungsabhängigen oder die Ernährung beeinflussenden Krankheitsursachen und den Prozessen der Entstehung dieser Krankheiten. Mittels der erlernten Vorkenntnisse in der Physiologie, der Ernährungs- und der Biochemie der Ernährung und dem in diesem Kurs vermittelten Wissen über die Ursachen der Entstehung ernährungsassoziiierter Erkrankungen sowie den Leitlinien, können die Studierenden Richtlinien und Konzepte für die Ernährungsberatung aufstellen und diese kritisch reflektieren.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Interaktion zwischen Lebensstil, Ernährung und verschiedenen Erkrankungen und die pathophysiologischen Veränderungen zu erklären. • Ursachen und Entstehung verschiedener Erkrankungen des Gastrointestinaltrakts, des Skelettsystems und der Niere zu erläutern. • basierend auf entsprechenden Leitlinien spezifische Ernährungskonzepte zu erstellen. • Diskussionen mit kooperierenden Berufsgruppen sowie Patienten und Angehörigen zu führen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Übergewicht</p> <p>1.1 Definition und Klassifizierung 1.2 Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen 1.3 Übergewicht im Erwachsenenalter 1.4 Entstehung des Übergewichts und Prävention 1.5 Stoffwechsel des Fettgewebes 1.6 Aktuelle Leitlinien zur Prävention und Therapie von Adipositas</p> <p>2. Hyperlipoproteinämien</p> <p>2.1 Ursachen und klinische Einteilung 2.2 Primäre Hyperlipoproteinämie 2.3 Ernährung und Serum-Cholesterinkonzentrationen 2.4 Ernährung und Serum-Triglyzeridkonzentrationen 2.5 Aktuelle Leitlinien zur Diagnostik und Therapie von Hyperlipoproteinämien</p> <p>3. Diabetes mellitus</p> <p>3.1 Definition und Diagnose 3.2 Diabetes mellitus Typ I 3.3 Diabetes mellitus Typ II 3.4 Leitlinien der Deutschen Diabetes Gesellschaft „Evidenz-basierte Ernährungsempfehlungen zur Behandlung und Prävention des Diabetes mellitus“</p> <p>4. Darmerkrankungen</p> <p>4.1 Ursachen, Pathogenese und Ernährungstherapie bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen (Morbus Crohn und Colitis Ulcerosa) 4.2 Reizdarmsyndrom: Definition, Ursachen und Pathogenese 4.3 Physiologie und Pathophysiologie bei Divertikulose 4.4 Ursachen und Ernährungsempfehlungen bei Obstipation</p> <p>5. Nierenerkrankungen- und Harnsteine</p>		

- 5.1 Definition, Ursachen und Pathophysiologie des akuten Nierenversagens und Ernährungsempfehlungen
- 5.2 Definition, Ursachen und Pathophysiologie des chronischen Nierenversagens und spezifische Ernährungsprobleme
- 5.3 Definition, Ursachen, Pathophysiologie von Nieren- und Harnsteinen und Ernährungsempfehlungen

6. Erkrankungen des Skelettsystems

- 6.1 Rheumatische Erkrankungen: Ursachen, Klinik, Einfluss von Nahrungsfaktoren und Ernährungsempfehlungen
- 6.2 Definition, Ursachen der Osteoporose; Einfluss nehmende Nährstoffe

7. Ernährung und Krebs

- 7.1 Definition und Terminologie
- 7.2 Ursachen und Entstehung
- 7.3 Einflussfaktoren des Ernährungs- und Lebensstils auf Krebserkrankungen

8. Nahrungsmittelallergien

- 8.1 Definition
- 8.2 Symptome und Mechanismen der Nahrungsmittelallergien
- 8.3 Ernährungsempfehlungen zur Prävention und Therapie von Nahrungsmittelallergien
- 8.4 Leitlinien zu Nahrungsmittelallergien (Guidelines on the management of IgE-mediated food allergies)

9. Nahrungsmittelintoleranzen

- 9.1 Definition
- 9.2 Symptome und Mechanismen der Nahrungsmittelintoleranzen
- 9.3 Intoleranzen gegen Nahrungskohlenhydrate und Nahrungsproteine

Literatur:

- Arends, J./Bertz, H./Bischoff, S.C./Fietkau, R./Hermann, H.J./Holm, E./Homeber, M./Hütterer, E./Körber, J./Schmid, I./DGEM Steering Committee (2015): Klinische Ernährung in der Onkologie. Aktuelle Ernährungsmedizin, 40, e1-e74.
- Bernadier, C.D./Dwyer, J.T./Heber, D. (Hrsg.) (2010): Handbook of Nutrition and Food. Taylor and Francis Group, LLC, Boca Raton, FL, USA.
- Biesalski, H.K./Grimm, P./Nowitzki-Grimm, S. (Hrsg.) (2017): Taschenatlas Ernährung. Thieme Verlag, Stuttgart.
- Biesalski, H.K./Pirlich, M./Bischoff, S.C./Weimann, A. (Hrsg.) (2017): Ernährungsmedizin. Thieme Verlag, Stuttgart.
- Catassi, C./Elli, L./Bonaz, B./Bouma, G./Carroccio, A./Castillejo, G./Cellier, C./Cristofori, F./de Magistris, L./Dolinsek, J./Dieterich, W./Francavilla, R./Hadjivassiliou, M./Holtmeier, W./Korner, U./Lefler, D.A./Lundin, K.E./Mazzarella, G./Mulder, C.J./Pellegrini, N./Rostami, K./Sanders, D./Skodje, G.I./Schuppan, D./Ulrich, R./Volta, U./Williams, M./Zevallos, V.F./Zopf, Y./Fasano, A. (2015): Diagnosis of Non-Celiac Gluten Sensitivity (NCGS): The Salerno Experts' Criteria. Nutrients., 7, (6) 4966-4977 available from: PM:26096570.
- Dachverband Osteologie e.V. (2014): Prophylaxe, Diagnostik und Therapie der Osteoporose bei Männern ab dem 60. Lebensjahr und bei postmenopausalen Frauen. Leitlinie des Dachverbands der Deutschsprachigen Wissenschaftlichen Osteologischen Gesellschaften e.V. Dachverband Osteologie, Essen.
- DGR (Hrsg.) (2011): Evidenzbasierte Leitlinie Kohlenhydratzufuhr und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten. DGE e.V., Bonn.
- DGE (Hrsg.) (2015): Evidenzbasierte Leitlinie Fettzufuhr und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten. DGE e.V., Bonn.
- Elmadfa, I./Leitzmann, C. (Hrsg.) (2015): Ernährung des Menschen. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart.
- Felber, J./Aust, D./Baas, S./Bischoff, S./Blaker, H./Daum, S./Keller, R./Koletzko, S./Laass, M./Nothacker, M./Roeb, E./Schuppan, D./Stallmach, A. (2014): [Results of a S2k-Consensus Conference of the German Society of Gastroenterology, Digestive- and Metabolic Diseases (DGVS) in conjunction with the German Coeliac Society (DZG) regarding coeliac disease, wheat allergy and wheat sensitivity]. Z.Gastroenterol., 52, (7) 711-743 available from: PM:25026010.
- Hahn, A./Ströhle, A./Wolters, M. (Hrsg.) (2016): Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH, Stuttgart.
- Suter, P. M. (Hrsg.) (2008): Checkliste Ernährung, Thieme Verlag, Stuttgart
- Worm, M./Reese, I./Ballmer-Weber, B./Beyer, K./Bischoff, S.C./Classen, M./Fischer, P.J./Fuchs, T./Huttegger, I./Jappe, U./Klimek, L./Koletzko, B./Lange, L./Lepp, U./Mahler, V./Niggemann, B./Rabe, U./Raithel, M./Saloga, J./Schafer, C./Schnadt, S./Schreiber, J./Szepfalusi, Z./Treadler, R./Wagenmann, M./Watzl, B./Werfel, T./Zuberbier, T./Kleine-Tebbe, J. (2015): Guidelines on the management of IgE-mediated food allergies: S2k-Guidelines of the German Society for Allergology and Clinical Immunology (DGAKI) in collaboration with the German Medical Association of Allergologists (AeDA), the German Professional Association of Pediatricians (BVKJ), the German Allergy and Asthma Association (DAAB), German Dermatological Society (DDG), the German Society for Nutrition (DGE), the German Society for Gastroenterology, Digestive and Metabolic Diseases (DGVS), the German Society for Oto-Rhino-Laryngology, Head and Neck Surgery, the German Society for Pediatric and Adolescent Medicine (DGKJ), the German Society for Pediatric Allergology and Environmental Medicine (GPA), the German Society for Pneumology (DGP), the German Society for Pediatric Gastroenterology and Nutrition (GPGE), German Contact Allergy Group (DKG), the Austrian Society for Allergology and Immunology (AE-GAI), German Professional Association of Nutritional Sciences (VDOE) and the Association of the Scientific Medical Societies Germany (AWMF). Allergo.J.Int., 24, 256-293 available from: PM:27069841.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
 Selbstüberprüfung (in Std.): 30
 Tutorien (in Std.): 30

Kursnummer: DLBEWPPE02	Kursname: Ernährungsassoziierte Erkrankungen – Ausgewählte Fallbeispiele	Gesamtstunden: 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
Beschreibung des Kurses:		
<p>Eine Kombination von abdominaler Adipositas, gestörter Glukosetoleranz, Bluthochdruck und Hyperlipoproteinämie bezeichnet man als metabolisches Syndrom. Damit verbunden ist ein erhöhtes Mortalitätsrisiko. Die Studierenden werden mit den Diagnosekriterien für das metabolische Syndrom sowie der Pathophysiologie vertraut gemacht.</p> <p>Sie erlernen weiterhin die biochemischen Zusammenhänge und metabolischen Folgen und mögliche Organschäden als Folge des metabolischen Syndroms.</p> <p>Auch für die Behandlung des metabolischen Syndroms sind evidenzbasierte Leitlinien erstellt worden, die im Rahmen des Kurses vorgestellt werden.</p> <p>Letztlich werden die Studierenden anhand eines Beispielpatienten mit dem Krankheitsbild des metabolischen Syndroms die Risiken, Untersuchungsmaßnahmen erarbeiten und eine Ernährungsempfehlung für den jeweiligen Beispielpatienten entwickeln und begründen.</p>		
Kursziele:		
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Krankheitsbild des metabolischen Syndroms darzustellen. • die Interaktion zwischen den einzelnen Erkrankungen des metabolischen Syndroms zu erklären. • Kriterien für das Ernährungskonzept zu erstellen und diese zu begründen. • einen Ernährungsplan für einen Beispielpatienten mit metabolischem Syndrom eigenständig zu erarbeiten und zu dokumentieren. 		
Lehrmethoden:		
<p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p>		
Inhalte des Kurses:		
1. Das metabolische Syndrom		
2. Erkrankungen des metabolischen Syndroms und deren Folgen		
2.1 Abdominelle Adipositas		
2.2 Hypertonie		
2.3 Fettstoffwechselstörung		
2.4 Glukoseintoleranz und Insulinresistenz		
2.5 Bewertung der Interaktion der verschiedenen Erkrankungen des metabolischen Syndroms		
3. Therapie des metabolischen Syndroms		
3.1 Klinische Therapieformen für die einzelnen Erkrankungen des metabolischen Syndroms		
3.2 Ernährungstherapie für die einzelnen Erkrankungen des metabolischen Syndroms		
4. Anamnese und Ernährungstherapie für Beispielpatienten mit metabolischem Syndrom		
4.1 Bewertung der klinischen Parameter		
4.2 Darstellung der klinischen Folgen im Falle der Nicht-Behandlung		
4.3 Erstellen eines Ernährungskonzepts		
4.4 Entwicklung von Ernährungsplänen unter Berücksichtigung der Leitlinien		
4.5 Darstellung der Anamnese, des Risikos und der Ernährungstherapie mit Begründung in einer Fallstudie		
Literatur:		
<ul style="list-style-type: none"> • Bernadier, C.D./Dwyer, J.T./Heber, D. (Hrsg.) (2010): Handbook of Nutrition and Food. Taylor and Francis Group, LLC, Boca Raton, FL, USA. • Biesalski, H.K./Grimm, P./Nowitzki-Grimm, S. (Hrsg.) (2017): Taschenatlas Ernährung. Thieme Verlag, Stuttgart. • Biesalski, H.K./Pirlich, M./Bischoff, S.C./Weimann, A. (Hrsg.) (2017): Ernährungsmedizin. Thieme Verlag, Stuttgart. • Brönstrup, A./Hauner H. (2011): Kohlenhydratzufuhr und Prävention des metabolischen Syndroms. In: Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (Hrsg.) Leitlinie Kohlenhydrate kompakt. Senter Druck GmbH, Augsburg. • Deutsche Adipositas-Gesellschaft (DAG) e.V. (2013): Interdisziplinäre Leitlinie der Qualität S3 zur „Prävention und Therapie der Adipositas“, Deutsche Adipositas-Gesellschaft (DAG) e.V., Deutsche Diabetes Gesellschaft (DDG), Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) e.V., Deutsche Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) e.V., Martinsried. • Elmadfa, I./Leitzmann, C. (Hrsg.) (2015): Ernährung des Menschen. Verlag Eugen Ulmer, Stuttgart. • Hahn, A./Ströhle, A./Wolters, M. (Hrsg.) (2016): Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH, Stuttgart. 		

Prüfungsleistungen:

Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 110
Selbstüberprüfung (in Std.): 20
Tutorien (in Std.): 20

Semester 4

Modul

Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen (DLBEWPLWU)

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen	
Modulnummer: DLBEWPLWU		Semester: 4 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen (DLBEWPLWU01) 		Dauer: Selbststudium: 120 h Selbstüberprüfung: - Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittelwissenschaft • Warenkunde und Bromatologie • Lebensmitteltechnologie 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • die Maillardreaktionen nachzuvollziehen und anzuwenden. • die Herstellung von Emulsionen und deren Ziele zu erläutern. • den Prozess und die Herstellung von Sauermilchprodukten zu erklären. • verschiedene Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln zu erinnern, anzuwenden und die Kenntnisse auf die Produktion in größerem Stil zu übertragen. 			
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Neben theoretischem Wissen über verschiedene Verfahren zur Herstellung und Haltbarmachung von Produkten erhalten die Studierenden umfangreiches Praxismaterial an die Hand, um konkrete Projekte umzusetzen und praxisnah anzuwenden. Die Studierenden werden in die Lage versetzt, Protokolle für eigene Experimente zur Maillardreaktion, zu Emulsionen und zu Haltbarmachung von Lebensmitteln zu erstellen, diese durchzuführen und zu dokumentieren.			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: DLBEWPLWU01: Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht (100 %)

Kursnummer: DLBEWPLWU01	Kursname: Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen	Gesamtstunden : 150 h
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Zugangsvoraussetzungen: keine
Beschreibung des Kurses: Die Studierenden erhalten in diesem Kurs eine Einführung in verschiedenen Methoden in der Lebensmittelwissenschaft und -technologie und wenden diese im kleinen Rahmen an. Dazu gehören Übungen zur Nutzung von Maillardreaktionen sowie zur Definition und Nutzung von Emulsionen. Sie wenden verschiedene Methoden zur Haltbarmachung von Lebensmitteln an und erläutern den entsprechenden lebensmittelchemischen Hintergrund. Kursziele: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • die Maillardreaktionen nachzuvollziehen und anzuwenden. • die Herstellung von Emulsionen und deren Ziele zu erläutern. • den Prozess und die Herstellung von Sauermilchprodukten zu erklären. • verschiedene Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln zu erinnern, anzuwenden und die Kenntnisse auf die Produktion in größerem Stil zu übertragen. Lehrmethoden: Die Lehrmaterialien enthalten Leitfäden, Video-Präsentationen, (Online-)Tutorien, und Foren. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können. Inhalte des Kurses: Im Rahmen dieses Kurses beschäftigen sich die Studierenden mit verschiedenen Methoden der Lebensmittelwissenschaft und -technologie und setzen ihre theoretischen Kenntnisse in kleinen, eigenständigen Versuchen um. Dabei stehen Projekte zur Maillardreaktion, Emulsionen sowie zur Herstellung von Sauermilchprodukten und Haltbarmachung von Produkten im Zentrum. Alle Versuche werden protokolliert und fachwissenschaftlich kontextualisiert. Die Ergebnisse werden in einem übergreifenden Projektbericht dokumentiert. Eine aktuelle Themenliste der Versuche findet sich im Learning Management System.		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
Literatur: <ul style="list-style-type: none"> • Belitz, H.-D./Grosch,W./Schieberle, P. (2008): Lehrbuch der Lebensmittelchemie. Springer-Verlag, Berlin/Heidelberg. • Ebermann, R./Ilmadfa, I. (2011): Lehrbuch Lebensmittelchemie und Ernährung. Springer-Verlag, Wien. • Rimbach, G./Möhrling, J./Erbersdobler, H.F. (2010): Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer, Berlin. • Seibert, H./Wöhrlmann, H. (1992): Konservierung von Lebensmitteln mit und ohne Chemie. Sozial, Marburg. • Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970, die zuletzt durch Art. 21 VO vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272, 2287) geändert worden ist 		
Prüfungsleistungen: <input type="checkbox"/> Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht		
Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150 Selbststudium (in Std.): 120 Selbstüberprüfung (in Std.): - Tutorien (in Std.): 30		

Modul

Projekt: Diätetische Übungen (DLBEWD)

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Projekt: Diätetische Übungen	
Modulnummer: DLBEWD	Semester: 4 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester	
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none">Projekt: Diätetische Übungen (DLBEWD01)		Dauer: Selbststudium: 120 h Selbstüberprüfung: - Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none">ErährungslehreAngewandte ErnährungslehrePathophysiologie der Ernährung/ErnährungsmedizinErnährungsphysiologieBromatologie und WarenkundeLebensmitteltechnologie	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none">durch gezielte Diäterstellung die Folgen von Mangel- und Fehlernährung zu vermeiden.die ernährungswissenschaftliche Methodik anzuwenden und Energie-, Stickstoff-, Flüssigkeits- und Aktivitätsbilanzen zu erstellen.die entsprechende Ernährungssoftware anzuwenden, sowie deren Limitationen und Vorzüge zu kennen.Tageskostpläne für Prävention und Therapie zu erstellen und zu bewerten.das im Modul erlangte Wissen und die Erfahrungen aus den Übungen in Form einer Ausarbeitung zu verschriftlichen.			
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Die Studierenden nutzen fach einschlägige Softwarelösungen, um mit Hilfe ernährungswissenschaftlicher Methodik konkrete Ernährungs- und Wochenpläne sowie Einkaufslisten zu erstellen und die Ergebnisse vor dem Hintergrund diätetischen Grundwissens zu reflektieren.			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:	
	Siehe Kursbeschreibung	DLBEWD01: Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht (100 %)	

Kursnummer: DLBEWD01	Kursname: Projekt: Diätetische Übungen	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: keine	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>In diesem Kurs erlangen die Studierenden Wissen zur Umsetzung der Ernährungslehre in die Praxis durch die Erstellung von Ernährungsplänen unter Berücksichtigung der individuellen Lebenssituation. Die Prinzipien der Ernährungsdiagnose und Ernährungsplanung werden vermittelt, wobei die ernährungswissenschaftliche Methodik angewandt wird. Die Möglichkeiten der Erstellung von Diätplänen mit Hilfe entsprechender Ernährungssoftware sowie die Erstellung von Wochenplänen und Einkaufslisten werden erlernt. Ebenso ist das Führen von Ernährungsprotokollen Bestandteil dieses Kurses. Zudem wird die Auswahl der Lebensmittel in der Diätetik besprochen. Die Studierenden verstehen die Bedeutung von Lebensmitteln für die Ernährung und können Lebensmittel, Speisen und Mahlzeiten bewerten. Sie erstellen selbstständig Diättherapien inklusive Zustandserhebung unter Anwendung der ernährungswissenschaftlichen Methodik und legen diese in schriftlicher Form dar.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • durch gezielte Diäterstellung die Folgen von Mangel- und Fehlernährung zu vermeiden. • die ernährungswissenschaftliche Methodik anzuwenden und Energie-, Stickstoff-, Flüssigkeits- und Aktivitätsbilanzen zu erstellen. • die entsprechende Ernährungssoftware anzuwenden, sowie deren Limitationen und Vorzüge zu kennen. • Tageskostpläne für Prävention und Therapie zu erstellen und zu bewerten. • das im Modul erlangte Wissen und die Erfahrungen aus den Übungen in Form einer Ausarbeitung zu verschriftlichen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Leitfäden, Video-Präsentationen, (Online-)Tutorien, und Foren. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>Im Rahmen dieses Kurses setzen die Studierenden ihr erworbenes Wissen im Bereich Ernährungslehre in die Praxis um. Sie erstellen mit Hilfe fachspezifischer Software Ernährungs- und Wochenpläne sowie Einkaufslisten und vertiefen dabei anhand eines praktischen Beispiels ihre methodischen Kenntnisse. Die Studierenden werden darüber hinaus in die Lage versetzt, ihr Wissen über Salutogenese, Nährstoffe und Lebensmittel unter Berücksichtigung einer konkreten Lebenssituation in eine beispielhafte Ernährungsplanung einfließen zu lassen.</p> <p>Die Ergebnisse werden protokolliert, fachwissenschaftlich kontextualisiert und in einem Projektbericht verschriftlicht.</p> <p>Eine aktuelle Themenliste der Versuche findet sich im Learning Management System.</p>		
<p>Literatur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (Hrsg.) (2016): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr., 2. Auflage, Bonn. • Elmadfa, I./Leitzmann, C. (Hrsg.) (2015): Ernährung des Menschen. 5.Auflage, Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart. • Höfler, E./Spengart, P. (Hrsg.) (2012): Praktische Diätetik. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart. • Kasper, H. (Hrsg.) (2014): Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban und Fischer Verlag, München. • Schek, A. (Hrsg.) (2017): Ernährungslehre kompakt. 6. Auflage, Umschau Zeitschriftenverlag, Wiesbaden. 		
<p>Prüfungsleistungen:</p> <p>Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht</p>		
<p>Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150</p> <p>Selbststudium (in Std.): 120 Selbstüberprüfung (in Std.): - Tutorien (in Std.): 30</p>		

Modul

Ernährungssoziologie (DLBEWES)

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Ernährungssoziologie	
Modulnummer: DLBEWES		Semester: 4 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungssoziologie (DLBEWES01) 		Dauer: Selbststudium: 110 h Selbstüberprüfung: 20 h Tutorien: 20 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungslehre • Angewandte Ernährungslehre 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Methoden zu Ernährungserhebungen zu beschreiben. • die soziokulturellen Hintergründe und die Bedeutung von Normen für das Ernährungsverhalten zu benennen. • die Bedeutung von Emotionen für das Essen zu erklären und entsprechende Schlüsse für die Ernährungsberatung zu ziehen. • Methoden der Ernährungserhebungen zu interpretieren und Beispiele darzustellen. • die Auswirkungen von Lebensmittelskandalen auf das Verbraucherverhalten zu verstehen. 			
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Soziokulturelle Hintergründe der Ernährung • Bedeutung von Normen und Werten für die Ernährung • Interaktion von Emotionen und Essen • Ernährungserhebungen • Ernährungsarmut • Auswirkung von Lebensmittelskandalen 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: DLBEWES01: Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie (100%)

Kursnummer: DLBEWES01	Kursname: Ernährungssoziologie	Gesamtstunden : 150 h ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: keine	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Welche Lebensmittel Menschen verzehren und welche nicht, in welcher Zubereitungsform und Rezeptur und zu welchen Mahlzeiten, ist gesellschaftlich geprägt und hängt von den verschiedenen Kulturen ab. Der Stoffwechsel des Organismus ist jedoch derart ausgelegt, dass verschiedenartige Lebensmittel in Nährstoffe zerlegt werden können. Die Art und Menge der Nährstoffzufuhr spielt, unabhängig von der Darbietung, die wesentliche Rolle für eine optimale Ernährung. Für die Auswahl der Lebensmittel können vielfältige Gründe vorliegen. Dabei sind kognitive und psychosoziale Gründe genauso möglich wie ökonomische, gesundheitliche Beweggründe oder persönlicher Geschmack und emotionale Befindlichkeiten.</p> <p>Dieses Modul gibt Einblick in die verschiedenen Motivationen zur Auswahl und Bevorzugung von Lebensmitteln und behandelt die Methoden von Ernährungserhebungen. Je nach aktuellen Entwicklungen werden auch neue Ernährungserhebungen, Lebensmittelskandale oder gesellschaftliche oder globale Entwicklungen thematisiert, die das Ernährungsverhalten beeinflussen.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Methoden zu Ernährungserhebungen zu beschreiben. • die soziokulturellen Hintergründe und die Bedeutung von Normen für das Ernährungsverhalten zu benennen. • die Bedeutung von Emotionen für das Essen zu erklären und entsprechende Schlüsse für die Ernährungsberatung zu ziehen. • Methoden der Ernährungserhebungen zu interpretieren und Beispiele darzustellen. • die Auswirkungen von Lebensmittelskandalen auf das Verbraucherverhalten zu verstehen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Grundbegriffe</p> <p>1.1 Soziologische Grundbegriffe 1.2 Ernährungssoziologie</p> <p>2. Soziokulturelle Hintergründe der Ernährung</p> <p>2.1 Funktion von Mahlzeiten 2.2 Bedeutung des Kochens 2.3 Selbstinszenierung durch Essen 2.4 Tischsitten</p> <p>3. Bedeutung von Normen und Werten für die Ernährungsweise</p> <p>3.1 Einfluss der Medien 3.2 Bedeutung von Körperidealen 3.3 Ernährung in ausgewählten Kulturkreisen</p> <p>4. Emotionale, sensorische und biologische Wirkung des Essens</p> <p>4.1 Emotionales Essverhalten 4.2 Sensorisch-affektive Wirkungen 4.3 Energetische-, neurochemische und pharmakologische Wirkungen 4.4 Bedeutung der Salutogenese</p> <p>5. Ernährungserhebungen</p> <p>5.1 Einführung in die Methoden zu Ernährungserhebungen, deren Reproduzierbarkeit und Gültigkeit 5.2 24-h-Recall und andere Ernährungsabfragemethoden 5.3 Food Frequency Questionnaire (FFQ) 5.4 Nationale Verzehrsstudie II (NVS II) 5.5 Ernährungsstudie als KiGG-Modul (EsKiMo)</p> <p>6. Ernährungsarmut</p> <p>6.1 Absolute Ernährungsarmut 6.2 Relative Ernährungsarmut 6.3 Lebensmittelhilfe in Deutschland</p> <p>7. Auswirkungen von Lebensmittelskandalen auf das Verbraucherverhalten</p> <p>7.1 Genese und Struktur von Skandalen 7.2 Deutungsmuster von Verbrauchern</p>		

Literatur:

- Barlösius, E. (Hrsg) (2016): Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. Verlag Juventa, München.
- Lage B.C. et al. (2017): Comprehensive assessment of food and nutrient intake of children and adolescents in Germany: EsKiMo II - the Eating Study as a KiGGS Module. In: BMC Nutrition 3:75.
- Macht, M. (2005): Essen und Emotion. In: Ernährungsumschau 52, 304-308.
- Mensink G.B.M. et al. 2007): EsKiMo - the nutrition module in the German health interview and examination survey for children and adolescents (KiGGS). In: Bundesgesundheitsblatt Gesundheitsforschung Gesundheitsschutz 50, 902-908.
- Pfeiffer, S. (Hrsg.) (2014): Die verdrängte Realität: Ernährungsarmut in Deutschland: Hunger in der Überflussgesellschaft. Springer, Berlin/New York.
- Philipps A. (2011): Lebensmittelskandale und Verbraucherhandeln. Verhaltensoptionen im Alltagskontext. In: Berichte über Landwirtschaft 89(3), 478-496.
- Selke, S. (Hrsg.) (2011): Tafeln In Deutschland: Aspekte einer sozialen Bewegung zwischen Nahrungsmittelumverteilung und Armutsintervention. VS Verlag, Wiesbaden 2011.
- Stahl A. et al. (2009): Changes in food and nutrient intake of 6- to 17-year-old Germans between the 1980s and 2006. In: Public Health Nutr. 12, 1912-1923.
- Straßburg A. (2010): Ernährungserhebungen Methoden und Instrumente. In: Ernährungsumschau 8, 422-430.
- Willett W. (2013): Nutritional Epidemiology: 40 (Monographs in Epidemiology and Biostatistics). 3. Auflage, Oxford University Press, New York.

Prüfungsleistungen:

Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 110
Selbstüberprüfung (in Std.): 20
Tutorien (in Std.): 20

Modul

**Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen
(DLGQMG)**

5 ECTS

Modulbezeichnung:	Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen	
Modulnummer: DLGQMG	Semester: 4 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h	ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen (DLGQMG01) 	Dauer: Selbststudium: 90h Selbstüberprüfung: 30h Tutorien: 30h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Dr. Stefanie André	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> Bachelor Pflegemanagement 	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> Health Care Management Dienstleistungsmanagement Krankenhausmanagement Pflegemanagement 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
Nach der Teilnahme an diesem Modul sollen Studierende <ul style="list-style-type: none"> einschlägige Kenntnisse über Begriffe, Ansatzpunkte, Aufgaben, Konzepte und Modelle des Qualitätsmanagements allgemein und sektorbezogen besitzen. grundsätzliche unternehmerische Bewertungen von Qualitätsanforderungen, -normen, -konzepten und, -modellen sowie deren Bedeutung für eine erfolgreiche ambulante oder stationäre Heilbehandlung, Pflege und Rehabilitation vornehmen können. das Erlernte praktisch auf ihr Arbeitsfeld übertragen können, d. h. Qualitätsmerkmale kennen, Prüfverfahren anwenden und einen Einblick in extern durchgeführte Akkreditierungs-, Zertifizierungsverfahren und dementsprechende interne Dokumentationspflichten gewonnen haben. Maßnahmen und Instrumente des Qualitätsmanagements sowie den wissenschaftlichen Fortschritt kennen, welche die Entwicklung eines standardisierten und zeitgemäßen Qualitätsmanagements vorantreiben. 		
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
<ul style="list-style-type: none"> Gesundheitswesen und Qualität: Entwicklungen, Grundlagen und Anforderungen Zentrale Begriffe und Definitionen von Qualität Einordnung, Ziele und Aufgaben von Qualitätsmanagement Qualitätsmanagementnormen, -konzepte und -modelle Zertifizierung, Akkreditierung und Audit Instrumente und Bausteine des Qualitätsmanagements 		
Lehrmethoden:		
Literatur:	Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibung	Klausur 90 Min. (100%)

Kursnummer: DLGQMG01	Kursname: Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Die Studierenden erhalten in diesem Kurs einen Überblick über die Bedeutung der Qualität bei der Erbringung von Gesundheitsdienstleistungen, den gesetzlichen Anforderungen an das Qualitätsmanagement und die Rolle und Instrumente des Qualitätsmanagements im Managementsystem. Die Studierenden beschäftigen sich mit verschiedenen Normen, Konzepten und Modellen des Qualitätsmanagements (DIN EN ISO, TQM, EFQM, KTQ und weitere) und verbinden die Anforderungen aus der Anwendung dieser Grundlagen in verschiedenen Wirtschaftssektoren mit möglichen Gestaltungsaufgaben und Herausforderungen, die sie im ambulanten und stationären Gesundheitsmarkt erwarten.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach der Teilnahme an diesem Kurs sollen Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • einschlägige Kenntnisse über Begriffe, Ansatzpunkte, Aufgaben, Konzepte und Modelle des Qualitätsmanagements allgemein und sektorbezogen besitzen. • grundsätzliche unternehmerische Bewertungen von Qualitätsanforderungen, -normen, -konzepten und, -modellen sowie deren Bedeutung für eine erfolgreiche ambulante oder stationäre Heilbehandlung, Pflege und Rehabilitation vornehmen können. • das Erlernte praktisch auf ihr Arbeitsfeld übertragen können, d. h. Qualitätsmerkmale kennen, Prüfverfahren anwenden und einen Einblick in extern durchgeführte Akkreditierungs-, Zertifizierungsverfahren und dementsprechende interne Dokumentationspflichten gewonnen haben. • Maßnahmen und Instrumente des Qualitätsmanagements sowie den wissenschaftlichen Fortschritt kennen, welche die Entwicklung eines standardisierten und zeitgemäßen Qualitätsmanagements vorantreiben. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Gesundheitswesen zwischen Qualität, Kostendenken und Vorschriften</p> <p>1.1 Überblick über Entwicklungen in Medizin und Pflege sowie im Qualitätsmanagement 1.2 Gesetzliche Grundlagen, Rahmenbedingungen und Umsetzungsbereiche von Qualitätsmanagement und -sicherheit</p> <p>2. Zentrale Begriffe und Definitionsansätze</p> <p>2.1 Qualitätsbegriff 2.2 Qualitätsindikatoren</p> <p>3. Qualitätsmanagement: Einordnung, Ziele und Aufgaben</p> <p>3.1 Einordnung und Ziele 3.2 Zentrale Begriffe und deren Zusammenhänge</p> <p>4. Qualitätsmanagementsysteme</p> <p>4.1 Die Normengruppe DIN EN ISO 9000ff 4.2 Total-Quality-Management 4.3 EFQM-Modell 4.4 Weitere Modelle</p> <p>5. Zertifizierung und Akkreditierung: politisch-legislative und ökonomische Perspektive</p> <p>5.1 Zertifizierung 5.2 Akkreditierung 5.3 Unterschiede und Gemeinsamkeiten 5.4 Audit</p> <p>6. Instrumente und Bausteine des Qualitätsmanagements</p> <p>6.1 Dokumentation 6.2 Prozessbeschreibungen, Anweisungen und weitere Dokumente managen 6.3 Benchmarking 6.4 Beschwerdemanagement</p>		

Literatur:

- Hahne, B. (2011): Qualitätsmanagement im Krankenhaus – Konzepte, Methoden, Implementierungshilfen. Symposion Publishing GmbH, Düsseldorf. ISBN 978-3-939707530.
- Krüger-Brand, H. E. (2013): Qualitätsmanagement: Europäischer Standard verfügbar. In: Deutsches Ärzteblatt, 110. Jg., Heft 39, Köln. ISSN 0012-1207.
- Müller, J. F. W. (2004): Organisationsentwicklung und Personalentwicklung im Qualitätsmanagement der Einrichtungen des Sozial- und Gesundheitswesens am Beispiel Altenhilfe. Rainer Hampp Verlag, München/Mering. ISBN 978-3-879888603.
- Sailer, R./Wienke, A. (2013): Ist zertifizierte Qualität wirklich bessere Qualität? Über den Nutzen von Krankenhaus- und Praxiszertifikaten. GMS Mitteilung aus der AWMF, Köln. ISSN 1860-4269. (URL: <http://www.egms.de/static/de/journals/awmf/2013-10/awmf000280.shtml> [letzter Zugriff: 20.11.2017]).

Weitere Literatur siehe Studienskript.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Modul

Lebensmittelrecht (DLBEWLREC)

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Lebensmittelrecht	
Modulnummer: DLBEWLREC	Semester: 4 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester	
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelrecht (DLBEWLREC01) 		Dauer: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: keine		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> Lebensmittelwissenschaft Lebensmitteltechnologie 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> die Entwicklung und die Zusammenhänge des europäischen und nationalen Lebensmittelrechts zu erklären. die Verpflichtungen für alle Lebensmittelunternehmer gemäß europäischer und nationaler Rechtsvorschriften zu beschreiben. die Anforderungen des europäischen Lebensmittel- und Hygienerechts entlang der Lebensmittelkette und deren Eigenkontrollen darzustellen. die Auswirkungen des EU-Rechts auf das nationale Recht anhand verschiedener Durchführungsverordnungen, wie z. B. am Thema Hygiene, zu diskutieren. die Inhalte des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) in Verbindung mit dem Verbraucherschutz sowie dem Schutz vor Täuschung zu erläutern. die Instrumente und die Kriterien der amtlichen Lebensmittelüberwachung sowie deren Reaktionen auf Verstöße darzulegen. 			
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> Europäisches und nationales Lebensmittelrecht Begriffsbestimmungen und Methoden zur Lebensmittelsicherheit Hygienevorschriften entlang der Lebensmittelkette Maßnahmen der guten Hygienepraxis (GHP) und das HACCP-Konzept Informations- und Kennzeichnungspflichten über Lebensmittel Verbraucherschutz und Schutz vor Täuschung Betriebskontrolle durch die amtliche Lebensmittelüberwachung Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch Anforderungen an Materialien und Gegenstände mit Lebensmittelkontakt 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:	
	Siehe Kursbeschreibung	DLBEWLREC01: Klausur, 90 Min. (100%)	

Kursnummer: DLBEWLREC01	Kursname: Lebensmittelrecht	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: keine	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	

Beschreibung des Kurses:

Ziel europäischer und nationaler Vorschriften ist die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln und der Schutz des Endverbrauchers. Grundsätzlich besagt die lebensmittelrechtliche Sorgfaltspflicht, dass jedem in der Wertschöpfungskette Beteiligten die Pflicht trifft, dass die Beschaffenheit und die Bezeichnung eines Lebensmittels im Einklang mit dem geltenden Recht stehen. Nach den Skandalen BSE und MKS wurde gefordert, dass die Lebensmittelkette beim Futtermittel beginnen sollte. So wurden die häufig zitierten Sätze: „from stable to table“ sowie „from farm to fork“ zum Standard, wenn es um die Sicherheit von Lebensmitteln ging. Infolge der Erweiterung der europäischen Gemeinschaft entwickelte sich die Vorstellung, dass eine einheitliche Grundlage für die Sicherheit von Lebensmitteln geschaffen werden müsste. Dafür trat die sogenannte „Basis-Verordnung“ VO (EG) Nr. 178/2002 in Kraft. Wesentliche Neuerung in dieser Verordnung bestand in der Forderung nach Rückverfolgbarkeit, welche jeden Beteiligten in der Lebensmittelkette dazu verpflichtet, den Warenfluss „eine Stufe vor“ (upstream) und „eine Stufe nach“ (downstream) zu kennen. Mit dem System Rückverfolgbarkeit wurde die Zielsetzung verbunden, dass Lebensmittelskandale leichter aufgeklärt werden sollten. Durch das Inkrafttreten von Verordnungen zur Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln wurde im Jahr 2006 eine entscheidende Veränderung eingeleitet, denn die hierfür gewählte Rechtsform auf europäischer Ebene „Verordnung“ gilt unmittelbar 1:1 in den jeweiligen Mitgliedsländern. Somit wurde beispielsweise gemäß VO (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene das HACCP-Konzept für alle, die Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen europaweit Pflicht. Der globale Handel mit Lebensmitteln, die langen Transportwege, die von Jahreszeiten unabhängige Verfügbarkeit und die Vielzahl an Angeboten führen zu einer kontinuierlichen Weiterentwicklung der Anforderungen, welche im Einklang mit der europäischen und nationalen Gesetzgebung stehen. Für die Umsetzung der relevanten Rechtsvorschriften trägt der Lebensmittelunternehmer die Hauptverantwortung.

Kursziele:

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,

- die Entwicklung und die Zusammenhänge des europäischen und nationalen Lebensmittelrechts zu erklären.
- die Verpflichtungen für alle Lebensmittelunternehmer gemäß europäischer und nationaler Rechtsvorschriften zu beschreiben.
- die Anforderungen des europäischen Lebensmittel- und Hygienerechts entlang der Lebensmittelkette und deren Eigenkontrollen darzustellen.
- die Auswirkungen des EU-Rechts auf das nationale Recht anhand verschiedener Durchführungsverordnungen, wie z. B. am Thema Hygiene, zu diskutieren.
- die Inhalte des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) in Verbindung mit dem Verbraucherschutz sowie dem Schutz vor Täuschung zu erläutern.
- die Instrumente und die Kriterien der amtlichen Lebensmittelüberwachung sowie deren Reaktionen auf Verstöße darzulegen.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses:

1. Basis-Verordnung des europäischen Lebensmittelrechts VO (EG) Nr. 178/2002

- 1.1 Allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts
- 1.2 Pflicht zur Rückverfolgbarkeit innerhalb der gesamten Lebensmittelkette
- 1.3 Aufgaben der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)

2. Europäische Verordnung über Lebensmittelhygiene VO (EG) Nr. 852/2002

- 2.1 Anwendungsbereiche, Begriffsbestimmungen und Sorgfaltspflichten
- 2.2 Maßnahmen der guten Hygienepraxis (GHP) und deren Eigenkontrollen
- 2.3 Umsetzung der HACCP-Grundsätze gemäß Codex Alimentarius

3. Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft VO (EG) Nr. 853/2004

- 3.1 EU-Zulassungspflicht für Betriebe mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs
- 3.2 Hygienespezifische Vorschriften für Fleisch, Geflügel, Fisch, Milch, Ei
- 3.3 Durchführung und Dokumentation betriebseigener Kontrollen

4. Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005

- 4.1 Lebensmittelsicherheitskriterien, Kategorien und relevante Mikroorganismen
- 4.2 Probenahmeplan, Grenzwerte und analytische Referenzmethoden
- 4.3 Prozesshygienekriterien und Präventivmaßnahmen

5. Europäische Lebensmittelinformations-Verordnung VO (EG) Nr. 1169/2011

- 5.1 Grundsätze für verpflichtende Informationen über Lebensmittel
- 5.2 Verzeichnis der verpflichtenden Angaben und Verantwortlichkeiten
- 5.3 Nationale Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

6. Rechtsgrundlagen für amtliche Kontrollen VO (EU) Nr. 2017/625

- 6.1 Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Lebensmittelüberwachung
- 6.2 Hauptmerkmale und Kriterien für eine risikobasierte Bewertung
- 6.3 Instrumente, Kontrollergebnisse und Reaktionen auf Verstöße

7. Anforderungen im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

- 7.1 Allgemeine Bestimmungen und Verkehr mit Lebensmitteln
- 7.2 Verbote zum Schutz der Gesundheit des Endverbrauchers
- 7.3 Bedeutung und Inhalte des Deutschen Lebensmittelbuches

8. Verknüpfung zu anderen relevanten Rechtsvorschriften

- 8.1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen
- 8.2 Trinkwasserverordnung (TrinkwV) Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch
- 8.3 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (VO (EG) Nr. 1935/2004)
- 8.4 Verbraucherinformationsgesetz (VIG) Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation

Literatur:

- VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 28.01.2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29.04.2004 über Lebensmittelhygiene
- VERORDNUNG (EG) Nr. 853/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29.04.2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs
- VERORDNUNG (EG) Nr. 2073/2005 DER KOMMISSION vom 15.11.2005 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel
- VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 BETREFFEND DIE INFORMATIONEN DER VERBRAUCHER ÜBER LEBENSMITTEL; Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV)
- LMIDV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 12.07.2017
- VERORDNUNG (EU) 2017/625 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel
- LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005
- IfSG (Infektionsschutzgesetz) Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen vom 20.07.2000
- TrinkwV (Trinkwasserverordnung) Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch vom 21.05.2001
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006 DER KOMMISSION vom 22.12.2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VIG (Verbraucherinformationsgesetz) Gesetz zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation vom 05.11.2007

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Modul

**Persönlichkeitspsychologie & Differentielle
Psychologie (DLBWPPDPS)**

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie	
Modulnummer: DLBWPPDPS		Semester: 4 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none">Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie (DLBWPPDPS01)		Dauer: Selbststudium: 90 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Dr. Karin Halbritter	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none">Bachelor Wirtschaftspsychologie		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none">Allgemeine PsychologiePsychologische Diagnostik	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: <p>Gegenstand der Persönlichkeitspsychologie und der Differentiellen Psychologie sind individuelle Unterschiede im Erleben und Verhalten sowie theoriegeleitete Ansätze zur Struktur und Dynamik der Persönlichkeit. Die zentrale Leitfrage lautet: „Was macht Menschen einzigartig?“ Behandelt werden in diesem Zusammenhang im Modul individuelle Unterschiede in den Bereichen der Intelligenz, der Kreativität und der Kompetenzen.</p> <p>In diesem Modul erhalten die Studierenden einen Überblick über den Gegenstand, zentrale Konzepte und Theorien zur Beschreibung und Erfassung von Persönlichkeit. Es werden grundlegende Fragestellungen und Methoden der Persönlichkeitspsychologie und Differentiellen Psychologie behandelt. Das Modul zeigt die wichtigsten Zugänge zur Beschreibung und Entwicklung von Persönlichkeit auf und geht dabei auch auf Störungsbilder in der Persönlichkeit und Möglichkeiten der Therapie ein.</p> <p>Auch Wirtschaftspsychologen müssen im Kontext des betrieblichen Alltags Verhaltensauffälligkeiten erkennen und sich entsprechend verhalten können. Die Frage nach den Besonderheiten von Menschen ist darüber hinaus im Zusammenhang mit der beruflichen Leistung und dem Konsumentenverhalten von großer Bedeutung. Vor diesem Hintergrund ist die Persönlichkeitspsychologie und Differentielle Psychologie ein wichtiges Grundlagenfach der Wirtschaftspsychologie.</p>			
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: <ul style="list-style-type: none">Persönlichkeit – Konstrukt und TheorieMethoden zur PersönlichkeitsforschungEigenschaftsorientierte Ansätze und ModelleSpezifische PersönlichkeitskonstruktePersönlichkeitsentwicklungStörungsbilder der Persönlichkeit und MerkmaleTherapieformen zur Behandlung von Störungsbildern			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Siehe Literaturliste der vorliegenden Kursbeschreibung	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: Klausur, 90 Min. (100 %)

Kursnummer: DLBWPPDPS01	Kursname: Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung

Beschreibung des Kurses:

Menschen nehmen das Verhalten anderer Menschen sowie eigenes Erleben und Verhalten durch die subjektive Brille des Alltags wahr. Sie haben Vorstellungen darüber, was die Persönlichkeit eines Menschen ausmacht, wie Persönlichkeit entsteht und suchen nach Erklärungen für auffälliges Verhalten und auffällige Persönlichkeiten. Dabei wollen Menschen verstehen, was Andere zu extremem Verhalten veranlasst.

Der Kurs vermittelt den Zugang zum Konstrukt der Persönlichkeit sowie methodisch-theoretisches Wissen zu seiner Erfassung. Er beleuchtet die Faktoren zur Entwicklung von Persönlichkeit und geht auf Ursachen von Verhaltensauffälligkeiten und Möglichkeiten ihrer Behandlung ein.

Kursziele:

Nach dem erfolgreichen Abschluss des Kurses

- können die Studierenden das Konstrukt der Persönlichkeit differenziert beschreiben und betrachten.
- können die Studierenden sich mit den Merkmalen und Schwerpunkten verschiedener Persönlichkeitstheorien gezielt auseinandersetzen.
- können die Studierenden unterschiedliche theoretische Ansätze zur Beschreibung, Erklärung und Veränderung menschlicher Persönlichkeit reflektieren.
- können die Studierenden theoretische Modelle auf konkrete Fragestellungen übertragen.
- kennen und verstehen sie die Methoden der Persönlichkeitsforschung.
- wissen die Studierenden um die Einflussfaktoren auf die Entwicklung der Persönlichkeit.
- wissen die Studierenden um die Bedeutung der Intelligenz, Kreativität und Kompetenzen aus persönlichkeitspsychologischer Perspektive.
- können die Studierenden zentrale Störungsbilder und Verhaltensauffälligkeiten der Persönlichkeit erkennen.
- wissen die Studierenden um die zentralen therapeutischen Ansätze zur Behandlung von Störungen.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses:

1 Persönlichkeit - Konstrukt und Theorien

- 1.1 Begriffsbestimmung
- 1.2 Psychoanalytischer Ansatz
- 1.3 Humanistischer Ansatz
- 1.4 Lerntheoretischer Ansatz
- 1.5 Kognitiver Ansatz

2 Methoden zur Persönlichkeitsforschung

- 2.1 Selbsteinschätzung
- 2.2 Fragebogen
- 2.3 Verhaltensbeobachtung und verhaltensbasierte Einschätzung
- 2.4 Testverfahren

3 Eigenschaftsorientierte Ansätze und Modelle

- 3.1 Temperament
- 3.2 Trait-Modell
- 3.3 Fünf-Faktoren-Modell der Persönlichkeit
- 3.4 Praktische Anwendung: NEO-FFI und NEO-PI-R

4 Spezifische Persönlichkeitskonstrukte

- 4.1 Das Selbst
- 4.2 Intelligenz
- 4.3 Kreativität
- 4.4 Kompetenzen

5 Persönlichkeitsentwicklung

- 5.1 Genetische Einflüsse und Umwelteinflüsse
- 5.2 Stabilität und Veränderbarkeit

6 Störungsbilder der Persönlichkeit und Merkmale

- 6.1 Persönlichkeitsstörungen
- 6.2 Psychische Störungen

7 Therapieformen zur Behandlung von Störungsbildern

- 7.1 Psychotherapie
- 7.2 Verhaltenstherapie
- 7.3 Humanistische Therapie

Literatur:

- Amelang, M. et al. (2016): Differentielle Psychologie und Persönlichkeitsforschung. 8. Auflage, Kohlhammer, Stuttgart. ISBN-13: 978-3170257214.
- Asendorpf, J. B. (2015): Persönlichkeitspsychologie für Bachelor. 3. Auflage, Springer, Berlin. ISBN-13: 978-3662464533.
- Butcher, J. N./Mineka, S./Hooley, J. M. (2009): Klinische Psychologie. 13. Auflage, Pearson Studium, München. ISBN-13: 978-3827373281.
- Gerrig, R. J./Zimbardo, P. G. (2014): Psychologie. 20. Auflage, Pearson Studium, München. ISBN-13: 978-3868942130.
- Maltby, J./Day, L./Macaskill, A. (2011): Differentielle Psychologie, Persönlichkeit und Intelligenz. 2. Auflage, Pearson Studium, München. ISBN-13: 978-3868940503.
- Schmitt, M./Altstötter-Gleich, C. (2010): Differentielle Psychologie und Persönlichkeitspsychologie. Beltz, Weinheim. ISBN-13: 978-3621276665.
- Wittchen, H.-U./Hoyer, J. (Hrsg.) (2011): Klinische Psychologie & Psychotherapie. 2. Auflage, Springer, Berlin. ISBN-13: 978-3642130175.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Semester 5

Modul

Qualitätsmanagement Ernährung (DLBEWWQME)

Modulbezeichnung:	Qualitätsmanagement Ernährung	
Modulnummer: DLBEWWQME	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Wahlpflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Novel Food and Health Claims (DLBEWWQME01) • Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz (DLBEWWQME02) 	Dauer: Selbststudium: 220 h Selbstüberprüfung: 40 Tutorien: 40 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: keine	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungsphysiologie • Ernährungslehr • Angewandte Ernährungslehre • Qualitätsmanagement 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
Novel Food and Health Claims: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • Gründe für die Entwicklung einer Novel Food-Verordnung zu beschreiben. • eine Definition für neuartige Lebensmittel (Novel Foods) mit eigenen Worten in Abgrenzung zu konventionellen Lebensmitteln zu verfassen. • verschiedene Beispiele neuartiger Lebensmittel (Novel Foods) auf Grundlage der Kategorien, welche in der Novel Food-Verordnung VO (EG) Nr. 2015/2283 festgelegt sind, auszuführen. • die Vor- und Nachteile neuartiger Lebensmittel gegenüberzustellen. • das Zulassungsverfahren neuartiger Lebensmittel in Form eines Ablaufschemas zu visualisieren und zu erläutern. • die Vereinheitlichung Nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel in Form einer europäischen Rechtsgrundlage zu begründen. • die Bedeutung werbebezogener Aussagen aus der Perspektive des Lebensmittelunternehmers und des Endverbrauchers zu diskutieren. • verschiedene Lebensmittelangebote mit gesundheitsbezogenen Angaben zu beschreiben. • den Nutzen einer Health Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924/2006 in Verbindung mit dem Schutz vor Täuschung gemäß Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) zu erklären • Schnittstellen zwischen der Health Claims-Verordnung VO (EG) 1924/2006 und der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) VO (EG) 1169/2011 zu analysieren. 		
Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • Beteiligte und deren Position innerhalb eines Zertifizierungsverfahrens zu erläutern. • Ablauf eines Zertifizierungsverfahrens in Form eines Schemas zu visualisieren. • die Aussagekraft verschiedener Zertifikate, Prüf- und Gütesiegel in der Lebensmittelwirtschaft zu erklären. • die Motivation für den Erwerb von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln für den Lebensmittelunternehmer zu diskutieren. • verschiedene Auswahlkriterien für die Entscheidung eines Zertifikats, Prüf- und Gütesiegels gegenüberzustellen. • die Präsenz von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln im Einzel- und Großhandel darzustellen. • Unterschiede zwischen der Verpflichtung zur Lebensmittelsicherheit und der Freiwilligkeit von Qualitätsnachweisen zu veranschaulichen. • Zertifizierungsmöglichkeiten in der Lebensmittelwirtschaft zu beschreiben. • die Interessen des Einzel- und Großhandels an Zertifizierungen sowie Gütesiegeln zu diskutieren. • die Bedeutung von Prüf- und Gütesiegeln beim Lebensmitteleinkauf des Endverbrauchers zu analysieren. • den Nutzen von Gütesiegeln bei der Lebensmittelauswahl für den Endverbraucher zu erklären. • den Ablauf von Zertifizierungen anhand eines selbstgewählten Beispiels darzustellen. • den Einfluss von Zertifizierungen und Gütesiegeln auf den Erfolg eines Lebensmittelunternehmers zu begründen. 		
Lehrinhalt des Moduls:		

<p>Novel Food and Health Claims:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kriterien neuartiger Lebensmittel • Zulassungsverfahren und Einfluss der zuständigen Behörden bei neuartigen Lebensmitteln • Anforderungen in der Novel Food-Verordnung VO (EU) Nr. 2015/2283 vom 25. Nvoember 2015 • Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel • Nutzen von Informationen über Lebensmittel • Anforderungen in der Health Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924/2006 vom 20. Dezember 2006 <p>Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pflicht zur Lebensmittelsicherheit und Kür zu Qualitätsnachweisen • Zertifizierung, Akkreditierung und Auditierung • Bedeutung von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln • Lebensmittelangebote und deren Auswahlkriterien • Kombination: Verbraucherschutz und Schutz vor Täuschung • Lebensmittelsicherheits- und Qualitätskriterien 		
<p>Lehrmethoden:</p>		
<p>Literatur:</p>	<p>Novel Food and Health Claims:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kriterien neuartiger Lebensmittel • Zulassungsverfahren und Einfluss der zuständigen Behörden bei neuartigen Lebensmitteln • Anforderungen in der Novel Food-Verordnung VO (EU) Nr. 2015/2283 vom 25. Nvoember 2015 • Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel • Nutzen von Informationen über Lebensmittel • Anforderungen in der Health Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924/2006 vom 20. Dezember 2006 <p>Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pflicht zur Lebensmittelsicherheit und Kür zu Qualitätsnachweisen • Zertifizierung, Akkreditierung und Auditierung • Bedeutung von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln • Lebensmittelangebote und deren Auswahlkriterien • Kombination: Verbraucherschutz und Schutz vor Täuschung • Lebensmittelsicherheits- und Qualitätskriterien 	
<p>Anteil der Modulnote an der Gesamtabchlussnote des Programms::</p> <p>10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%</p>	<p>Prüfungszulassungsvoraussetzung:</p> <p>Siehe Kursbeschreibung</p>	<p>Abschlussprüfungen:</p> <p>DLBEWWQME01: Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit (50%) DLBEWWQME02: Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie (50%)</p>

Kursnummer: DLBEWWQME01	Kursname: Novel Food and Health Claims	Gesamtstunden : 150 h
Kurstyp: Wahlpflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		ECTS Punkte: 5 ECTS Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Grundsätzlich können Lebensmittel ohne lebensmittelrechtliche Bestimmungen, d. h. ohne eine vorherige Zulassungspflicht, in den Verkehr gebracht werden. Die sogenannten neuartigen Lebensmittel, welche als Novel Foods bezeichnet werden, bilden die Ausnahme. Denn Novel Foods unterliegen einer europäischen Regelung. Zum einen soll damit der Verbraucherschutz und zum anderen das Funktionieren des Binnenmarktes gewährleistet werden. Für das Inverkehrbringen dieser neuartigen Lebensmittel, welche in der Novel Food-Verordnung in Kategorien eingeteilt sind, ist eine gesundheitliche Bewertung Voraussetzung. Beispiele für Novel Foods sind Lebensmittel hergestellt aus Mikroorganismen, aus Pflanzenteilen, aus Zell- und Gewebekulturen und aus Nanomaterialien. Die Definitionen der Kategorien sind in Artikel 3 der Novel Food-Verordnung (EU) 2015/2283 aufgeführt. Die Zuordnung des neuartigen Lebensmittels in eine der vorgegebenen Kategorien bzw. die Feststellung, dass es in keine dieser Kategorien fällt, nimmt der Lebensmittelunternehmer selbst vor und kann bei Unsicherheiten die zuständige Behörde um Unterstützung bitten.</p> <p>Health Claims beschreiben werbebezogenen Aussagen, die mit der Einführung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 europaweit harmonisiert worden sind. Damit sind nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben bei der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln und deren Werbung einheitlich geregelt. Zudem soll die Verordnung zum fairen Wettbewerb und zur Förderung von Innovationen beitragen. Gesundheitsbezogene Aussagen werden u. a. nach Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos oder über die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit unterschieden. Beschreibungen wie z. B. „ohne Zuckerzusatz“, „fettfrei“ oder „light“ weisen auf besondere Produkteigenschaften hin und machen den Endverbraucher darauf aufmerksam, dass es sich beispielsweise um ein fettarmes oder kalorienarmes Lebensmittel handelt. Die Health Claims-Verordnung stellt sicher, dass die Angaben fundiert sind und nicht willkürlich erfolgen können. Die Verordnung regelt, wann und wie nährwertbezogene Angaben auf Lebensmitteln gemacht werden dürfen. Dabei müssen die Angaben wissenschaftlich begründet und für den Durchschnittsverbraucher verständlich formuliert sein. Lebensmittelunternehmer dürfen nur die zugelassenen nährwertbezogenen Angaben auf den Etiketten verwenden.</p> <p>Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist in Deutschland für Novel Food und Health Claims die zuständige Behörde.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gründe für die Entwicklung einer Novel Food-Verordnung zu beschreiben. • eine Definition für neuartige Lebensmittel (Novel Foods) mit eigenen Worten in Abgrenzung zu konventionellen Lebensmitteln zu verfassen. • verschiedene Beispiele neuartiger Lebensmittel (Novel Foods) auf Grundlage der Kategorien, welche in der Novel Food-Verordnung VO (EG) Nr. 2015/2283 festgelegt sind, auszuführen. • die Vor- und Nachteile neuartiger Lebensmittel gegenüberzustellen. • das Zulassungsverfahren neuartiger Lebensmittel in Form eines Ablaufschemas zu visualisieren und zu erläutern. • die Vereinheitlichung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel in Form einer europäischen Rechtsgrundlage zu begründen. • die Bedeutung werbebezogener Aussagen aus der Perspektive des Lebensmittelunternehmers und des Endverbrauchers zu diskutieren. • verschiedene Lebensmittelangebote mit gesundheitsbezogenen Angaben zu beschreiben. • den Nutzen einer Health Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924/2006 in Verbindung mit dem Schutz vor Täuschung gemäß Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) zu erklären. • Schnittstellen zwischen der Health Claims-Verordnung VO (EG) 1924/2006 und der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMV) VO (EG) 1169/2011 zu analysieren. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Verordnungen zur Informationspflicht über Lebensmittel</p> <p>1.1 Lebensmittelinformations-Verordnung (LMV) VO Nr. (EG) 1169/2011 1.2 Health Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924/2006 1.3 Novel Food-Verordnung VO (EG) Nr. 2015/2283</p> <p>2. Verordnung über neuartige Lebensmittel (Novel Foods)</p> <p>2.1 Anwendungsbereich: Inverkehrbringen neuartiger Lebensmittel in der Union 2.2 Verfahren zur Bestimmung des Status als neuartiges Lebensmittel 2.3 Zulassungsverfahren für ein neuartiges Lebensmittel</p> <p>3. Begriffsbestimmungen, Kriterien und Kategorien (Beispiele) neuartiger Lebensmittel</p> <p>3.1 Lebensmittel mit neuer oder gezielt veränderter Molekularstruktur 3.2 Lebensmittel aus Mikroorganismen, Pilzen oder Algen 3.3 Lebensmittel aus Mineralien, Pflanzen, Pflanzenteilen 3.4 Lebensmittel aus technisch hergestellten Nanomaterialien</p> <p>4. Allgemeine Bestimmungen und zusätzliche Verfahrensbestimmungen</p> <p>4.1 Vorschriften für die Überwachung nach dem Inverkehrbringen</p>		

4.2 Zusätzliche Auskunftspflichten seitens des Lebensmittelunternehmers

4.3 Vorschriften bei Verstößen und dazugehörige Sanktionen

5. Verordnung über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel

5.1 Schutz des Endverbrauchers und Erleichterung der Wahlmöglichkeiten

5.2 Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit

5.3 Nährstoffe mit ernährungsbezogener oder physiologischer Wirkungen

6. Allgemeine Grundsätze und Anforderungen für alle Angaben

6.1 Angaben dürfen nicht falsch, nicht mehrdeutig oder irreführend sein

6.2 Angaben dürfen keine Zweifel über die Sicherheit und/oder die ernährungsphysiologische Eignung anderer Lebensmittel wecken

6.3 Angaben dürfen nicht zum übermäßigen Verzehr eines Lebensmittels ermutigen

7. Bedingungen für die Verwendung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben

7.1 Verständnis für nährwert- oder gesundheitsbezogene Angaben sowie deren positive Wirkung vom Durchschnittsverbraucher

7.2 Nachweis über die signifikante Menge des Nährstoffs oder andere ausgelobte Substanzen im Produkt auf Basis wissenschaftlicher Nachweise

7.3 Bezug auf nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben gemäß Anweisung des Herstellers auf das verzehrfertige Lebensmittel

8. Nährwertbezogene Angaben und Bedingungen für ihre Verwendung (Beispiele)

8.1 Energiearm, Energiereduziert, Energiefrei

8.2 Zuckeraarm, Zuckerausgewogen, ohne Zuckerzusatz

8.3 Erhöhter- bzw. reduzierter Anteil eines Nährstoffes

Literatur:

- VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28.01.2002
- VERORDNUNG (EU) 2015/2283 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES über neuartige Lebensmittel vom 25. November 2015
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1924/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel vom 20. Dezember 2006
- VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 BETREFFEND DIE INFORMATIONEN DER VERBRAUCHER ÜBER LEBENSMITTEL; Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vom 25. Oktober 2011
- LMIDV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 12.07.2017
- LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005
- VIG (Verbraucherinformationsgesetz) Gesetz zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation vom 05.11.2007

Prüfungsleistungen:

Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 110

Selbstüberprüfung (in Std.): 20

Tutorien (in Std.): 20

Kursnummer: DLBEWWQME02	Kursname: Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
Beschreibung des Kurses:		
<p>In allen Branchen bilden rechtliche Vorschriften die Grundlage für das unternehmerische Handeln. Doch die Einhaltung von Gesetzen, Richtlinien und Verordnungen scheint den Akteuren nicht zu reichen. Denn neben den verbindlichen Vorgaben aus den jeweiligen Rechtsgrundlagen fordert der Markt weitere Bestätigungen. Ein wesentlicher Grund für die Einforderung von Zertifikaten scheint die gegenseitige Absicherung beim Geschäftsabschluss zu sein. Und einige Zertifikate werden sogar als Voraussetzung genutzt, um überhaupt in Geschäftsverhandlungen treten zu können, wie die anerkannten Lebensmittelstandards zeigen. Zertifizierung bedeutet Begutachtung durch einen unabhängigen Dritten. Umgangssprachlich wird der Begriff „Zertifizierung“ häufig mit dem Schlagwort „Überprüfung“ erklärt. Bei der Auswahl einer geeigneten Zertifizierungsstelle der Privatwirtschaft ist darauf zu achten, dass für die gewünschte Thematik eine Akkreditierung vorliegt. Akkreditierung kann mit einer Zulassung verglichen werden. Die Deutsche Akkreditierungsgesellschaft (DAkkS) überprüft und überwacht die Tätigkeiten der Zertifizierungsstelle und schreitet ggf. bei unzulässigen Geschäftsgebahren ein. Bei einer akkreditierten Zertifizierungsstelle hat man eine gewisse Sicherheit, dass diese Stelle für die ausgewiesenen Aktivitäten zugelassen ist und im Weiteren fortlaufend überprüft wird. Die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkkS) benennt u. a. Zertifizierungsstellen für Managementsysteme. Auch für die Auswahl eines Labors ist der Nachweis einer Akkreditierung relevant. Neben Zertifikaten werden im Rahmen von Geschäftsabschlüssen Konformitätsbestätigungen abgefragt, die in einem Streit- bzw. Haftungsfall als belastbare Zusage herangezogen werden können, um ggf. Ansprüche geltend zu machen. Diese Entwicklung hat dazu geführt, dass Zertifikate quasi als „Zugangsberechtigung“ zur Angebotsabgabe eingestuft werden. Darüber hinaus kann ein Zertifikat Bestandteil eines Vertrags sein und damit die Einhaltung bestimmter Vereinbarungen ergänzen. Zertifizierungen richten sich nach einer Bemessungsgrundlage aus, welche Bewertungskriterien beinhalten. Als Bemessungsgrundlage kann die Internationale Norm ISO 9001 mit dem Titel „Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen“ herangezogen werden, welche für alle Branchen anwendbar ist. Spezifische Branchenzertifizierungen werden beispielsweise durch den DEHOGA zur Klassifizierung von Hotels durchgeführt. Weiterhin bietet die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) Zertifizierungen, wie z. B. „JOB&FIT“, an, womit die Betriebsverpflegung aus Sicht bestimmter Ernährungskriterien kontrolliert wird. Basis dafür bildet der „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“. Verschiedene Labels werden unter www.label-online.de erklärt.</p>		
Kursziele:		
Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,		
<ul style="list-style-type: none"> • Beteiligte und deren Position innerhalb eines Zertifizierungsverfahrens zu erläutern. • Ablauf eines Zertifizierungsverfahrens in Form eines Schemas zu visualisieren. • die Aussagekraft verschiedener Zertifikate, Prüf- und Gütesiegel in der Lebensmittelwirtschaft zu erklären. • die Motivation für den Erwerb von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln für den Lebensmittelunternehmer zu diskutieren. • verschiedene Auswahlkriterien für die Entscheidung eines Zertifikats, Prüf- und Gütesiegels gegenüberzustellen. • die Präsenz von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln im Einzel- und Großhandel darzustellen. • Unterschiede zwischen der Verpflichtung zur Lebensmittelsicherheit und der Freiwilligkeit von Qualitätsnachweisen zu veranschaulichen. • Zertifizierungsmöglichkeiten in der Lebensmittelwirtschaft zu beschreiben. • die Interessen des Einzel- und Großhandels an Zertifizierungen sowie Gütesiegeln zu diskutieren. • die Bedeutung von Prüf- und Gütesiegeln beim Lebensmitteleinkauf des Endverbrauchers zu analysieren. • den Nutzen von Gütesiegeln bei der Lebensmittelauswahl für den Endverbraucher zu erklären. 		
Lehrmethoden:		
Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.		
Inhalte des Kurses:		
1. Qualitätsmanagementsysteme - Grundlagen		
1.1 Verknüpfung von Wechselwirkungen im prozessorientierten Ansatz		
1.2 Kundenorientierung, -anforderungen, -zufriedenheit		
1.3 Lenkungen von Dokumenten und Aufzeichnungen		
1.4 Erfüllung gesetzlicher und behördlicher Anforderungen		
1.5 Bereitstellung und Management von Ressourcen		
1.6 Planung und Entwicklung von Produktrealisierungen		
2. Qualitätsmanagementsysteme - Begriffe		
2.1 Qualitätspolitik und Qualitätsziele		
2.2 Zertifizierung und Notifizierung		
2.3 Akkreditierung und Auditierung		
2.4 Validierung, Monitoring, Verifizierung		
2.5 Kalibrierung, Eichung, Justierung		
2.6 Rückverfolgbarkeit, Rückstellmuster (bzw. Rückstellproben), Rückruf		
3. Siegel und Labels als Informationssysteme und Managementinstrumente		
3.1 Gütezeichen für definierte Qualitätskriterien		
3.2 Produktlabel als Hinweis für eine bestimmte Qualität		
3.3 Umwelt- und Regionalzeichen als Zeichen für Nachhaltigkeit		
3.4 Prüfzeichen als Bestätigung für gesetzliche Anforderungen		

- 3.5 Test-Labels als Nachweis über durchgeführte Untersuchungen
- 3.6 Managementlabels als Information über Unternehmensstrategien
- 4. Überblick anerkannter Lebensmittelstandards und Normen**
- 4.1 ISO 9001:2015 Qualitätsmanagementsysteme
- 4.2 ISO 14001:2015 Umweltmanagementsysteme
- 4.3 DIN EN ISO 22000:2005 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit
- 4.4 ISO 31000:2009 Risikomanagement
- 4.5 IFS Food Standard zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln
- 4.6 BRC Global Standard for Food Safety

5. Themen und Inhalte für Prüfprogramme

- 5.1 Fairtrade und UTZ (Angaben über ressourcenschonenden Anbau)
- 5.2 Bio-Siegel (EG-Öko-Verordnung) und EU-Bio-Logo
- 5.3 Europäisches V-Label (Fleischfreie Lebensmittel)
- 5.4 Kennzeichnung regionaler Lebensmittel
- 5.5 Auslobungen zum Thema Geschmack mit „Clean Label“ (= sauberes Etikett)
- 5.6 Bewertungen im Bereich kontrollierter Tierschutz

Literatur:

- DIN EN ISO 9001:2015-11 Qualitätsmanagementsysteme - Anforderungen
- DIN EN ISO 14001:2015-11 Umweltmanagementsysteme - Anforderungen mit Anleitung zur Anwendung
- DIN EN ISO 22000:2005-11 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit - Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette
- ISO 31000:2009-11 Risikomanagement - Allgemeine Anleitung zu den Grundsätzen und zur Implementierung eines Risikomanagements
- IFS (International Featured Standards) Food Standard zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln, Version 6, April 2014.
- BRC (British Retail Consortium) Global Standard for Food Safety, Issue 7 UK, January 2015
- Codex Alimentarius RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003.
- DS 3027E Dansk Standard, 2. Version 1998 Food safety according to HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) - Requirements to be met by food producing companies and their subcontractors.
- VERORDNUNG (EG) Nr. 178/2002 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit vom 28.01.2002.
- VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 BETREFFEND DIE INFORMATIONEN DER VERBRAUCHER ÜBER LEBENSMITTEL; Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) vom 25. Oktober 2011.
- LMIDV (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung) Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 12.07.2017.
- LFGB (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch) Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch vom 01.09.2005.
- VIG (Verbraucherinformationsgesetz) Gesetz zur Neuregelung des Rechts der Verbraucherinformation vom 05.11.2007.

Prüfungsleistungen:

Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 110
 Selbstüberprüfung (in Std.): 20
 Tutorien (in Std.): 20

Modul

Ernährungstherapie I (DLBEWWET1)

Modulbezeichnung:	Ernährungstherapie I	
Modulnummer: DLBEWWET1	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Wahlpflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen (DLBEWWET101) • Ernährung in ausgewählten Lebensphasen (DLBEWWET102) 	Dauer: Selbststudium: 220 h Selbstüberprüfung: 40 Tutorien: 40 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Gesundheitsmanagement • Bachelor Sportmanagement 	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Biochemie und Biochemie der Ernährung • Ernährungsphysiologie • Ernährungslehre • Angewandte Ernährungslehre • Warenkunde und Bromatologie • Ernährungsmedizin 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • häufig praktizierte/beworbene Diätenformen zur Gewichtsreduktion zu beschreiben. • Kriterien zur Einteilung und Beurteilung von Diäten zur Gewichtsreduktion zu benennen. • Diäten zur Gewichtsreduktion anhand dieser Kriterien zu beurteilen. • häufig praktizierte alternative Ernährungsformen zu beschreiben. • Kriterien zur Einteilung und Beurteilung alternativer Ernährungsformen zu benennen. • alternative Ernährungsformen anhand dieser Kriterien zu beurteilen. 		
Ernährung in ausgewählten Lebensphasen: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungssituation sowie Energie- und Nährstoffbedarf in ausgewählten Lebensphasen zu erklären. • anerkannte Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung in ausgewählten Lebensphasen anzugeben. • eine gesundheitsförderliche Ernährung in ausgewählten Lebensphasen zu planen und umzusetzen. • die Ernährungssituation bei dementiellen Erkrankungen zu beschreiben und diesbezügliche Ernährungsempfehlungen umzusetzen. 		
Lehrinhalt des Moduls:		
Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen: <ul style="list-style-type: none"> • Beispiele häufig praktizierter/beworbener Reduktionsdiätformen • Kategorien und Beurteilungskriterien für Reduktionsdiäten • Beispiele häufiger praktizierter sowie derzeit populärer alternativer Kost- und Ernährungsformen (z. B. Vegetarismus, Veganismus, Low-carb-Ernährung, Paleo-Ernährung, ...) • Kriterien zur Beurteilung alternativer Kost- und Ernährungsformen in verschiedenen Lebensphasen 		
Ernährung in ausgewählten Lebensphasen: <ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten der Ernährungssituation und Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung im Säuglingsalter, in der Kindheit und Jugend, bei Schwangerschaft und in der Stillzeit sowie im Seniorenalter • Ernährungsmanagement bei dementiellen Erkrankungen 		
Lehrmethoden:		

Literatur:	Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen: <ul style="list-style-type: none"> • Beispiele häufig praktizierter/beworbener Reduktionsdiätformen • Kategorien und Beurteilungskriterien für Reduktionsdiäten • Beispiele häufiger praktizierter sowie derzeit populärer alternativer Kost- und Ernährungsformen (z. B. Vegetarismus, Veganismus, Low-carb-Ernährung, Paleo-Ernährung, ...) • Kriterien zur Beurteilung alternativer Kost- und Ernährungsformen in verschiedenen Lebensphasen Ernährung in ausgewählten Lebensphasen: <ul style="list-style-type: none"> • Besonderheiten der Ernährungssituation und Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung im Säuglingsalter, in der Kindheit und Jugend, bei Schwangerschaft und in der Stillzeit sowie im Seniorenalter • Ernährungsmanagement bei dementiellen Erkrankungen 	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabchlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibungen	DLBEWWET101: Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie (50%) DLBEWWET102: Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit (50%)

Kursnummer: DLBEWWET101	Kursname: Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung

Beschreibung des Kurses:

Es gibt eine unüberschaubare und sich permanent ändernde Vielfalt von kommerziellen und nichtkommerziellen Diäten zur Reduktion des Gewichts aus ästhetischen Gründen unterschiedlichster Qualität.

Die Studierenden werden Beispiele derzeit populärer Reduktionsdiäten kennenlernen und kritisch diskutieren. Zur selbstständigen fundierten Beurteilung bestehender und zukünftig neu propagierter Reduktionsdiäten, lernen die Studierenden ein Kategorisierungsschema und Beurteilungskriterien kennen und anzuwenden.

Verschiedenste alternative Kost- und Ernährungsformen werden in den Medien zunehmend thematisiert und von Verbraucherinnen und Verbrauchern in steigendem Maße zeitlich begrenzt oder dauerhaft praktiziert.

Die Studierenden werden Beispiele derzeit populärer unkonventioneller und etablierter alternativer Kost- und Ernährungsformen kennenlernen und diese kritisch diskutieren. Zur selbstständigen fundierten Beurteilung bestehender und zukünftiger alternativer Kost- und Ernährungsformen in verschiedenen Lebensphasen lernen die Studierenden Beurteilungskriterien kennen und anzuwenden.

Kursziele:

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,

- häufig praktizierte/beworbene Diätenformen zur Gewichtsreduktion zu beschreiben.
- Kriterien zur Einteilung und Beurteilung von Diäten zur Gewichtsreduktion zu benennen.
- Diäten zur Gewichtsreduktion anhand dieser Kriterien zu beurteilen.
- häufig praktizierte alternative Ernährungsformen zu beschreiben.
- Kriterien zur Einteilung und Beurteilung alternativer Ernährungsformen zu benennen.
- alternative Ernährungsformen anhand dieser Kriterien zu beurteilen.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses:

1. Allgemeines zu Gewichtsreduktionsdiäten und -programmen

- 1.1 Übergewicht und Adipositas
- 1.2 Medizinische Notwendigkeit/Indikation vs. ästhetische Gründe
- 1.3 Wirtschaftliche Bedeutung von Gewichtsreduktionsdiäten und -programmen
- 1.4 Kritisches Fazit

2. Eindimensionale Gewichtsreduktionsdiäten (Abnehmdiäten)

- 2.1 Energiereduzierte Mischkostdiäten (Prinzip, Beispiele)
- 2.2 Diäten mit extremen Nährstoffrelationen (Prinzip, Beispiele)
- 2.3 Formula- und Fertigmennüdiäten (Prinzip, Beispiele)
- 2.4 Fastenkuren (Prinzip, Beispiele)
- 2.5 Sonstige Diäten (Beispiele)
- 2.6 Kriterien zur Einteilung und Beurteilung
- 2.7 Kritisches Fazit

3. Mehrdimensionale Gewichtsreduktionsprogramme (Abnehmprogramme)

- 3.1 Dimension Ernährungstherapie
- 3.2 Dimension Bewegungstherapie
- 3.3 Dimension Verhaltenstherapie
- 3.4 Programmbeispiele
- 3.5 Kriterien zur Einteilung und Beurteilung
- 3.6 Kritisches Fazit

4. Alternative Ernährungsformen

- 4.1 Allgemeines, Überblick
- 4.2 Vegetarismus
- 4.3 Veganismus
- 4.4 Vollwertige alternative Kostformen (Prinzipien, Beispiele)
- 4.5 Fernöstliche Ernährungsweisen (Beispiele)
- 4.6 Traditionelle Außenseiterdiäten (Beispiele)
- 4.7 Trendige unkonventionelle Ernährungsweisen (Beispiele)
- 4.8 Kriterien zur Einteilung und Beurteilung
- 4.9 Kritisches Fazit

Literatur:

- Englert, H./Siebert, S. (2016): Vegane Ernährung, UTB, Stuttgart.
- Leitzmann, C./Keller, M. (2013): Vegetarische Ernährung; UTB, Stuttgart.
- Schek, A. (2017): Ernährungslehre kompakt, 6. Auflage, Umschau Verlag, Wiesbaden.
- Richter M. et al. (2016): Vegan diet. Position of the German Nutrition Society (DGE). Ernährungs Umschau 63 (04), 92-102. Erratum in: 63(05), M262.
- Stiftung Warentest: Diäten: Mit Geduld zum Traumgewicht <https://www.test.de/Diaeten-Mit-Geduld-zum-Traumgewicht-1131217-1224178/> (abgerufen am 18.12.1017).

Prüfungsleistungen:

Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 110
Selbstüberprüfung (in Std.): 20
Tutorien (in Std.): 20

Kursnummer: DLBEWWET102	Kursname: Ernährung in ausgewählten Lebensphasen	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Ernährungsumfeld und -situation sowie Energie- und Nährstoffbedarf des gesunden Menschen unterscheiden sich in unterschiedlichen Lebensphasen und bedingen eine lebensphasenspezifische gesundheitsförderliche Ernährung.</p> <p>Die Studierenden beschäftigen sich mit Ernährungssituation, Energie- und Nährstoffbedarfen und Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung sowie deren praktischer Umsetzung für folgenden ernährungsphysiologisch bedeutsamen Lebensphasen: Säuglingsalter, Kleinkind-, Kindes- und Jugendalter, Schwangerschaft und Stillzeit und Seniorenalter.</p> <p>Ein ergänzender Schwerpunkt wird im Kontext der Seniorenernährung auf das Ernährungsmanagement bzw. die praktische Umsetzung einer angemessenen Ernährung bei dementiellen Erkrankungen bei häuslicher und stationärer Pflege gelegt.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungssituation sowie Energie- und Nährstoffbedarf in ausgewählten Lebensphasen zu erklären. • anerkannte Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung in ausgewählten Lebensphasen anzugeben. • eine gesundheitsförderliche Ernährung in ausgewählten Lebensphasen zu planen und umzusetzen. • die Ernährungssituation bei dementiellen Erkrankungen zu beschreiben und diesbezügliche Ernährungsempfehlungen umzusetzen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Säuglingsernährung</p> <p>1.1 Besonderheiten und Situation 1.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung 1.3 Praktische Umsetzungsaspekte</p> <p>2. Ernährung von Kleinkindern</p> <p>2.1 Besonderheiten und Situation 2.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung 2.3 Praktische Umsetzungsaspekte</p> <p>3. Ernährung von Kindern und Jugendlichen</p> <p>3.1 Besonderheiten und Situation 3.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung 3.3 Praktische Umsetzungsaspekte</p> <p>4. Ernährung in Schwangerschaft und Stillzeit</p> <p>4.1 Besonderheiten und Situation 4.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung 4.3 Praktische Umsetzungsaspekte</p> <p>5. Ernährung im Seniorenalter</p> <p>5.1 Besonderheiten und Situation 5.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung 5.3 Praktische Umsetzungsaspekte im privaten Haushalt 5.4 Praktische Umsetzungsaspekte in Senioreneinrichtungen</p> <p>6. Ernährungsmanagement bei dementiellen Erkrankungen</p> <p>6.1 Besonderheiten und Situation 6.2 Empfehlungen zur Ernährung bei dementiellen Erkrankungen 6.3 Ernährungsmanagement/praktische Umsetzung bei häuslicher Pflege 6.4 Ernährungsmanagement/praktische Umsetzung in Pflegeeinrichtungen</p>		

Literatur:

- Kersting, M. (2018): Kinderernährung aktuell, Umschau Verlag, Wiesbaden.
- Körner, U./Rösch, R. (2014): Ernährungsberatung in Schwangerschaft und Stillzeit, 3. Auflage, Hippokrates Verlag, Stuttgart.
- Stapel, K. (2016): Gesund essen trotz vergessen. Innovative Verpflegungskonzepte bei Demenz, Umschau Verlag, Wiesbaden.
- Volkert, D. (2015) (Hrsg.): Ernährung im Alter, de Gruyter, Berlin/Boston.

Prüfungsleistungen:

Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 110
Selbstüberprüfung (in Std.): 20
Tutorien (in Std.): 20

Modul

Qualitätsmanagement (DLBEWWQM)

Modulbezeichnung:	Qualitätsmanagement	
Modulnummer: DLBEWWQM	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Wahlpflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen:	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Qualitätsmanagement Beauftragter (QMB) (DLBEWWQM01) • Projekt Qualitätsmanagement Beauftragter (QMB) (DLBEWWQM02) 	Dauer: Selbststudium: 210 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Gesundheitsmanagement 	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Qualitätsmanagement Ernährung • Hygiene und Toxikologie • Lebensmittelrecht 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Qualitätsmanagement Beauftragter (QMB): Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • das Konzept und die Bedeutung eines „Ganzheitlichen Qualitätsmanagements“ für den Unternehmenserfolg zu verstehen. • die Methoden und Werkzeuge des Total Quality Managements (TQM) anzuwenden. • die unterschiedlichen Perspektiven und Anwendungsgebiete des Qualitäts-managements in einem Unternehmen zu beschreiben. • mit Hilfe verschiedenster Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements Probleme zu analysieren, um Lösungen und Entscheidungen zu finden. • aufgrund der erlangten Methodenkompetenz, Verbesserungsprozesse in einem Unternehmen anzuregen und zu unterstützen. Projekt Qualitätsmanagement Beauftragter (QMB): Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • Systeme, mit denen die Qualität (Prozesse) und Sicherheit der Lebensmittelkette (Produkte) gewährleistet werden, zu beschreiben und anzuwenden. • mit Hilfe der erworbenen Kenntnisse Qualitätsmanagementsysteme anzuwenden, zu analysieren und auch zu beurteilen. • im Rahmen des Projektberichtes aus dem Bereich Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit Fragestellungen zu analysieren und Lösungsansätze zu entwickeln und diese auch zu beurteilen. • anhand eines Projektberichts das Erlernte praktisch nachzuweisen, indem Sie bezogen auf die Fragestellung, geeignete Qualitätsmethoden und -werkzeuge auswählen und die erarbeiteten Lösungsansätze dokumentieren, begründen und schriftlich präsentieren können. 		
Lehrinhalt des Moduls:		
Qualitätsmanagement Beauftragter (QMB): <ul style="list-style-type: none"> • Qualität als Managementaufgabe • TQM als Grundlage der Unternehmensphilosophie • Kontinuierlicher Verbesserungsprozess (KVP) • Perspektiven des Qualitätsmanagements im Unternehmen • Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements • Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie Projekt Qualitätsmanagement Beauftragter (QMB): <ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung und Beurteilung von QM-Systemen • Auswahl und Anwendung geeigneter QM-Methoden und QM-Werkzeuge • Erstellung von Projektberichten zur Sicherstellung der Qualität und Sicherheit bei der Herstellung eines Lebensmittels 		
Lehrmethoden:		

Literatur:	Qualitätsmanagement Beauftragter (QMB): <ul style="list-style-type: none"> • Qualität als Managementaufgabe • TQM als Grundlage der Unternehmensphilosophie • Kontinuierlicher Verbesserungsprozess (KVP) • Perspektiven des Qualitätsmanagements im Unternehmen • Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements • Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie Projekt Qualitätsmanagement Beauftragter (QMB): <ul style="list-style-type: none"> • Umsetzung und Beurteilung von QM-Systemen • Auswahl und Anwendung geeigneter QM-Methoden und QM-Werkzeuge • Erstellung von Projektberichten zur Sicherstellung der Qualität und Sicherheit bei der Herstellung eines Lebensmittels 	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibungen	DLBEWWQM01: Klausur 90 Min. (50%) DLBEWWQM02: Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht (50%)

Kursnummer: DLBEWWQM01	Kursname: Qualitätsmanagement Beauftragter (QMB)	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>In diesem Kurs erhalten die Studierenden aufbauend auf ihrem Vorwissen tiefere Einblicke in das umfassende Konzept des „Total Quality Managements“ (TQM). Dabei werden neben der strategischen Bedeutung dieses Managementkonzeptes auch die hohen Anforderungen an die Rolle und Verantwortung der obersten Leitung herausgestellt.</p> <p>Dieser Kurs legt die Aufgaben und Verantwortung des Qualitätsmanagementbeauftragten (QMB) in einem Unternehmen ausführlich dar. Mit seinem speziellen Fachwissen und umfassender Methodenkompetenz treibt er das Qualitätsmanagement im Unternehmen entscheidend voran. Der Kurs zeigt dabei neben den verschiedenen Techniken und Werkzeugen des (Qualitäts-)Managements (7Q, 7M) auch die verschiedenen Facetten und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagements in einem Unternehmen auf.</p> <p>Die Vermeidung möglicher Fehlern im Vorfeld zählt zur „Königsdisziplin“ im Qualitätsmanagement. Die in diesem Kurs aufgezeigten Methoden und Werkzeuge des „Ganzheitlichen Qualitätsmanagements“ dienen dabei als Handwerkzeug des Qualitätsmanagementbeauftragten.</p> <p>Darüber hinaus wird in diesem Kurs die Bedeutung eines funktionierenden Management-systems für die Sicherstellung der Qualität und Sicherheit in der gesamten Lebensmittelkette anhand internationaler Normen und Standards erläutert. Hierbei spielt das im Codex Alimentarius verankerte HACCP-Konzept eine zentrale Rolle.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Konzept und die Bedeutung eines „Ganzheitlichen Qualitätsmanagements“ für den Unternehmenserfolg zu verstehen. • die Methoden und Werkzeuge des Total Quality Managements (TQM) anzuwenden. • die unterschiedlichen Perspektiven und Anwendungsgebiete des Qualitätsmanagements in einem Unternehmen zu beschreiben. • mit Hilfe verschiedenster Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements Probleme zu analysieren, um Lösungen und Entscheidungen zu finden. • aufgrund der erlangten Methodenkompetenz, Verbesserungsprozesse in einem Unternehmen anzuregen und zu unterstützen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Qualität als Managementaufgabe</p> <p>1.1 Qualitätspolitik 1.2 Qualitätszielsetzungen 1.3 Qualitätsmanagementkonzepte 1.4 Qualitätsstrategien (TQM) 1.5 Aufgaben und Verantwortung des QMB</p> <p>2. TQM als Grundlage der Unternehmensphilosophie</p> <p>2.1 Strategische Qualitätsplanung 2.2 Führungsaufgaben 2.3 Mitarbeiterorientierung 2.4 Kundenorientierung 2.5 Ergebnisorientierung</p> <p>3. Kontinuierlicher Verbesserungsprozess (KVP)</p> <p>3.1 Kaizen (PDCA-Zyklus) 3.2 Lean Management 3.3 Six Sigma (DMAIC-Zyklus)</p> <p>4. Perspektiven des Qualitätsmanagements im Unternehmen</p> <p>4.1 Produktentwicklungsprozess 4.2 Lieferantenmanagement 4.3 Wissens- und Innovationsmanagement 4.4 Risiko- und Changemanagement 4.5 Prüfmittelmanagement 4.6 Fehler- und Reklamationsmanagement 4.7 Rechtliche Aspekte des Qualitätsmanagements 4.8 Managementreview und Selbstbewertung</p> <p>5. Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements</p> <p>5.1 Balanced Scorecard (BSC)</p>		

5.2 Fehlerzustandsart- und Auswirkungsanalyse (FMEA)

5.3 Quality Function Deployment (QFD)

5.4 Die Sieben elementaren Qualitätswerkzeuge (7Q)

5.5 Die Sieben Managementwerkzeuge (7M)

6. Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie

6.1 Managementsysteme für LM-Sicherheit (IFS Food, ISO 22000, FSSC 22000)

6.2 Grundsätze des HACCP-Konzeptes (nach FAO/WHO-Codex Alimentarius)

6.3 Lebensmittelhygienische Rahmenbedingungen (Präventivprogramme)

6.4 Gefahren für die Lebensmittelsicherheit: Analyse und Risikobewertung

6.5 Kritische Kontrollpunkte CCP: Festlegung, Überwachung, Korrekturmaßnahmen

Literatur:

- Brunner, F.J./Wagner, K.W. (2016): Qualitätsmanagement: Leitfaden für Studium und Praxis. 6. Aufl., Hanser, München/Wien.
- Hamdorf, J./Keweloh, H. (2009): Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit: DIN EN ISO 22000 in der Praxis. Beuth, Berlin.
- Hermann, J./Fritz, H. (2011): Qualitätsmanagement: Lehrbuch für Studium und Praxis; Hanser, München/Wien.
- Holtfreter, A./Sulzer, G. (2013): Food Defense: Praxisleitfaden IFS Food Version 6; Behr's Verlag, Hamburg.
- Pfeiffer, T./Schmitt, R. (2014): Masing Handbuch Qualitätsmanagement. Hanser, München/Wien.
- Schmitt, R./Pfeiffer, T. (2010): Qualitätsmanagement: Strategien, Methoden, Techniken. Hanser, München/Wien.
- Ullmer, D. (2014): HACCP: Fragen & Antworten. Behr's Verlag, Hamburg.
- Wegner-Hambloch, S./Mehnert, J. (2014): FSSC 22000: Bedeutung und Umsetzung für Lebensmittel- und Verpackungsmittelhersteller. Behr's Verlag, Hamburg.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Kursnummer: DLBEWWQM02	Kursname: Projekt Qualitätsmanagement Beauftragter (QMB)	Gesamtstunden : 150 h ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht Kursangebot/Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Anhand von praxisorientierten Fragestellungen wird die Bedeutung eines funktionierenden Managementsystems für die Qualität und Sicherheit eines Lebensmittels bei dessen Herstellung verdeutlicht und erarbeitet.</p> <p>Mit Hilfe der im Vorkurs vorgestellten Qualitätsmethoden und Qualitätstechniken sollen in der Praxis nicht nur auftretende Probleme nachhaltig gelöst werden, sondern vielmehr mögliche Fehler, bereits vor ihrem Auftreten, wirksam verhindert werden. Die Studierenden sollen daher mit gängigen Auswahlkriterien vertraut gemacht werden, um je nach Fragestellung, die geeigneten Methoden auswählen zu können.</p> <p>Des Weiteren wird anhand verschiedener Fragestellungen die Anwendung der im Grundmodul vorgestellten „7Q“ und „7M“ präsentiert und auf die Vor- und Nachteile eingegangen.</p> <p>Schließlich werden die Studierenden die im vorherigen Modul erlernten Qualitätsmethoden und -werkzeuge im Rahmen eines Projektberichts zur sicheren Herstellung eines Lebensmittels unter Anleitung anwenden.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Systeme, mit denen die Qualität (Prozesse) und Sicherheit der Lebensmittelkette (Produkte) gewährleistet werden, zu beschreiben und anzuwenden. • mit Hilfe der erworbenen Kenntnisse Qualitätsmanagementsysteme anzuwenden, zu analysieren und auch zu beurteilen. • im Rahmen des Projektberichtes aus dem Bereich Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit Fragestellungen zu analysieren und Lösungsansätze zu entwickeln und diese auch zu beurteilen. • anhand eines Projektberichts das Erlernte praktisch nachzuweisen, indem Sie bezogen auf die Fragestellung, geeignete Qualitätsmethoden und -werkzeuge auswählen und die erarbeiteten Lösungsansätze dokumentieren, begründen und schriftlich präsentieren können. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Leitfäden, Video-Präsentationen, (Online-)Tutorien, und Foren. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>Mithilfe von Projektberichten soll die Bedeutung eines funktionierenden Managementsystems für die Sicherstellung der Qualität und Sicherheit bei der Herstellung eines Lebensmittels dargestellt werden. Dabei wird die Bedeutung der einzelnen Aspekte des ganzheitlichen Qualitätsmanagements ersichtlich.</p> <p>Darüber hinaus fordern die praxisnahen Fragestellungen die Anwendung und Beurteilung geeigneter Qualitätsmethoden und Qualitätswerkzeuge. Die gewählten Themen beziehen sich dabei nicht nur auf die Lösung bereits aufgetretener Probleme, sondern auch auf die Festlegung geeigneter Vorbeugemaßnahmen, sodass mögliche Fehler erst gar nicht auftreten können.</p> <p>Bei der Anwendung eines QM-Systems wird neben dem besonderen Stellenwert der Unternehmensleitung (Planung eines QM-Systems) auch auf die Erstellung notwendiger Dokumente, wie z.B. Spezifikationen, eingegangen. Zudem wird der Zusammenhang zu lebensmittelrechtlichen Aspekten wie z.B. die Rückverfolgbarkeit in den Projektberichten berücksichtigt.</p>		
<p>Literatur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fellner, C./Riedl, R. (2009): HACCP nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius: Theoretische Grundlagen und praxisbezogene Hilfestellungen zur korrekten Umsetzung des HACCP-Konzeptes, Behr`s Verlag, Hamburg. • Hamdorf, J./Keweloh, H. (2009): Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit: DIN EN ISO 22000 in der Praxis. Beuth, Berlin. • Holtfreter, A./Sulzer, G. (2013): Food Defense: Praxisleitfaden IFS Food Version 6; Behr`s Verlag, Hamburg. • Kamiske, G.F. (Hrsg.) (2015): Handbuch QM-Methoden: Die richtige Methode auswählen und erfolgreich umsetzen; Hanser, München/Wien. • Luning, P./Marcelis, W. (2009): Food quality management: Technological and managerial principles and practices. Wageningen Academic Publishers, Wageningen. 		
<p>Prüfungsleistungen:</p> <p>Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht</p>		
<p>Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150</p> <p>Selbststudium (in Std.): 120 Selbstüberprüfung (in Std.): - Tutorien (in Std.): 30</p>		

Modul

Ernährungstherapie II (DLBEWWET2)

Modulbezeichnung:	Ernährungstherapie II	
Modulnummer: DLBEWWET2	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Wahlpflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Ernährungstherapie bei Fehlernährung (DLBEWWET201) • Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien (DLBEWWET202) 	Dauer: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 h Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Gesundheitsmanagement • Bachelor Sportmanagement 	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Biochemie und Biochemie der Ernährung • Ernährungsphysiologie • Ernährungslehre • Angewandte Ernährungslehre • Warenkunde und Bromatologie • Ernährungsmedizin • Ernährungstherapie I 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
Ernährungstherapie bei Fehlernährung: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • Fehl-, Über-, Unter- und Mangelernährung zu definieren und ihr Beziehungsgeflecht zu beschreiben. • Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im Kindes- und Jugendalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen. • Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im jungen und mittleren Erwachsenenalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen. • Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im Seniorenalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen. 		
Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • immunologisch und nicht immunologisch vermittelte Lebensmittelunverträglichkeiten zu definieren und zu kategorisieren. • Bedeutung, Mechanismus und Diagnostik wichtiger Kohlenhydratverwertungsstörungen zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen. • Bedeutung, Mechanismus und Diagnostik sogenannter Pseudoallergien zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen. • Bedeutung, Mechanismus und Diagnostik von Lebensmittelallergien einschließlich sogenannter Kreuzallergien zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen. • Unverträglichkeitsreaktionen auf Getreide kritisch zu diskutieren. • das Lebensmittelmarktsegment der free-from-Produkte kritisch zu beurteilen. 		
Lehrinhalt des Moduls:		
Ernährungstherapie bei Fehlernährung: <ul style="list-style-type: none"> • Begriffe Fehl-, Über-, Unter- und Mangelernährung • Bedeutsame Formen der Fehlernährung im Kindes- und Jugendalter und ihre Ernährungstherapie • Bedeutsame Formen der Fehlernährung im jungen und mittleren Erwachsenenalter und ihre Ernährungstherapie • Bedeutsame Formen der Fehlernährung im Seniorenalter und ihre Ernährungstherapie 		
Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien: <ul style="list-style-type: none"> • Definition und Einteilung von Lebensmittelunverträglichkeiten • Bedeutsame Kohlenhydratverwertungsstörungen und ihre Ernährungstherapie • Sogenannte Pseudoallergien und ihre Ernährungstherapie • Lebensmittelallergien einschließlich Kreuzallergien und ihre Ernährungstherapie • Unverträglichkeitsreaktionen auf Getreide • free-from-Produkte 		
Lehrmethoden:		

Literatur:	Ernährungstherapie bei Fehlernährung: <ul style="list-style-type: none"> • Begriffe Fehl-, Über-, Unter- und Mangelernährung • Bedeutsame Formen der Fehlernährung im Kindes- und Jugendalter und ihre Ernährungstherapie • Bedeutsame Formen der Fehlernährung im jungen und mittleren Erwachsenenalter und ihre Ernährungstherapie • Bedeutsame Formen der Fehlernährung im Seniorenalter und ihre Ernährungstherapie Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien: <ul style="list-style-type: none"> • Definition und Einteilung von Lebensmittelunverträglichkeiten • Bedeutsame Kohlenhydratverwertungsstörungen und ihre Ernährungstherapie • Sogenannte Pseudoallergien und ihre Ernährungstherapien • Lebensmittelallergien einschließlich Kreuzallergien und ihre Ernährungstherapie • Unverträglichkeitsreaktionen auf Getreide • free-from-Produkte 	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibungen	Kursübergreifend Modulklausur, 180 Min. (100%)

Kursnummer: DLBEWWET201	Kursname: Ernährungstherapie bei Fehlemährung	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Fehlemährung in ihren unterschiedlichen Ausprägungen Über-, Unter- und Mangelernährung tritt in allen Lebensphasen und im Rahmen typischer Formen überwiegend mit Krankheitswert auf.</p> <p>Die Studierenden lernen die unterschiedlichen Ausprägungen Über-, Unter- und Mangelernährung der Fehlemährung kennen und verstehen ihr komplexes Beziehungsgeflecht.</p> <p>Es werden Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik wichtiger Formen der Fehlemährung in ausgewählten Lebensphasen und ihre Ernährungstherapie anhand konkreter Beispiele behandelt, darunter u.a. die juvenile Adipositas als wichtiges Beispiel im Kindesalter, Essstörungen wie Anorexia nervosa als typische Beispiele im Jugendalter, adulte Adipositas als häufigstes Beispiel im mittleren Erwachsenenalter sowie der Komplex Malnutrition, Sarkopenie, Kachexie und deren Prävention als bedeutsames Beispiel im höheren Seniorenalter.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fehl-, Über-, Unter- und Mangelernährung zu definieren und ihr Beziehungsgeflecht zu beschreiben. • Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlemährung im Kindes- und Jugendalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen. • Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlemährung im jungen und mittleren Erwachsenenalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen. • Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlemährung im Seniorenalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Formen der Fehlemährung</p> <p>2. Fehlemährung im Kindesalter: Beispiel juvenile Adipositas</p> <p>2.1 Bedeutung 2.2 Hintergrund 2.3 Diagnostik 2.4 Grundsätzliches zur Therapie 2.5 Beispiele erfolgreicher Therapieprogramme</p> <p>3. Weitere Formen der Fehlemährung im Kindesalter</p> <p>4. Fehlemährung im Jugendalter: Beispiel Essstörungen</p> <p>4.1 Anorexia nervosa 4.2 Bulimie 4.3 Biggerexie</p> <p>5. Weitere Formen der Fehlemährung im Kindesalter</p> <p>6. Fehlemährung im jungen und mittleren Erwachsenenalter: Beispiel adulte Adipositas</p> <p>6.1 Bedeutung 6.2 Hintergrund 6.3 Diagnostik 6.4 Grundsätzliches zur Therapie 6.5 Beispiele erfolgreicher Therapieprogramme</p> <p>7. Weitere Formen der Fehlemährung im Erwachsenenalter</p> <p>8. Fehlemährung im höheren Seniorenalter: Beispiel Mangelernährung</p> <p>8.1 Bedeutung 8.2 Hintergrund 8.3 Diagnostik 8.4 Prävention im häuslichen Umfeld 8.5 Prävention in Pflegeeinrichtungen</p> <p>9. Weitere Formen der Fehlemährung im Seniorenalter</p>		

Literatur:

- Herpertz, S./de Zwaan, M./Zipfel, S. (Hrsg.) (2008): Handbuch Essstörungen und Adipositas, 2. Auflage, Springer, Heidelberg/Berlin.
- Holm, E./ Herberger, B. (2013): Ernährung bei Übergewicht und metabolischem Syndrom. Ratgeber für Ernährungsberatung und Ernährungsmedizin, Umschau Zeitschriftenverlag, Wiesbaden.
- Volkert, D. (2015) (Hrsg.): Ernährung im Alter, de Gruyter, Berlin/Boston.
- Wabitsch M. et al. (2005): Adipositas bei Kindern und Jugendlichen: Grundlagen und Klinik, Springer, Heidelberg/Berlin.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Kursnummer: DLBEWWET202	Kursname: Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung

Beschreibung des Kurses:

Die Prävalenz von Lebensmittelunverträglichkeiten scheint kontinuierlich zu steigen, wobei neben den seit langem bekannten immunologisch und nicht immunologisch vermittelten Unverträglichkeiten in den letzten Jahren zunehmend auch weitere Unverträglichkeiten wie z. B. auf bestimmte Getreidearten (z. B. Weizen) fokussiert werden.

Die Studierenden lernen immunologisch und nicht immunologisch vermittelte Lebensmittelunverträglichkeiten zu definieren und zu kategorisieren. Sie beschäftigen sich mit Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik und Ernährungstherapie der bedeutsamsten Vertreter beider Gruppen von Unverträglichkeiten von Lebensmitteln, darunter u. a. die immunologisch vermittelten klassischen Lebensmittelallergien im Kindes- und Erwachsenenalter einschließlich der sogenannten Kreuzallergien sowie Zöliakie und typischen Vertretern nicht immunologisch vermittelter Unverträglichkeiten wie Laktoseintoleranz und Fruktosemalabsorption sowie Pseudoallergien.

Mit den in den letzten Jahren kontrovers diskutierten Unverträglichkeitsreaktionen auf Getreide und dem stetig wachsenden Angebot an sogenannten free-from-Produkten werden ergänzende aktuelle Aspekte aufgegriffen und kritisch diskutiert.

Kursziele:

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,

- immunologisch und nicht immunologisch vermittelte Lebensmittelunverträglichkeiten zu definieren und zu kategorisieren.
- Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik und Therapie wichtiger Kohlenhydratverwertungsstörungen zu beschreiben.
- Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik und Therapie sogenannter Pseudoallergien zu beschreiben.
- Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik und Therapie von Lebensmittelallergien einschließlich sogenannter Kreuzallergien zu beschreiben.
- Unverträglichkeitsreaktionen auf Getreide zu diskutieren.
- das Marktsegment der free-from-Produkte kritisch zu beurteilen.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses:

1. Lebensmittelunverträglichkeiten

1.1 Definition und Einteilung

1.2 Häufigkeit und Bedeutung

2. Immunologisch vermittelte Lebensmittelunverträglichkeiten (Lebensmittelallergien)

2.1 Bedeutung

2.2 Mechanismus

2.3 Häufige Allergene

2.4 Diagnostik

2.5 Therapie

2.6 Kreuzallergien

2.7 Sonstiges

3. Zöliakie

3.1 Bedeutung

3.2 Mechanismus

3.3 Diagnostik

3.4 Therapie

4. Nichtimmunologisch vermittelte Kohlenhydratverwertungsstörungen

4.1 Beispiel Laktoseintoleranz: Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik, Therapie

4.2 Beispiel Fruktosemalabsorption: Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik, Therapie

4.3 Weitere Kohlenhydratverwertungsstörungen

5. Nichtimmunologisch vermittelte „Pseudoallergien“

5.1 Bedeutung

5.2 Mechanismus

5.3 Diagnostik

5.4 Therapie

6. Unverträglichkeitsreaktionen auf Getreide

6.1 Überblick, Einteilung

6.2 Aktueller Stand der Diskussion

6.3 Exkurs: FODMAPS

7. Free-from-Produkte: Hype oder Notwendigkeit?

Literatur:

- Bundesgesundheitsblatt 2016: Heft 6 und Heft 7: Schwerpunktheft zum Thema Lebensmittelallergien und andere Lebensmittelunverträglichkeiten
- Körner, U./ Schareina, A. (2010): Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten in Diagnostik, Therapie und Beratung, Haug, Stuttgart.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Modul

Unternehmensgründung (DLBEWWUG)

Modulbezeichnung:	Unternehmensgründung	
Modulnummer: DLBEWWUG	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Wahlpflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Unternehmensgründung und Innovationsmanagement (BUGR01) • Unternehmensplanspiel (BUPL01) 	Dauer: Selbststudium: 210 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r):	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Betriebswirtschaftslehre • Bachelor Finanzmanagement • Bachelor Personalmanagement • Bachelor Wirtschaftsingenieurwesen Industrie 4.0 	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Kosten- und Leistungsrechnung 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
<p>Unternehmensgründung und Innovationsmanagement: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung und Grundzüge der empirischen Entrepreneurswissenschaft wieder zu geben, und in ihrer volkswirtschaftlichen Bedeutung zu erkennen. • Gründerentscheidungen unter Berücksichtigung ihrer Rahmenbedingungen zu analysieren, und mit Blick auf Rechtsformwahl, Finanzierungsentscheidungen und Businessplangestaltung nachzuvollziehen. • die Grundzüge strategischen wie operativen Innovationsmanagements darzustellen. <p>Unternehmensplanspiel: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • im Rahmen eines Unternehmensplanspiels praktische betriebliche Tätigkeiten in den wirtschaftlichen Bereichen der Fertigung, des Einkaufs, der Finanzplanung, der Personalplanung, der Forschung und der Entwicklung sowie auch des Marketings und des Vertriebs auszuführen. • zentrale Aspekte der Personalqualifikation, der Produktivität, des Produktlebenszyklus, der Rationalisierung, des Aktienkurses sowie auch der Umwelt und des Unternehmenswerts bei ihren Entscheidungen zu berücksichtigen • Unternehmensziele und Strategien zu entwerfen, Entscheidungen unter Zeitdruck zu treffen und die getroffenen Entscheidungen zu analysieren und zu bewerten. 		
Lehrinhalt des Moduls:		
<p>Unternehmensgründung und Innovationsmanagement:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unternehmensgründung und Unternehmensgründer • Innovationsmanagement • Prüfung der Geschäftsidee • Geschäftsplanung • Finanzierung • Rechtliche Aspekte • Businessplan als Basiskonzept der Gründung <p>Unternehmensplanspiel: Computergestütztes Unternehmensplanspiel u.a. unter Berücksichtigung folgender Bereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • F&E • Finanzen • Produktion • Einkauf • Marketing und Vertrieb 		
Lehrmethoden:		

<p>Literatur:</p>	<p>Unternehmensgründung und Innovationsmanagement:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Unternehmensgründung und Unternehmensgründer • Innovationsmanagement • Prüfung der Geschäftsidee • Geschäftsplanung • Finanzierung • Rechtliche Aspekte • Businessplan als Basiskonzept der Gründung <p>Unternehmensplanspiel: Computergestütztes Unternehmensplanspiel u.a. unter Berücksichtigung folgender Bereiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • F&E • Finanzen • Produktion • Einkauf • Marketing und Vertrieb 	
<p>Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%</p>	<p>Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibungen</p>	<p>Abschlussprüfungen:</p> <p>BUGR01:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klausur, 90 Min. (100%) <p>BUPL01:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Teilnahmenachweis mit Mindestpunktzahl im Rahmen des Planspiels (best. / nicht best.)

Kursnummer: BUGR01	Kursname: Unternehmensgründung und Innovationsmanagement	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Dieser Kurs vermittelt das betriebswirtschaftliche Basiswissen für die Gründung von Unternehmen. Es werden die ökonomischen und kaufmännischen Grundlagen der Unternehmensgründung und der Unternehmensentwicklung unter Berücksichtigung von Rahmenbedingungen des Gründungsprozesses dargestellt. Dazu werden Finanzierungsmöglichkeiten, rechtliche Rahmenbedingungen und Planungsprozesse erörtert. Besonderes Augenmerk wird auf den Businessplan als zentralem Planungsmittel der Gründung gelegt. Abschließend werden die Kernelemente des Innovationsmanagements dargestellt, und zwar sowohl in seiner strategischen wie auch in seiner operativen Ausprägung.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung und Grundzüge der empirischen Entrepreneurswissenschaft wieder zu geben, und in ihrer volkswirtschaftlichen Bedeutung zu erkennen. • Gründerentscheidungen unter Berücksichtigung ihrer Rahmenbedingungen zu analysieren, und mit Blick auf Rechtsformwahl, Finanzierungsentscheidungen und Businessplangestaltung nachzuvollziehen. • die Grundzüge strategischen wie operativen Innovationsmanagements darzustellen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Entrepreneurship</p> <p>1.1 Die Wissenschaft vom Entrepreneur 1.2 Persönlichkeit, Prozesse und Definitionen</p> <p>2. Volkswirtschaftliche Aspekte</p> <p>2.1 (Volkswirtschafts-)Theoretische Funktionen innovativer Entrepreneure 2.2 Internationale volkswirtschaftliche Aspekte 2.3 Entrepreneurship in Deutschland</p> <p>3. Handlungs- und Entscheidungsfelder von Gründern</p> <p>3.1 Opportunities – unternehmerische Gelegenheiten 3.2 Handlungs- und Entscheidungsfelder „Ressourcen“ 3.3 Entscheidungs- und Handlungsfeld „Strategie“</p> <p>4. Rahmenbedingungen konstitutiver Entscheidungen: Gründungsfinanzierung</p> <p>4.1 Grundfragen der Gründungsfinanzierung 4.2 Gründungsfinanzierung mit Eigenkapital 4.3 Gründungsfinanzierung mit Fremdkapital 4.4 Öffentliche Fördermittel und die Rolle der Kreditinstitute</p> <p>5. Rahmenbedingungen konstitutiver Entscheidungen: Rechtsformen</p> <p>5.1 Entscheidungskriterien und Rechtsquellen 5.2 Rechtsformen</p> <p>6. Geschäftsmodell und Businessplan</p> <p>6.1 Die Geschäftsidee 6.2 Entrepreneurial Design – das Geschäftsmodell 6.3 Der Businessplan</p> <p>7. Strategisches Innovationsmanagement</p> <p>7.1 Innovation und Innovationsmanagement 7.2 Innovationsmanagement 7.3 Normatives und strategisches Innovationsmanagement</p> <p>8. Operatives Innovationsmanagement</p> <p>8.1 Innovationsorientierte Organisation und Führung 8.2 Management von Innovationsprozessen</p>		

Literatur:

- Arnold, J. (2009): Existenzgründung. Businessplan & Chancen. 2. Auflage, UVIS, Burgrieden, ISBN-13: 978-3938684085.
- Arnold, J. (2010): Existenzgründung. Fakten & Grundsätzliches. 3. Auflage, UVIS, Burgrieden. ISBN-13: 978-3938684184.
- Hauschildt, J./Salomo, S. (2010): Innovationsmanagement. 5. Auflage, Vahlen, München. ISBN-13: 978-3800636556.
- Hebig, M. (2004): Existenzgründungsberatung. Steuerliche, rechtliche und wirtschaftliche Gestaltungshinweise zur Unternehmensgründung. 5. Auflage, ESV. ISBN-13: 978-3503063222.
- Hering, T./Vincenti, A. J. F. (2005): Unternehmensgründung. Oldenbourg, München. ISBN-13: 978-3486576610.
- Hofert, S. (2010): Praxisbuch Existenzgründung. Erfolgreich selbstständig werden und bleiben. Eichborn, Frankfurt a. M. ISBN-13: 978-3821859972.
- Küssel, F. (2006): Praxishandbuch Unternehmensgründung. Unternehmen erfolgreich gründen und managen. Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 978-3834901651.
- Malek, M./Ibach, P.-K./Ahlers, J. (2003): Entrepreneurship. Prinzipien, Ideen und Geschäftsmodelle zur Unternehmensgründung im Informationszeitalter. dpunkt.verlag, Heidelberg. ISBN-13: 978-3898641685.
- Singler, A. (2010): Businessplan. 3. Auflage, Haufe-Lexware, Freiburg. ISBN-13: 978-3448100419.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Kursnummer: BUPL01	Kursname: Unternehmensplanspiel	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: 90 ECTS empfohlen	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	
Beschreibung des Kurses: Das computergestützte Unternehmensplanspiel versetzt die Studierenden in die Lage von Vorstandsmitgliedern. In Teamarbeit können sie ihr betriebswirtschaftliches Wissen vertiefen, stärker verknüpfen und sich auf einem dynamischen Marktumfeld präsentieren. Mit dem Planspiel können nahezu alle Bereiche (z. B. F&E, Finanzen, Produktion, Einkauf, Marketing und Vertrieb) eines Unternehmens angesprochen werden. Insbesondere liefern das interne Rechnungswesen mit detaillierter Kostenrechnung, das externe Rechnungswesen sowie Marktforschungsberichte die Grundlage für die Entscheidungen. Die Komplexität der Aufgaben/Entscheidungen steigt im Spielverlauf, während die Zeitsequenzen gleich bleiben.		
Kursziele: Ziel des Kurses ist es, den Studierenden mithilfe eines Unternehmensplanspiels praktische betriebliche Tätigkeiten in den wirtschaftlichen Bereichen der Fertigung, des Einkaufs, der Finanzplanung, der Personalplanung, der Forschung und der Entwicklung sowie auch des Marketings und des Vertriebs ausführen zu lassen. Dabei berücksichtigen sie Aspekte der Personalqualifikation, der Produktivität, des Produktlebenszyklus, der Rationalisierung, des Aktienkurses sowie auch der Umwelt und des Unternehmenswerts. Sie entwerfen dabei Unternehmensziele und Strategien, treffen Entscheidungen unter Zeitdruck und analysieren und bewerten getroffene Entscheidungen.		
Lehrmethoden: Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können		
Inhalte des Kurses: 1 Unternehmensziele und -strategien 2 Absatz: Konkurrenzanalyse, Marketingmix, Produktlebenszyklen, Produkt-Relaunch, Produktneueinführung, Eintritt in einen neuen Markt, Kalkulation von Sondergeschäften, Deckungsbeitragsrechnung und Marktforschungsberichte als Informationsgrundlage für Marketingentscheidungen 3 F & E: Technologie, Ökologie, Wertanalyse 4 Beschaffung/Lagerhaltung: Optimale Bestellmenge 5 Fertigung: Investition, Desinvestition, Eigenfertigung oder Fremdbezug, Auslastungsplanung, ökologische Produktion, Rationalisierung, Lernkurve 6 Personal: Personalplanung, Qualifikation, Produktivität, Fehlzeiten, Fluktuation 7 Finanz- und Rechnungswesen: Kostenarten-, Kostenstellen-, Kostenträgerrechnung, stufenweise Deckungsbeitragsrechnung, Finanzplanung, Bilanz- und Erfolgsrechnung, Cashflow 8 Aktienkurs und Unternehmenswert 9 Portfolioanalyse		
Literatur: Die Teilnehmer erhalten mit der Anmeldung ein Handbuch.		
Prüfungsleistungen: Teilnahmenachweis mit Mindestpunktzahl im Rahmen des Planspiels (bestanden / nicht bestanden)		
Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150 Selbststudium (in Std.): 120 Selbstüberprüfung (in Std.) 0 Tutorien (in Std.): 30		

Modul

Abrechnungs- und Finanzierungssysteme (DLBEWAUF)

Modulbezeichnung:	Abrechnungs- und Finanzierungssysteme	
Modulnummer: DLBEWAUF	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Wahlpflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Abrechnungssysteme in der Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege (DLBPMABS01) • Finanzierungssysteme Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege (DLBPMFS01) 	Dauer: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 h Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Patrick Fehling	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Pflegemanagement • Bachelor Gesundheitsmanagement 	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen • Kosten- und Leistungsrechnung • Health Care Management • Ambulante Kranken- und Altenpflege • Stationäre Kranken- und Altenpflege 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
<p>Abrechnungssysteme in der Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Gründe der Einführung von Abrechnungsstandards, -systemen und -methoden zu benennen und zu erläutern. • Abrechnungssysteme (Einzelleistungsvergütung, Wahlleistungen, Pflegesätze, Pauschalvergütung, DRG/G-DRG, Mischformen, Codier-Systeme, Sonderentgelte) zu vergleichen und Details, Stärken und Schwächen zu erklären. • Abrechnungsweisen – gesetzlich Versicherte und Zuzahlende, privat Versicherte sowie Selbstzahler – zuzuordnen und Ausnahmen zu erkennen. • grundsätzliche ökonomische Bewertungen der Abrechnungssysteme vor dem Hintergrund finanzieller und personeller Ressourcenverknappung und sozio-demografischen Wandels durchzuführen. 		
<p>Finanzierungssysteme Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die einschlägigen Fachbegriffe im Gebiet der Finanzierung, insbesondere der Unterscheidung von Eigen- und Fremdfinanzierung sowie der Außen- und Innenfinanzierung zu erklären. • das Zusammenspiel von staatlicher Seite, Sozialversicherung, privater Versicherungen und der privaten Hand sowie Kapitalmärkten zu verstehen. • sowohl den öffentlichen Finanzierungsauftrag über Sozialversicherungs- und staatliche Mittel als auch die Rolle der privaten Versicherungen und von „Out-of-Pocket“-Zahlungen der Leistungsnehmer zu erläutern. • zentrale Bedeutung der Finanzberichterstattung für die Informationsbeschaffung von Investoren zu verstehen. • Unternehmensdaten zu analysieren. • unter Anwendung der Techniken der Finanzanalyse verschiedene Aspekte der Unternehmensfinanzierung wie z. B. der Liquidität, der Profitabilität und der Finanzierungsstruktur eines Unternehmens selbstständig zu beurteilen. • Methoden der langfristigen Finanzplanung zur Generierung eines Geschäftsplanes zu benennen. • auf der Basis der erlernten Zusammenhänge die Verknüpfung zwischen Wachstum und Finanzierungserfordernissen von Unternehmen und Einrichtungen auf dem Pflegesektor abzuleiten. 		
Lehrinhalt des Moduls:		
<p>Abrechnungssysteme in der Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vergütung – Wege, Arten und Systematiken in der historischen Perspektive • Kategorisierung von Abrechnungssystemen • Verschiedene Abrechnungssysteme • Gesellschaftspolitischer und gerontoökonomischer Ausblick <p>Finanzierungssysteme Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pflegefinanzierung aus volkswirtschaftlicher Sicht • verschiedene Finanzierungs- und Vergütungssysteme • Unternehmensfinanzierung • Finanzplanung • Analyse von Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung anhand von Kennzahlen • Unternehmensformen und Corporate Governance • Politisch-legislative Steuerung 		

Lehrmethoden:		
Literatur:	<p>Abrechnungssysteme in der Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vergütung – Wege, Arten und Systematiken in der historischen Perspektive • Kategorisierung von Abrechnungssystemen • Verschiedene Abrechnungssysteme • Gesellschaftspolitischer und gerontoökonomischer Ausblick <p>Finanzierungssysteme Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pflegefinanzierung aus volkswirtschaftlicher Sicht • verschiedene Finanzierungs- und Vergütungssysteme • Unternehmensfinanzierung • Finanzplanung • Analyse von Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung anhand von Kennzahlen • Unternehmensformen und Corporate Governance • Politisch-legislative Steuerung 	
<p>Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms::</p> <p>10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%</p>	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibung	Kursübergreifend Modulklausur, 180 Min. (100%)

Kursnummer: DLBPMABS01	Kursname: Abrechnungssysteme in der Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege	Gesamtstunden : 150 h
Kurstyp: Pflicht Kursangebot/Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		ECTS Punkte: 5 ECTS Zugangsvoraussetzungen: Keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Die Studierenden lernen Abrechnungsarten und -system im ambulanten, stationären und Rehabilitationssektor und deren Entwicklung vor dem Hintergrund ökonomischer und politischer Bedarfe – Kostendeckung, Leistungsorientierung und/oder Kostendeckelung – kennen. Sie erwerben Kenntnisse über die Anwendung einzelner Abrechnungssysteme, ihre Stärken, ihre Schwächen und Entwicklungsbedarfe. Darüber hinaus wird der Unterschied zwischen der Leistungsabrechnung in den unterschiedlichen Sektoren – ambulant, teilstationär, stationär und Einrichtungssettings thematisiert (Pflegedienst, Altenheim, Krankenhaus, Rehabilitationseinrichtung, Sonderfall Psychiatrie).</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Gründe der Einführung von Abrechnungsstandards, -systemen und -methoden zu benennen und zu erläutern. • Abrechnungssysteme (Einzelleistungsvergütung, Wahlleistungen, Pflegesätze, Pauschalvergütung, DRG/G-DRG, Mischformen, Codier-Systeme, Sonderentgelte) zu vergleichen und Details, Stärken und Schwächen zu erklären. • Abrechnungsweisen – gesetzlich Versicherte und Zuzahlende, privat Versicherte sowie Selbstzahler – zuzuordnen und Ausnahmen zu erkennen. • grundsätzliche ökonomische Bewertungen der Abrechnungssysteme vor dem Hintergrund finanzieller und personeller Ressourcenverknappung und sozio-demografischen Wandels durchzuführen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Geschichte der Pflege und ihrer Vergütung in Deutschland</p> <p>1.1. Vom Nicht-Beruf zum Ausbildungsberuf – Pflege vor 1883 1.2. Die Einführung der Krankenversicherung 1883 1.3. Finanzierungs- und Abrechnungssysteme nach dem 2. Weltkrieg 1.4. Einführung der Pflegeversicherung 1995</p> <p>2. Kategorisierung von Abrechnungssystemen</p> <p>2.1. Kategorisierung nach dem Empfänger der Rechnung 2.2. Kategorisierung nach der Art der Berechnung der Vergütung 2.3. Kategorisierung nach der Art der Ausgabenbegrenzung</p> <p>3. Das Vergütungs- und Abrechnungssystem für Krankenhausleistungen</p> <p>3.1. Abrechnung der Betriebskosten über Fallpauschalen 3.2. Vereinbarung von Budgets 3.3. Abrechnungsbeispiel 3.4. Bewertung des Abrechnungssystems für Krankenhäuser</p> <p>4. Das Abrechnungssystem für die stationäre Pflege</p> <p>4.1. Gesetzliche Grundlagen 4.2. Abrechnungssysteme für Pflegeheime 4.3. Der Eigenanteil der Bewohner 4.4. Bewertung des Abrechnungssystems für ambulante Pflegeleistungen</p> <p>5. Das Abrechnungssystem für ambulante Pflegeleistungen</p> <p>5.1. Ansprüche der Pflegebedürftigen nach SGB XI 5.2. Vergütung der Leistungen von Pflegediensten 5.3. Abrechnungssysteme von Pflegediensten 5.4. Bewertung des Abrechnungssystems für ambulante Pflegeleistungen</p> <p>6. Das Abrechnungssystem für die psychiatrische Pflege</p> <p>6.1. Was ist psychiatrische Pflege und wer leistet sie? 6.2. Stationäre psychiatrische Pflege 6.3. Ambulante psychiatrische Pflege</p> <p>7. Gesellschaftspolitischer und gerontoökonomischer Ausblick</p> <p>7.1. Zahlen und Daten zur Demografie 7.2. Gesellschaftspolitische Aspekte 7.3. Veränderte Lebensstile 7.4. Versorgung dementer Menschen und Live-in-Arrangements 7.5. Ökonomische Aspekte</p>		
<p>Literatur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anlauf, S. (2013): Die pflegerischen Leistungen im Krankenhaus vergüten. Am Beispiel von NANDA-International Pflegediagnosen. Verlag Dr. Kovac, Hamburg. ISBN-13: 978-3830070382. • Deutscher Caritasverband (Hrsg.) (2016): SGB XI. Soziale Pflegeversicherung mit eingearbeitetem PSG II, PrävG und HPG. Gesetzestext mit gekennzeichneten Änderungen, Überblick und Stellungnahmen. Lambertus, Freiburg. ISBN-13: 978-3784128511. • Fleißa, S./Greiner, W. (2013): Grundlagen der Gesundheitsökonomie. Eine Einführung in das wirtschaftliche Denken im Gesundheitswesen. Springer Gabler, Heidelberg. ISBN-13: 978-3642309182. • Kerres, A./Falk, J./Seeberger, B. (2013): Lehrbuch Pflegemanagement, Springer, Heidelberg. ISBN-13: 978-3540642008. • Savarino, J. (2014): Praxishandbuch MDK-Management. Erfolgreiches Forderungsmanagement in der stationären Krankenhausabrechnung. medhochzwei, Heidelberg. ISBN-13: 978-3862161959. 		

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Kursnummer: DLBPMFS01	Kursname: Finanzierungssysteme Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege	Gesamtstunden : 150 h ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: Keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Dieser Kurs bietet eine Einführung in die Grundlagen der Leistungs- und Unternehmens- bzw. Einrichtungsfinanzierung. Studierende erhalten einen praxisorientierten Überblick über die Aufgaben und Ziele des Finanzmanagements in Unternehmen und Einrichtungen der Kranken-, Alten- und Heilerziehungspflege (ambulant und stationär/for-profit und non-profit), über die Unternehmenskontrolle und die Funktionen der staatlichen Ebene, der Sozialversicherungen, der Privatzahlenden und der Kapitalmärkte bei der Leistungsvergütung und Kapitalbeschaffung. Weitere Inhalte des Kurses sind das Zusammenspiel der Finanzberichterstattung und der Finanzierung, insbesondere die herausragende Rolle der Jahresabschlussdaten als wichtigste Informationsquelle für Investoren. Darüber hinaus werden Verfahren der Finanzanalyse behandelt sowie Methoden der langfristigen Finanzplanung aufgezeigt.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach dem erfolgreichen Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die einschlägigen Fachbegriffe im Gebiet der Finanzierung, insbesondere der Unterscheidung von Eigen- und Fremdfinanzierung sowie der Außen- und Innenfinanzierung zu erklären. • das Zusammenspiel von staatlicher Seite, Sozialversicherung, privater Versicherungen und der privaten Hand sowie Kapitalmärkten zu verstehen. • sowohl den öffentlichen Finanzierungsauftrag über Sozialversicherungs- und staatliche Mittel als auch die Rolle der privaten Versicherungen und von „Out-of-Pocket“-Zahlungen der Leistungsnahmer zu erläutern. • zentrale Bedeutung der Finanzberichterstattung für die Informationsbeschaffung von Investoren zu verstehen. • Unternehmensdaten zu analysieren. • unter Anwendung der Techniken der Finanzanalyse verschiedene Aspekte der Unternehmensfinanzierung wie z. B. der Liquidität, der Profitabilität und der Finanzierungsstruktur eines Unternehmens selbstständig zu beurteilen. • Methoden der langfristigen Finanzplanung zur Generierung eines Geschäftsplanes zu benennen. • auf der Basis der erlernten Zusammenhänge die Verknüpfung zwischen Wachstum und Finanzierungserfordernissen von Unternehmen und Einrichtungen auf dem Pflegesektor abzuleiten. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pflegefinanzierung aus volkswirtschaftlicher Sicht <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Pflegezweige in Deutschland 1.2. Organisationsformen für Pflege in Deutschland 2. Finanzierung und Vergütungssystem für Krankenhäuser <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Investitionskostenfinanzierung im Krankenhaus 2.2. Laufende Betriebskosten im Krankenhaus 3. Finanzierung und Vergütungssystem für Pflegeheime <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Ansprüche der Versicherten auf vollstationäre Pflege nach SGB XI 3.2. Finanzierung von Pflegeheimen für alte Menschen 3.3. Finanzierung von Sonderformen stationärer Pflegeeinrichtungen 4. Finanzierung und Vergütungssystem für Pflegedienste <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Leistungsspektrum und Vergütungen 4.2. Kostenträger und Rechnungsadressaten von Pflegediensten 5. Finanzierungsquellen der Pflege in Deutschland <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Finanzierungsquelle Sozialversicherungen 5.2. Finanzierung von Pflegeleistungen aus Steuermitteln 5.3. Finanzierung von Pflegeleistungen über Privatzahler 6. Unternehmensfinanzierung <ol style="list-style-type: none"> 6.1. Finanzierung und Kapital 6.2. Finanzierungsarten 6.3. Finanzierungsziele und finanzielles Gleichgewicht 7. Finanzplanung <ol style="list-style-type: none"> 7.1. Planung 7.2. Liquiditätsplanung 7.3. Langfristige Finanzplanung 8. Finanzierung über den Kapitalmarkt <ol style="list-style-type: none"> 8.1. Kapitalmarkt 8.2. Bankkredite 8.3. Anleihen 8.4. Aktien und sonstige Beteiligungen 9. Analyse von Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung anhand von Kennzahlen <ol style="list-style-type: none"> 9.1. Bilanzkennzahlen 9.2. Erfolgskennzahlen 9.3. Cashflow und Kapitalflussrechnung 10. Unternehmensformen und Corporate Governance <ol style="list-style-type: none"> 10.1. Abgrenzung Non-Profit- und gemeinnützige Organisationen 10.2. Rechtsformen der Non-Profit-Organisationen 10.3. Corporate Governance 11. Politisch-legislative Steuerung <ol style="list-style-type: none"> 11.1. Die Akteure in der Pflege 11.2. Steuerung durch Gesetze und Selbstverwaltung 11.3. Grundlegende Probleme und Herausforderungen für die Pflege 11.4. Wichtige Pflegereformen der letzten Jahre 11.5. Wahlprogramme der Parteien 		

Literatur:

- Behrends, B. (2013): Praxishandbuch Krankenhausfinanzierung. Krankenhausfinanzierungsgesetz, Krankenhausentgeltgesetz, Psych-Entgeltgesetz, Bundespflegegesetzverordnung. 2. Auflage, MWV, Berlin. ISBN-13: 978-3954660018.
- Braun, S. (2016): Die Finanzierung und das Kapitalgeber-Management von Sozialunternehmen. GRIN, Ravensburg. ISBN-13: 978-3668121270.
- Brealey, R. A./Myers, S. C./Allen, F. (2010): Principles of Corporate Finance. 10. Auflage, McGraw-Hill, London. ISBN-13: 978-0071314176.
- Copeland, T. E./Weston, J. F./Shastri, K. (2008): Finanzierungstheorie und Unternehmenspolitik. 4. Auflage, Pearson, München. ISBN-13: 978-3827371959.
- Deutscher Bundestag (1994) (Hrsg.): SGB XIII § 82, Finanzierung der Pflegeeinrichtungen. Bonn.
- Hillier, D. et al. (2010): Corporate Finance. McGraw-Hill, London. ISBN-13: 978-0077121150.
- InEK (Hrsg.): Krankenhausfinanzierungsrecht 2015. KU Sonderheft. Mediengruppe Oberfranken, Bamberg. ISBN-13: 978-3944002910.
- Jahrmann, F.-U. (2009): Finanzierung. 6. Auflage, NWB, Herne/Berlin. ISBN-13:
- Kaminski, R. (2015): Die Pflegesatzverordnung. Praxisleitfaden für ambulante und stationäre Pflegeeinrichtungen. ESV, Berlin. ISBN-13: 978-3503158331.
- Lausch, A. (2015): Betriebsführung und Organisation im Gesundheitswesen. Ein Lehrbuch für Pflege- und Gesundheitsberufe. 7. Auflage, Facultas, Wien. ISBN-13: 978-3708912097.
- Haufe-Lexware Verlagsgruppe (Hrsg.) (2016): Pflegeversicherung 2016. Zahlen, Daten, Fakten. Haufe, Freiburg. ISBN-13: 978-3648081327.
- Olfert, K./Reichel, C. (2008): Finanzierung. 14. Auflage, Kiehl, Ludwigshafen. ISBN-13: 978-3470534947.
- Perridon, L./Steiner, M./Rathgeber, A. W. (2009): Finanzwirtschaft der Unternehmung. 15. Auflage, Vahlen, München. ISBN-13: 978-3800636792.
- Schindewolf, K. (2013): Betriebswirtschaftslehre. Organisation und Betriebsführung in der Altenpflege. Elsevier, München. ISBN-13: 978-3437314223.
- Volkart, R. (2008): Corporate Finance. Grundlagen von Finanzierung und Investition. 4. Auflage, Versus, Zürich. ISBN-13: 978-3039091140.
- Wöhe G. et al. (2009): Grundzüge der Unternehmensfinanzierung. 10. Auflage, Vahlen, München. ISBN-13: 978-3800635948.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Modul

Health Care Management (BWGM)

Modulbezeichnung:	Health Care Management	
Modulnummer: BWGM	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 2 Semester
Modul Typ: Pflicht, Wahlpflicht Zu Details beachte bitte das Curriculum des jeweiligen Studiengangs		Regulär angeboten im: WS, SS
Workload: 300 h		ECTS Punkte: 10 ECTS
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in das Gesundheitsmanagement (BWGM01) • Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (BWGM02) 		Dauer: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 h Tutorien: 60 h
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Thomas Neunert
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Finanzmanagement • Bachelor Personalmanagement • Bachelor Marketing • Bachelor Wirtschaftsrecht • Bachelor Betriebswirtschaftslehre • Bachelor Gesundheitsmanagement 		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • BWL I + II • Planen und Entscheiden
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
Einführung in das Gesundheitsmanagement (Einführung): Nach erfolgreichem Abschluss		
<ul style="list-style-type: none"> • besitzen die Studierenden Kenntnis über die grundlegenden Prozesse des Gesundheitsmanagements. • kennen die Studierenden Modelle des Gesundheitswesens und können aktuelle Situationen entsprechend klassifizieren. • verfügen die Studierenden über ein Verständnis über Akteure und Komponenten sowie deren Zusammenspiel im Gesundheitsmarkt. • können die Studierenden die gegenwärtigen Probleme und Entwicklungen des Gesundheitsmarktes auf die Chancen für eigenes wirtschaftliches Handeln und Entscheiden hin bewerten. • sind die Studierenden in der Lage, das betriebliche Gesundheitsmanagement als Führungsinstrument zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit und zur Stärkung der Mitarbeiterbindung einzusetzen. 		
Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung): Nach erfolgreichem Abschluss		
<ul style="list-style-type: none"> • sind die Studierenden in der Lage, die strukturellen und ökonomischen sowie die politischen und rechtlichen Rahmenbedingungen des Gesundheitswesens zu analysieren und zu bewerten. • können die Studierenden auf Basis erworbener Kenntnisse die Grundzüge von Entscheidungen im Gesundheitswesen erkennen und eine eigene, selbstständige Entscheidungsfindung entwickeln. • verfügen die Studierenden über ein Grundverständnis der Prozesse im Gesundheitswesen. • können die Studierenden bereits vorhandene betriebswirtschaftliche Kenntnisse auf die Mechanismen des Gesundheitsmanagements vertieft anwenden. • können die Studierenden die Regulierungen gesetzlicher Eingriffe verstehen, analysieren und in eigene Entscheidungen mit einbeziehen. • besitzen die Studierenden ein umfassendes Verständnis für Finanzierungs- und Entscheidungsprozesse, die ihnen sowohl bei einer Tätigkeit innerhalb als auch außerhalb der Gesundheitswirtschaft von großen Nutzen sein werden. 		
Lehrinhalt des Moduls:		
Einführung in das Gesundheitsmanagement (Einführung):		
<ul style="list-style-type: none"> • Geschichtliche Grundlagen und Systeme des Gesundheitsmarktes, Rahmenbedingungen des Gesundheitswesens, Besonderheiten des Gesundheitsmarktes im Zusammenspiel von Marktwirtschaft und öffentlichem Auftrag • Herausforderungen eines solidarischen Gesundheitssystems • Gesundheitssysteme im Vergleich und Gesundheitstourismus sowie deren Implikationen für das deutsche Gesundheitssystem • Betriebliches Gesundheitsmanagement als Führungsaufgabe zum Erhalt der Beschäftigungs- und Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens 		
Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung):		
<ul style="list-style-type: none"> • Skizzierung der Rahmenbedingungen sowie der gesetzlichen Grundlagen des Gesundheitssystems (SGB V, SGB XI; SGB XII; SGB IX) • Analyse der Angebotsstrukturen (private und gesetzliche Krankenkassen, öffentliche Institutionen, Netzwerke, integrierte Versorgung, Besonderheiten freigemeinnütziger Anbieter) • Krankenhausfinanzierungssystem unter Berücksichtigung des DRG-Systems 		
Lehrmethoden:		

Literatur:	Einführung in das Gesundheitsmanagement (Einführung): <ul style="list-style-type: none"> • Geschichtliche Grundlagen und Systeme des Gesundheitsmarktes, Rahmenbedingungen des Gesundheitswesens, Besonderheiten des Gesundheitsmarktes im Zusammenspiel von Marktwirtschaft und öffentlichem Auftrag • Herausforderungen eines solidarischen Gesundheitssystems • Gesundheitssysteme im Vergleich und Gesundheitstourismus sowie deren Implikationen für das deutsche Gesundheitssystem • Betriebliches Gesundheitsmanagement als Führungsaufgabe zum Erhalt der Beschäftigungs- und Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung): <ul style="list-style-type: none"> • Skizzierung der Rahmenbedingungen sowie der gesetzlichen Grundlagen des Gesundheitssystems (SGB V, SGB XI; SGB XII; SGB IX) • Analyse der Angebotsstrukturen (private und gesetzliche Krankenkassen, öffentliche Institutionen, Netzwerke, integrierte Versorgung, Besonderheiten freigemeinnütziger Anbieter) • Krankenhausfinanzierungssystem unter Berücksichtigung des DRG-Systems 	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabchlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibungen	Modulklausur 180 Min. (100 %)

Kursnummer: BWGM01	Kursname: Einführung in das Gesundheitsmanagement	Gesamtstunden : 150 h
Kurstyp: Pflicht, Wahlpflicht Zu Details beachte bitte das Curriculum des jeweiligen Studiengangs KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		ECTS Punkte: 5 ECTS Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Die Studierenden lernen die Spezifika des Gesundheitsmarktes kennen. Verschiedene Modelle – Marktsysteme (z. B. USA), Beveridge (z. B. NHS in Großbritannien), Bismarcksches Krankenversicherungsmodell als Basis der heutigen deutschen gesetzlichen Krankenversicherungen – werden im aktuellen Kontext bearbeitet. Die gegenwärtigen Prozesse im Zusammenspiel von Regulierung und Deregulierung des Gesundheitsmarktes, von Marktwirtschaft und Sicherstellungsbedürfnissen werden diskutiert. Neue Potentiale des Gesundheitsmarktes, bspw. in Form eines wachsenden Gesundheitstourismus, werden vorgestellt und bewertet. Das betriebliche Gesundheitsmanagement wird als branchenübergreifendes Führungsinstrument vorgestellt.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses</p> <ul style="list-style-type: none"> • besitzen die Studierenden Kenntnis über die grundlegenden Prozesse des Gesundheitsmanagements. • kennen die Studierenden Modelle des Gesundheitswesens und können aktuelle Situationen entsprechend klassifizieren. • verfügen die Studierenden über ein Verständnis über Akteure und Komponenten sowie deren Zusammenspiel im Gesundheitsmarkt. • können die Studierenden die gegenwärtigen Probleme und Entwicklungen des Gesundheitsmarktes auf die Chancen für eigenes wirtschaftliches Handeln und Entscheiden hin bewerten. • sind die Studierenden in der Lage, das betriebliche Gesundheitsmanagement als Führungsinstrument zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit und zur Stärkung der Mitarbeiterbindung einzusetzen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Gesundheitswesen und Gesundheitswirtschaft</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Das Gesundheitswesen in Deutschland 1.2. Praktische Relevanz des Managements im Gesundheitswesen 1.3. Gesundheitswirtschaft 1.4. Der Gesundheitsmarkt – ein echter Markt? 1.5. Kritik am Gesundheitsmarkt 1.6. Wettbewerb im Gesundheitswesen? <p>2. Systembeschreibungen</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Ausgangslage 2.2. Marktsysteme 2.3. Staatliche Gesundheitssysteme 2.4. Sozialversicherungssysteme 2.5. Vergleich der Gesundheitssysteme 2.6. Der sechste Kondratieff-Zyklus <p>3. Herausforderung eines solidarischen Gesundheitssystems</p> <ol style="list-style-type: none"> 3.1. Demografischer Wandel 3.2. Medizinischer Fortschritt 3.3. Sozialer Wandel 3.4. Herausforderung für das Gesundheitswesen <p>4. Gesundheitssysteme im Vergleich: die D-A-CH-Region</p> <ol style="list-style-type: none"> 4.1. Das deutsche Gesundheitssystem 4.2. Das österreichische Gesundheitswesen 4.3. Das Gesundheitswesen in der Schweiz <p>5. Gesundheitstourismus</p> <ol style="list-style-type: none"> 5.1. Deutschland als Reiseland 5.2. Neuer Gesundheitstourismus 5.3. Wachstumsgründe 5.4. Potenziale und Chancen 5.5. Outgoing-Tourismus <p>6. Fraud & Corruption – Betrug und Korruption im Gesundheitswesen?</p> <ol style="list-style-type: none"> 6.1. Daten und Fakten 6.2. Erscheinungsformen und Täter 6.3. Abrechnungsproblematik 6.4. Folgen 6.5. Lösungsansätze 6.6. Strafrechtliche Verfolgung <p>7. Betriebliche Gesundheitsvorsorge: Chancen für ein Unternehmen</p> <ol style="list-style-type: none"> 7.1. Ausgangslage 7.2. Bedarf an und Gründe für BGM 7.3. BGM – Definition, Aufgaben, Nutznießer, Ziele und Prinzipien 7.4. Zentrale Handlungsfelder, Nachteile, Stolpersteine und Grenzen 7.5. Mindeststandards, Mitarbeiterbindung und ROI 7.6. Modell eines integrierten BGM 		

Literatur:

- Busse, R./Schreyögg, J./Tiemann, O. (2010): Management im Gesundheitswesen. 2. Auflage, Springer, Berlin/Heidelberg. ISBN-13: 978-3642013355.
- Esslinger, A. S./Emmert, M./Schöffski, O. (Hrsg.) (2010): Betriebliches Gesundheitsmanagement. Mit gesunden Mitarbeitern zu unternehmerischem Erfolg. Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 978-3834920898.
- Schölkopf, M. (2010): Das Gesundheitswesen im internationalen Vergleich. Gesundheitssystemvergleich und die europäische Gesundheitspolitik. MVW, Berlin. ISBN-13: 978-3939069744.
- Simon, M. (2009): Das Gesundheitswesen in Deutschland. Eine Einführung in Struktur und Funktionsweise. 3. Auflage, Huber, Bern. ISBN-13: 978-3456847573.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Kursnummer: BWGM02	Kursname: Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht, Wahlpflicht Zu Details beachte bitte das Curriculum des jeweiligen Studiengangs		Zugangsvoraussetzungen: keine
KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
Beschreibung des Kurses: Aufbauend auf den Einführungen werden die gesetzlichen Grundlagen, die Anbieter- und Nachfragestrukturen des Gesundheitsmarktes unter besonderer Berücksichtigung der unmittelbaren Gesundheitsversorgung sowie die Finanzierungswege dargestellt. Kursziele: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses <ul style="list-style-type: none"> • sind die Studierenden in der Lage, die strukturellen und ökonomischen sowie die politischen und rechtlichen Rahmenbedingungen des Gesundheitswesens zu analysieren und zu bewerten. • können die Studierenden auf Basis erworbener Kenntnisse die Grundzüge von Entscheidungen im Gesundheitswesen erkennen und eine eigene, selbstständige Entscheidungsfindung entwickeln. • verfügen die Studierenden über ein Grundverständnis der Prozesse im Gesundheitswesen. • können die Studierenden bereits vorhandene betriebswirtschaftliche Kenntnisse auf die Mechanismen des Gesundheitsmanagements vertieft anwenden. • können die Studierenden die Regulierungen gesetzlicher Eingriffe verstehen, analysieren und in eigene Entscheidungen mit einbeziehen. • besitzen die Studierenden ein umfassendes Verständnis für Finanzierungs- und Entscheidungsprozesse, die ihnen sowohl bei einer Tätigkeit innerhalb als auch außerhalb der Gesundheitswirtschaft von großen Nutzen sein werden. Lehrmethoden: Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können. Inhalte des Kurses: 1. Gesetzliche Grundlagen 1.1 Gesetzliche Krankenversicherung (SGB V) 1.2 Soziale Pflegeversicherung (SGB XI) 1.3 Sozialhilfe (SGB XII) 1.4 Rehabilitation (SGB IX) 2. Finanzierung 2.1 Finanzierung der gesetzliche Krankenversicherung 2.2 Finanzierung der privaten Krankenversicherung 2.3 Finanzierung der Berufsgenossenschaften 2.4 Finanzierung des zweiten Gesundheitsmarkts 2.5 Gesundheitsfonds 2.6 DRG 2.7 Ambulanter Bereich 3. Leistungsanbieter -Analyse ambulanter und stationärer Anbieter 3.1 Ambulanter Sektor 3.2 Stationärer Sektor 4. Das Krankenhausfinanzierungssystem unter Berücksichtigung des DRG-Systems 4.1 Marktspezifische Besonderheiten der Leistungserstellung im Krankenhaus 5. Ambulante Versorgung 5.1 Von der Einzelpraxis zum Medizinischen Versorgungszentrum (MVZ)		
Literatur: <ul style="list-style-type: none"> • Busse, R./Schreyögg, J./Stargardt, T. (Hrsg.) (2013): Management im Gesundheitswesen. Das Lehrbuch für Studium und Praxis. 3. Auflage, Springer, Berlin. ISBN-13: • Fleß, S. (2013): Grundlagen der Gesundheitsökonomie: Eine Einführung in das wirtschaftliche Denken im Gesundheitswesen. 3. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 978-3642309182. • Mediengruppe Oberfranken (Hrsg.) (2014): KU Gesundheitsmanagement Sonderheft. Krankenhausfinanzierungsrecht 2014. Mediengruppe Oberfranken, Bamberg. ISBN-13: 978-3944002415. • Rau, F./Roeder, N./Hensen, P. (Hrsg.) (2009): Auswirkungen der DRG-Einführung in Deutschland. Standortbestimmung und Perspektiven. Kohlhammer, Stuttgart. ISBN-13: 978-3170203495. • Walhalla Fachredaktion (Hrsg.) (2014): Das gesamte Sozialgesetzbuch SGB I bis SGB XII. 17. Auflage, Walhalla Fachverlag, Regensburg. ISBN-13: 978-3802919749. • Wernitz, M.H./Pelz, J. (2010): Gesundheitsökonomie und das deutsche Gesundheitswesen. Ein praxisorientiertes Lehrbuch für Studium und Beruf. Kohlhammer, Stuttgart. ISBN-13: 978-3170215641. 		
Prüfungsleistungen: Klausur, 90 Min.		

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Modul

Gesundheitsökonomie (Vertiefung) (DLGWGO)

Modulbezeichnung:		Gesundheitsökonomie (Vertiefung)	
Modulnummer: DLGWGO		Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester; ab dem 5. Semester wählbar
Modul Typ: Wahlpflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h		ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Gesundheitsökonomie I (DLGWGO01) • Gesundheitsökonomie II (DLGWGO02) 		Dauer: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 h Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Dr. Anja Gärtig-Daug	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Gesundheitsmanagement • Bachelor Pflegemanagement 		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Health Care Management • Medizin für Nichtmediziner • Einführung in die Gesundheitsökonomie • Fallmanagement • Sozialpolitik 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Die Vertiefung Gesundheitsökonomie beschäftigt sich aufbauend auf der systemorientierten Einführung und dem Policy- und handlungsorientierten Modul Health Care Management mit Kunden, Anbietenden und Lobbyisten. Welche Interessen, welche Zwänge leiten diese Personengruppen? Was beeinflusst ihre Leitmotive? Wie lassen sich Motive und Handlungen ökonomisch bewerten und steuern? Welche Handlungsaufgaben für Planende, Koordinierende und Beratende ergeben sich daraus? Neben diesen Fragen wird in diesem Modul der zweite Gesundheitsmarkt mit seinen Entwicklungen nach den staatlichen Gesundheitsreformen und Chancen für Gesundheitsunternehmer tiefgehend fokussiert und diskutiert.			
Lehrinhalt des Moduls: <ul style="list-style-type: none"> • Akteure im Gesundheitssystem – Patienten, Therapeuten, Leistungszahler, Berater u. a. • Verhaltensziele, Gemeinsamkeiten, Zielkonflikte • Verhaltensregelungen (Kodexe, Bestimmungen, Gesetze) • Operationalisierung von Zielgruppenverhalten • Der Sonderfall: freier oder zweiter Gesundheitsmarkt • Rahmenbedingungen des zweiten Gesundheitsmarktes und Effekte auf die Beziehungsstrukturen • Marktverschiebungen/-veränderungen und Konsequenzen aus ökonomischer Perspektive 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		<ul style="list-style-type: none"> • Akteure im Gesundheitssystem – Patienten, Therapeuten, Leistungszahler, Berater u. a. • Verhaltensziele, Gemeinsamkeiten, Zielkonflikte • Verhaltensregelungen (Kodexe, Bestimmungen, Gesetze) • Operationalisierung von Zielgruppenverhalten • Der Sonderfall: freier oder zweiter Gesundheitsmarkt • Rahmenbedingungen des zweiten Gesundheitsmarktes und Effekte auf die Beziehungsstrukturen • Marktverschiebungen/-veränderungen und Konsequenzen aus ökonomischer Perspektive 	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibungen	Abschlussprüfungen: Modulklausur, 180 Min. (100 %)

Kursnummer: DLGWG001	Kursname: Gesundheitsökonomie I	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: keine	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Die Studierenden lernen die verschiedenen Zielgruppen kennen und hinsichtlich ihres sozioökonomischen Hintergrundes und ihrer psychosozialen Motive zu bewerten.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach der Teilnahme an diesem Kurs sollen Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • vertiefte Kenntnisse über die verschiedenen Personengruppen und Berufshaltungen auf der Einrichtungs- und Verbandsebene sowie im politischem Sektor besitzen. • Strategien von Beratungsgesellschaften und Lobbygruppen erkennen können. • Wissen über die Einflussfaktoren Bildung, Medien und politische Kampagnenarbeit erlangt haben und in Form von zielgruppenorientierten Maßnahmen einsetzen können. • sich der ökonomischen Bedeutung der personellen Hemisphäre bewusst sein. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1 Gesundheitsökonomie auf der Mikroebene - ökonomisches Akteurssoziogramm</p> <p>2 Patienten, Therapeuten, Verwalter, Gesetzgeber und Lobbyisten - ökonomisches Psychogramm</p> <p>3 Typische Handlungen auf der Mikroebene - strategische Aktionen und Reaktionen</p> <p>4 Ökonomische Betrachtung - exemplarische Handlungen unter der Prämisse Gesundheitsgewinn und monetärer Gewinn</p> <p>5 Lobbyismus - von der Strategieberatung bis zur Korruption im Gesundheitsmarkt in D und USA im Vergleich</p> <p>6 Die Zukunft des Sonderweges konfessioneller Betreiber aus ökonomischer Perspektive</p>		
<p>Literatur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fleß, S./Greiner, W. (2013): Grundlagen der Gesundheitsökonomie. Eine Einführung in das wirtschaftliche Denken im Gesundheitswesen. 3. Auflage, Springer Gabler, Heidelberg. ISBN-13: 978-3642309182. • Hajen, L./Paetow, H./Schumacher, H. (2013): Gesundheitsökonomie. Strukturen - Methoden - Praxisbeispiele. 7. Auflage, Kohlhammer, Stuttgart. ISBN-13: 978-3170230897. • Lauterbach, K. W./Stock, S./Brunner, H. (Hrsg.) (2013): Gesundheitsökonomie. Lehrbuch für Mediziner und andere Gesundheitsberufe. 2. Auflage, Huber, Bern. ISBN-13: 978-3456852836. • Roeder, N./Hensen, P./Franz, D. (Hrsg.) (2013): Gesundheitsökonomie, Gesundheitssystem und öffentliche Gesundheitspflege. Ein praxisorientiertes Kurzlehrbuch. 2. Auflage, Deutscher Ärzte-Verlag, Köln. ISBN-13: 978-3769135145. 		
<p>Prüfungsleistungen:</p> <p>Klausur, 90 Min.</p>		
<p>Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150</p> <p>Selbststudium (in Std.): 90 Selbstüberprüfung (in Std.) 30 Tutorien (in Std.): 30</p>		

Kursnummer: DLGWGO02	Kursname: Gesundheitsökonomie II	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: DLGWGO01
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Zum zweiten Gesundheitsmarkt gehören alle privat finanzierten Produkte, Dienstleistungen und Lebensphilosophien. Dieser Markt ist im Wandel und stark im Wachstum. Dies wiederum ist Folge nicht nur eines allgemeinen Bewusstseinswandels, sondern auch des Wegfalls oder Reduktion staatlicher Medizin- Pflege-, Präventions- und Rehabilitationsleistungen auf dem sogenannten ersten Gesundheitsmarkt. Diese (laufende) Wechselbeziehung, (aktuelle und künftige) Veränderungen auf der Finanzierungs- und Bedarfsseite sowie vor allem die Konsequenzen und Chancen für Leistungsnehmende und Leistungsgebende ist Thema dieses Vertiefungskurses – dies in Ergänzung des Moduls Health Care Management.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach der Teilnahme an diesem Kurs sollen Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • vertiefte Kenntnisse über die (veränderte) Grundhaltung der Kundinnen und Kunden im Gesundheitsmarkt besitzen und Konsequenzen der zurückliegenden Gesundheitsreformen auf Angebots- und Nachfrageseite des Gesundheitsmarktes kennen. • den zweiten Gesundheitsmarkt in Abgrenzung des ersten Gesundheitsmarktes definieren und Dienstleister korrekt zuordnen können. • den Wandel dieses Marktes vor dem Hintergrund möglicher weiterer staatlicher Reformbestrebungen einschätzen und ökonomisch und ethisch bewerten können. • gesundheitsunternehmerische Chancen und Risiken ableiten können. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1 Definition, Begriffsklärung und Abgrenzung des zweiten Gesundheitsmarktes</p> <p>2 Ursachen und Entwicklung des zweiten Gesundheitsmarktes</p> <p>3 Wettbewerb zwischen erstem und zweitem Gesundheitsmarkt</p> <p>4 Politisch-legislative Steuerung des zweiten Gesundheitsmarktes</p> <p>5 Risiken und Chancen aus Sicht von Patientinnen und Patienten</p> <p>6 Unternehmerische Möglichkeiten im zweiten Gesundheitsmarkt</p>		
<p>Literatur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fleß, S./Greiner, W. (2013): Grundlagen der Gesundheitsökonomie. Eine Einführung in das wirtschaftliche Denken im Gesundheitswesen. 3. Auflage, Springer Gabler, Heidelberg. ISBN-13: 978-3642309182. • Hajen, L./Paetow, H./Schumacher, H. (2013): Gesundheitsökonomie. Strukturen – Methoden – Praxisbeispiele. 7. Auflage, Kohlhammer, Stuttgart. ISBN-13: 978-3170230897. • Lauterbach, K. W./Stock, S./Brunner, H. (Hrsg.) (2013): Gesundheitsökonomie. Lehrbuch für Mediziner und andere Gesundheitsberufe. 2. Auflage, Huber, Bern. ISBN-13: 978-3456852836. • Roeder, N./Hensen, P./Franz, D. (Hrsg.) (2013): Gesundheitsökonomie, Gesundheitssystem und öffentliche Gesundheitspflege. Ein praxisorientiertes Kurzlehrbuch. 2. Auflage, Deutscher Ärzte-Verlag, Köln. ISBN-13: 978-3769135145. 		
Prüfungsleistungen:		
Klausur, 90 Min.		
Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150		
Selbststudium (in Std.): 90 Selbstüberprüfung (in Std.) 30 Tutorien (in Std.): 30		

Modul

Ambulante Kranken- und Altenpflege (DLBPMAKAP)

Modulbezeichnung:		Ambulante Kranken- und Altenpflege	
Modulnummer: DLBPMAPAKP		Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Wahlpflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h		ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: Keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> Ambulante Kranken- und Altenpflege I (DLBPMAPAKP01) Ambulante Kranken- und Altenpflege II (DLBPMAPAKP02) 		Dauer: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 h Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Dr. Anja Gärtig-Daug	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> Bachelor Pflegemanagement 		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> Sämtliche Module im Programm 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:			
<p>Die Vertiefung „Ambulante Kranken- und Altenpflege“ vermittelt den Studierenden vertieftes systemorientiertes Wissen über den Pflegemarkt in der ambulanten (Kinder-)Kranken- und Altenpflege mit seinen speziellen Herausforderungen der Gegenwart und Zukunft sowie praxisorientierte Kenntnisse und Lösungsstrategien im Blick auf das Alltagshandeln als Selbstständige, UnternehmerInnen und angestellte Führungskräfte. Dadurch soll der Blick auf die Interessen und Bedarfe der jeweiligen Key Player geschärft werden: KundInnen (Pflegebedürftige und Angehörige), Dienstleistende (Pflegerkräfte, Pflegedienstleistungen, Heimleitungen) und Steuernde (FachpolitikerInnen, VerbandsvertreterInnen (LobbyistInnen, WissenschaftlerInnen)). Welche Interessen, welche Zwänge leiten diese Personengruppen? Was beeinflusst ihre Leitmotive? Wie lassen sich Motive und Handlungen ökonomisch bewerten und steuern? Welche Handlungsaufgaben für Tätige, Managende und Beratende ergeben sich daraus? Neben diesen Fragen wird auch die globale Perspektive unter den Stichworten „Demografischer Wandel“ und „Internationalisierung“ mit ihren spezifischen Auswirkungen auf den ambulanten Pflegemarkt in der Kranken- und Altenpflege mit seinen Entwicklungen nach den jüngsten und aktuellen staatlichen Gesundheitsreformen und Chancen für UnternehmerInnen tiefergehend fokussiert und diskutiert.</p>			
Lehrinhalt des Moduls:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Thematische Abgrenzung und Schwerpunkte ambulante (Kinder-)Krankenpflege und Altenpflege 2. AkteurInnen en détail (Vertiefung des Moduls Pflegemanagement) 3. Wandel von Berufsbildern 4. Wandel der Tätigkeiten – Ökonomische, legislative, kulturelle u. a. Einflussfaktoren 5. Politisch-legislatives Fundament der Gegenwart (Kodizes, Bestimmungen, Gesetze) 6. Unterschiedliche Perspektiven? Erster und zweiter Gesundheitsmarkt 7. „Zuhause alt werden“ – Wunsch und Wirklichkeit in Deutschland 2015 + 8. Unternehmertum in der ambulanten Pflege – Möglichkeiten und Realitäten 2015 + 			
Lehrmethoden:			
Literatur:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Thematische Abgrenzung und Schwerpunkte ambulante (Kinder-)Krankenpflege und Altenpflege 2. AkteurInnen en détail (Vertiefung des Moduls Pflegemanagement) 3. Wandel von Berufsbildern 4. Wandel der Tätigkeiten – Ökonomische, legislative, kulturelle u. a. Einflussfaktoren 5. Politisch-legislatives Fundament der Gegenwart (Kodizes, Bestimmungen, Gesetze) 6. Unterschiedliche Perspektiven? Erster und zweiter Gesundheitsmarkt 7. „Zuhause alt werden“ – Wunsch und Wirklichkeit in Deutschland 2015 + 8. Unternehmertum in der ambulanten Pflege – Möglichkeiten und Realitäten 2015 + 			
Anteil der Modulnote an der Gesamtabchlussnote des Programms::		Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%		Siehe Kursbeschreibungen	Modulklausur, 180 Min. (100 %)

Kursnummer: DLBPMAKAP01	Kursname: Ambulante Kranken- und Altenpflege I	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht Kursangebot Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: Siehe Modulbeschreibung
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
Beschreibung des Kurses:		
<p>Die Studierenden lernen die Einzelsektoren Kranken- und Kinderkrankenpflege sowie Altenpflege inhaltlich kennen und voneinander zu unterscheiden. Darin enthalten ist auch eine vertiefende Beschreibung der AkteurInnen (aufbauend auf dem Modulen Pflegemanagement) mit besonderem Blick auf ihre Interaktion, Wettbewerb und Störvariablen im ambulanten Markt. Zudem werden die traditionellen in der Gegenwart vorherrschenden Berufsbilder aufbauend auf dem Modul Pflegemanagement hinsichtlich ihres Wandels und ihrer Zukunftsfähigkeit betrachtet und ergänzende, teilweise neue (nach 2000 hinzugekommene) Berufsbilder vorgestellt und deren SWOTs diskutiert. Hier steht vor allem die Frage nach benachbarten anderen (eventuell konkurrierenden) Berufsgruppen im Vordergrund. Abgerundet wird dieser Kurs, indem die Studierenden die Fähigkeit erwerben, Marktwandel, Berufswandel vor dem Hintergrund ökonomischer, kultureller und legislativer Impulse und Normen zu bewerten und diskursiv zu diskutieren.</p>		
Kursziele:		
Nach der Teilnahme an diesem Kurs sollen Studierende		
<ul style="list-style-type: none"> • eine thematische Abgrenzung und Schwerpunkte ambulanter (Kinder-)Krankenpflege und Altenpflege sehen und setzen können. • AkteurInnen und deren Funktionen en détail benennen können. • Funktionen und Aufgaben en détail nach Sektoren. • den Wandel von Berufsbildern vor dem sozioökonomischen Hintergrund der jüngsten Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft erläutern können. • relevante gesetzliche Rahmenbedingungen nennen und kritisch bewerten können. • Veränderungsbedarfe sehen und Veränderungsentwürfe entwickeln können. 		
Lehrmethoden:		
Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.		
Inhalte des Kurses:		
1. Ambulante Kranken- und Altenpflege in der Gegenwart		
1.1 Charakteristika, Einsatzbereiche und Träger der ambulanten Pflege		
1.2 Begrifflichkeiten und Kennzahlen		
1.3 Demografischer Wandel		
1.4 Kausale Zusammenhänge und Hauptproblemfelder		
2. Grundsatz „Ambulant vor stationär“		
2.1 Vorrangregelung im Sozialgesetzbuch		
2.2 Exkurs: Wie kostengünstig oder -intensiv ist die ambulante Pflege?		
3. Gesetzliche Rahmenbedingungen der ambulanten Pflege		
3.1 Sozialgesetzbücher		
3.2 Pflegestärkungsgesetze		
3.3 Pflegeberufesgesetz inklusive SWOT Analyse		
4. Ambulante Pflegedienstleitung: Spezielle Management-Herausforderungen		
4.1 Die Rolle der Pflegedienstleitung		
4.2 Rekrutierung neuer Mitarbeiter und Personalmarketing		
4.3 Einsatz- und Tourenplanung		
4.4 Geeignete Arbeitszeitmodelle		
4.5 Controlling: Relevante Kennzahlen		
4.6 Gender Mainstreaming in der Pflege		
5. Pflegebedürftige und Pflegendе - Psychosoziale Perspektive		
5.1 Pflegebedürftige: Interdependenz und Rollenverschiebung		
5.2 Be- und Entlastung von pflegenden Angehörigen		
5.3 Belastungsfolgen: FEM und Gewalt in der häuslichen Pflege		
6. Neue Berufsfelder und Entwicklungen		
6.1 Neue Pflegeberufe		
6.2 Gemeinschaftliche Wohnformen: Ambulant betreute Wohngemeinschaften		
6.3 Pflege 4.0		

Literatur:

- Kämmer, K./Link, J. (2016): Management in der ambulanten Pflege. Besser organisieren – sicherer führen – kundenorientierter pflegen. Schlütersche Verlagsgesellschaft, Hannover. ISBN-13: 978-3899933581.
- Öhmischen, F./Pohl, M./Koschel, D. (Hrsg.) (2015): Außerklinische Intensivpflege. Ein Leitfaden. 3. Auflage, Zuckschwerdt, Germering. ISBN-13: 978-3863711313.
- Schlürmann, B. (2015): Wachstumsmarkt Ambulante Pflege. Angebote – Chancen – Modelle. Schlütersche Verlagsgesellschaft, Hannover. ISBN-13: 978-3899933390.
- Schmidt, B. (2016): Häusliche Pflege und Paternalismus. Intergenerationelle Beziehungskonflikte und Belastungen. Mabuse, Frankfurt a. M. ISBN-13: 978-386321306.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Kursnummer: DLBPMAKAP02	Kursname: Ambulante Kranken- und Altenpflege II	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: DLBPMAKAP01
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
Beschreibung des Kurses:		
<p>Dieser Kurs beantwortet Fragen zur gesundheitsökonomischen Marktverortung der ambulanten Pflegeversorgung. Sie hat ihren Platz auf dem ersten Gesundheitsmarkt, inwiefern aber auch auf dem zweiten? Entwicklungen und Einflussfaktoren der ambulanten Pflege auf diesen Märkten werden genauso vertieft wie die konkreten vielfältigen Erscheinungsformen der ambulanten Kranken- und Altenpflege, lokale Unterschiede zwischen Ost und West, Stadt und Land etc. Der Schwerpunkt dieser Marktbetrachtung liegt in diesem Kurs nicht auf dem Inhalt, sondern auf der statistischen Verteilung. Ein weiterer Inhalt dieses Kurses besteht im Nachspüren eines Trends (oder Wunsches) in der Bevölkerung, möglichst in den eigenen vier Wänden die letzten Lebensjahre zu verbringen. Wie steht es damit in der Realität? Zum Dritten werden in diesem Kurs Möglichkeiten der Selbstständigkeit in der ambulanten Pflege vorgestellt und erläutert und den Studierenden anhand einiger exemplarischer Fälle eine erste Orientierung über die betreffenden Vorbedingungen, Tätigkeits- und Verantwortungsmerkmale, Marktchancen, Risiken u. a. gegeben.</p>		
Kursziele:		
Nach der Teilnahme an diesem Kurs sollen Studierende		
<ul style="list-style-type: none"> • klären können, inwieweit sich für den ersten und zweiten Gesundheitsmarkt Unterschiede im Blick auf die ambulante Kranken- und Altenpflege ergeben. • unter dem Stichwort „Zuhause alt werden“ Wunsch und Wirklichkeit der Häuslichen Pflege in Deutschland 2015 + einschätzen und thematisieren können. • unter dem Blickpunkt Untermehertum in der ambulanten Pflege anhand von Fallstudien Möglichkeiten und Realitäten für eine Existenzgründung (z. B. Pflegedienst, Beratung, Gutachtertätigkeit) erfahren und bewerten können. 		
Lehrmethoden:		
Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.		
Inhalte des Kurses:		
1. Trends in der ambulanten Pflege		
1.1 „Zu Hause alt werden“ als gegenwärtiger Wunsch der Betroffenen		
1.2 Ambulante Pflege: Modellprojekte als Vorboten „neuer“ Trends		
1.3 Trend der Digitalisierung		
2. Aktuelle Gesundheitspolitik und ihre Herausforderungen		
2.1 Das Pflege-Sofortprogramm und die Personalbemessung		
2.2 Weitere Themen der Gesundheitspolitik		
2.3 Pflegesituation im internationalen Vergleich		
3. Ambulante Pflege und der Erste Gesundheitsmarkt		
3.1 Kennzeichen des Ersten Gesundheitsmarktes		
3.2 Räumliche Verteilung der ambulanten Pflege im Bundesgebiet		
3.3 Strategische Planung für einen ambulanten Pflegedienst		
4. Ambulante Pflege und der Zweite Gesundheitsmarkt		
4.1 Kennzeichen des Zweiten Gesundheitsmarktes		
4.2 Pflegerelevante Teilmärkte und Privatzahlerkatalog		
5. Fraud & Corruption		
5.1 Schwachstellen des Systems und Gesetzesbrüche		
5.2 Strategien zur Verhinderung von Korruption und Betrug		
6. Selbstständigkeit in der ambulanten Pflege		
6.1 Voraussetzungen: Geschäftsidee, Persönlichkeit und Zulassung		
6.2 Finanzierung, Versicherungen, Steuern und Rechtsform		
6.3 Standortanalyse		
6.4 Was raten Unternehmensberater?		

Literatur:

- Brehm-Pflüger, C./Riedle, H. (2013): Erfolgreiche Existenzgründung in der ambulanten Pflege. TIVan, Würzburg. ISBN-13: 978-3981487619.
- Fleßa, S./Greiner, W. (2013): Grundlagen der Gesundheitsökonomie. Eine Einführung in das wirtschaftliche Denken im Gesundheitswesen. Springer Gabler, Heidelberg. ISBN-13: 978-3642309182.
- Kämmer, K./Link, J. (2016): Management in der ambulanten Pflege. Besser organisieren – sicherer führen – kundenorientierter pflegen. Schlütersche Verlagsgesellschaft, Hannover. ISBN-13: 978-3899933581.
- Lauterbach, K. W./Stock, S./Brunner, H. (Hrsg.) (2013): Gesundheitsökonomie. Lehrbuch für Mediziner und andere Gesundheitsberufe. 3. Auflage, Huber, Bern. ISBN-13: 978-3456852836.
- Schlürmann, B. (2015): Wachstumsmarkt Ambulante Pflege. Angebote – Chancen – Modelle. Schlütersche Verlagsgesellschaft, Hannover. ISBN-13: 978-3899933390.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Modul

Stationäre Kranken- und Altenpflege (DLBPMSKAP)

Modulbezeichnung:		Stationäre Kranken- und Altenpflege	
Modulnummer: DLBPMSKAP	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester	
Modul Typ: Wahlpflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h		ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: Keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Stationäre Krankenpflege (DLBPMSKAP01) • Stationäre Altenpflege (DLBPMSKAP02) 		Dauer: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 h Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Dr. Anja Gärtig-Daug	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Pflegemanagement 		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Sämtliche Module im Programm 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Die Vertiefung „Stationäre Kranken- und Altenpflege“ vermittelt den Studierenden vertieftes systemorientiertes Wissen über den Pflegemarkt in der stationären (Kinder-)Kranken- und Altenpflege mit seinen speziellen Herausforderungen der Gegenwart und Zukunft sowie praxisorientierte Kenntnisse und Lösungsstrategien im Blick auf das Alltagshandeln als angestellte Führungskräfte. Dadurch soll der Blick auf die Interessen und Bedarfe der jeweiligen Key Player geschärft werden: KundInnen (Pflegebedürftige und Angehörige), Dienstleistende (Pflegekräfte, Pflegedienstleistungen, Heimeleitungen, KrankenhausdirektorInnen etc.) und Steuernde (FachpolitikerInnen, VerbandsverteterInnen / LobbyistInnen, WissenschaftlerInnen). Welche Interessen, welche Zwänge leiten diese Personengruppen? Was beeinflusst ihre Leitmotive? Wie lassen sich Motive und Handlungen ökonomisch bewerten und steuern? Welche Handlungsaufgaben für Tätige, Managende und Beratende ergeben sich daraus? Neben diesen Fragen werden auch die globale Perspektive unter den Stichworten „Demografischer Wandel“ und „Internationalisierung“ mit ihren spezifischen Auswirkungen auf den stationären Pflegemarkt in der Kranken- und Altenpflege mit seinen Entwicklungen nach den jüngsten und aktuellen staatlichen Gesundheitsreformen und Chancen für Gesundheitsunternehmen oder auch die eigene Selbstständigkeit im Heimbetrieb tiefergehend fokussiert und diskutiert.			
Lehrinhalt des Moduls:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Abgrenzung und Schwerpunkte stationärer (Kinder-)Kranken- und Altenpflege 2. AkteurInnen en détail (Vertiefung des Moduls Pflegemanagement) 3. Wandel von Berufsbildern 4. Wandel der Tätigkeiten – Ökonomische, legislative, kulturelle u. a. Einflussfaktoren 5. Politisch-legislatives Fundament der Gegenwart (Kodexe, Bestimmungen, Gesetze) 6. Unterschiedliche Perspektiven? Erster und zweiter Gesundheitsmarkt 7. „(K)eine Zweiklassenmedizin und -pflege“ – Wirklichkeit in Deutschland 2015 + und Handlungsweisen am Kranken- und Pflegebett 8. Pflegeberufe und Personalnot – Demografischer Wandel, Entlohnung, Burnout und Rückenschmerzen: Schlagworte und ihr Einfluss 			
Lehrmethoden:			
Literatur:		<ol style="list-style-type: none"> 1. Abgrenzung und Schwerpunkte stationärer (Kinder-)Kranken- und Altenpflege 2. AkteurInnen en détail (Vertiefung des Moduls Pflegemanagement) 3. Wandel von Berufsbildern 4. Wandel der Tätigkeiten – Ökonomische, legislative, kulturelle u. a. Einflussfaktoren 5. Politisch-legislatives Fundament der Gegenwart (Kodexe, Bestimmungen, Gesetze) 6. Unterschiedliche Perspektiven? Erster und zweiter Gesundheitsmarkt 7. „(K)eine Zweiklassenmedizin und -pflege“ – Wirklichkeit in Deutschland 2015 + und Handlungsweisen am Kranken- und Pflegebett 8. Pflegeberufe und Personalnot – Demografischer Wandel, Entlohnung, Burnout und Rückenschmerzen: Schlagworte und ihr Einfluss 	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%		Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibungen	Abschlussprüfungen: Modulklausur, 180 Min. (100 %)

Kursnummer: DLBPMSKAP01	Kursname: Stationäre Krankenpflege	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: Siehe Modulbeschreibung	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	
Beschreibung des Kurses: Die Studierenden lernen die Einzelsektoren stationäre Kranken- und Kinderkrankenpflege inhaltlich kennen und voneinander zu unterscheiden. Darin enthalten ist auch eine vertiefende Beschreibung der AkteurInnen (aufbauend auf dem Modul Pflegemanagement) mit besonderem Blick auf ihre Interaktion, Wettbewerb und Störvariablen im stationären Markt. Zudem werden die traditionellen in der Gegenwart vorherrschenden Berufsbilder aufbauend auf dem Modul Pflegemanagement hinsichtlich ihres Wandels und ihrer Zukunftsfähigkeit betrachtet und ergänzende, teilweise neue (nach 2000 hinzugekommene) Berufsbilder vorgestellt und deren SWOTs diskutiert. Hier steht auch die Frage nach benachbarten anderen (eventuell konkurrierenden) Berufsgruppen im Vordergrund. Abgerundet wird dieser Kurs, indem die Studierenden die Fähigkeit erwerben, den Markt- und Berufswandel vor dem Hintergrund ökonomischer, kultureller und legislativer Impulse und Normen zu bewerten und diskursiv zu diskutieren. Kursziele: Nach der Teilnahme an diesem Kurs sollen Studierende <ul style="list-style-type: none">• eine thematische Abgrenzung und Schwerpunkte ambulanter (Kinder-) Krankenpflege sehen und setzen können.• AkteurInnen und deren Funktionen en détail benennen können.• Funktionen und Aufgaben en détail kennen.• den Wandel von Berufsbildern vor dem sozioökonomischen Hintergrund der jüngsten Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft erläutern können.• relevante gesetzliche Rahmenbedingungen nennen und kritisch bewerten können.• Veränderungsbedarfe sehen und Veränderungsentwürfe entwickeln können. Lehrmethoden: Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können. Inhalte des Kurses: 1 Stationäre Kranken- und Kinderkrankenpflege in der Gegenwart 2 Funktionen und Aufgaben stationärer Krankenpflege en détail 3 Pflegebilder - Reguläre Stationspflege, Intensivpflege unterschiedlicher Krankheiten 4 Sonderaspekte erkrankter Kinder und ihrer Pflege 5 Psychiatrische Pflege 6 Geriatrische Pflege 7 Akteurssetting in der stationären Krankenpflege 8 Stationäre Krankenpflege im demografischer Wandel 9 Gender Mainstreaming in der stationären Krankenpfleg 10 Internationalisierung in der stationären Krankenpflege		
Literatur: <ul style="list-style-type: none">• Akintürk, H. (2014): Gesundheits- und Kinderkrankenpflege. Auflage 2, Thieme, Stuttgart. ISBN-13: 978-3131498229.• Dölcher, B./Hammerschlag, L. (Hrsg.) (2013): Klinikalltag und Arbeitszufriedenheit. Die Verbindung von Prozessoptimierung und strategischem Personalmanagement im Krankenhaus. Springer Gabler, Heidelberg. ISBN-13: 978-3658018313.• Ehrhard (2014): Personalbedarfsprognose im Gesundheits- und Pflegewesen. Eine berufs-, einrichtungs- und regionalspezifische Betrachtung für Deutschland. Verlag Peter Lang, Frankfurt a. M. ISBN-13: 978-3631653357.• Menche, N. (Hrsg.) (2014): Pflege Heute. 6. Auflage, Urban & Fischer Verlag/Elsevier, München. ISBN-13: 978-3437267741.• Zängl, P. (Hrsg.) (2015): Zukunft der Pflege. 20 Jahre Norddeutsches Zentrum zur Weiterentwicklung der Pflege. Springer, Heidelberg. ISBN-13: 978-3658081362.		
Prüfungsleistungen: Klausur, 90 Min.		
Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150 Selbststudium (in Std.): 90 Selbstüberprüfung (in Std.): 30 Tutorien (in Std.): 30		

Kursnummer: DLBPMSKAP02	Kursname: Stationäre Altenpflege	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: DLBPMSKAP01	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	
Beschreibung des Kurses: Die Studierenden lernen den Sektor der stationären Altenpflege inhaltlich kennen. Darin enthalten ist auch eine vertiefende Beschreibung der AkteurInnen (aufbauend auf dem Modul Pflegemanagement) mit besonderem Blick auf ihre Interaktion, Wettbewerb und Störvariablen im stationären Markt. Zudem werden die traditionellen in der Gegenwart vorherrschenden Berufsbilder aufbauend auf dem Modul Pflegemanagement hinsichtlich ihres Wandels und ihrer Zukunftsfähigkeit betrachtet und ergänzende, teilweise neue (nach 2000 hinzugekommene) Berufsbilder vorgestellt und deren SWOTs diskutiert. Hier steht auch die Frage nach benachbarten anderen (eventuell konkurrierenden) Berufsgruppen im Vordergrund. Abgerundet wird dieser Kurs, indem die Studierenden die Fähigkeit erwerben, den Markt- und Berufswandel vor dem Hintergrund ökonomischer, kultureller und legislativer Impulse und Normen zu bewerten und diskursiv zu diskutieren. Abgerundet wird der Kursinhalt mit ökonomischen und gesetzlichen Grundlagen zur Gründung von Heimbetrieben. Kursziele: Nach der Teilnahme an diesem Kurs sollen Studierende <ul style="list-style-type: none">• eine thematische Abgrenzung und Schwerpunkte der stationären Kinder- und Krankenpflege sehen und setzen können.• AkteurInnen und deren Funktionen en détail benennen können.• Funktionen und Aufgaben en détail kennen.• den Wandel von Berufsbildern vor dem sozioökonomischen Hintergrund der jüngsten Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft erläutern können.• relevante gesetzliche Rahmenbedingungen nennen und kritisch bewerten können.• Veränderungsbedarfe sehen und Veränderungsentwürfe entwickeln können. Lehrmethoden: Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können. Inhalte des Kurses: <ol style="list-style-type: none">1. Stationäre Altenpflege in der Gegenwart2. Funktionen und Aufgaben stationärer Altenpflege en détail3. Pflegebilder - Demenz u. a.4. Geronto-psychiatrische Pflege5. Akteurssetting in der stationären Altenpflege6. Stationäre Altenpflege im demografischen Wandel7. Gender Mainstreaming in der stationären Altenpflege8. Internationalisierung in der stationären Altenpflege9. Gründen in der Altenpflege - Grundlagen und Fallstudien von Heimbetrieben u. a.		
Literatur: <ul style="list-style-type: none">• Bolz: Pflegeeinrichtungen erfolgreich führen, Springer Gabler Verlag, Heidelberg, 2015, ISBN-13: 978-3658056568.• Behr: Aufbruch Pflege, Springer Gabler Verlag, Heidelberg, 2015, ISBN-13: 978-3658067205.• Ehrhard: Personalbedarfsprognose im Gesundheits- und Pflegewesen: Eine berufs-, einrichtungs- und regionalspezifische Betrachtung für Deutschland, Peter Lang Verlag, Frankfurt, 2014, ISBN-13: 978-3631653357.• Sittler: Handbuch Altenpflege, Urban und Fischer Verlag/Elsevier, München, 2011, ISBN-13: 978-3437284526.• Fleßa: Grundlagen der Gesundheitsökonomie: Eine Einführung in das wirtschaftliche Denken im Gesundheitswesen, Springer Gabler Verlag, Heidelberg, 2013, ISBN-13: 978-3642309182.• Lauterbach et al.: Gesundheitsökonomie: Lehrbuch für Mediziner und andere Gesundheitsberufe, 2. Auflage, Huber-Verlag, Bern, 2013, ISBN-13: 978-3456852836.		
Prüfungsleistungen: Klausur, 90 Min.		
Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150 Selbststudium (in Std.): 90 Selbstüberprüfung (in Std.): 30 Tutorien (in Std.): 30		

Modul

Krankenhausmanagement (DLGWKM)

Modulbezeichnung:	Krankenhausmanagement	
Modulnummer: DLGWKM	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester; ab dem 5. Semester wählbar
Modul Typ: Wahlpflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Einführung in das Krankenhausmanagement (DLGWKM01) • Krankenhaussettings – Rahmenbedingungen und Handlungsstrategien (DLGWKM02) 	Dauer: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 h Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Dr. Achim Viktor	
Bezüge zu anderen Programmen: keine	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Health Care Management • Medizin für Nichtmediziner • Pflegemanagement • Gesundheitsökonomie 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
Einführung in das Krankenhausmanagement: Nach erfolgreichem Abschluss sollen Studierende <ul style="list-style-type: none"> • Kenntnis über Unterscheidungen von Krankenhauseinrichtungen haben. • den verschiedenen Formen Träger- und Finanzierungsmodelle zuordnen können. • Spezifika des Non-Profit- und For-Profit-Marktes kennen. • Wissen über Kerngeschäfte/Versorgungsaufträge, Risiken und Herausforderungen unterschiedlicher Formen erlangt haben. 		
Rahmenbedingungen und Handlungsstrategien in verschiedenen Krankenhaussettings: Nach erfolgreichem Abschluss sollen Studierende <ul style="list-style-type: none"> • ein Gespür für Managemententscheidungen und Konsequenzen entwickelt haben. • die unterschiedlichen Handlungsansprüche unter verschiedenen Trägerszenarien erkennen, werten und bewältigen können. • lösungsorientiertes Handeln im Krankenhausalltag verinnerlicht haben. 		
Lehrinhalt des Moduls:		
Einführung in das Krankenhausmanagement: <ul style="list-style-type: none"> • Kennzeichnung des Sektors • Betreiber- und Finanzierungs kategorisierung • Der deutsche Krankenhausmarkt im internationalen Vergleich (USA, UK, NL, S) • Veränderungen im Patientenmix und -zustrom • Veränderungen im Personalmix und -markt • Erwartungshaltung/Gesellschaftskritik an der „Klinikindustrie“ 		
Rahmenbedingungen und Handlungsstrategien in verschiedenen Krankenhaussettings: <ul style="list-style-type: none"> • Facility Building & -Management • Physician/Staff Recruitment & Human Resources • Community Relations & Marketing, Vertrieb • Diagnostic & Therapy Management • Controlling & Reimbursement, Business Development • Umweltmanagement und Entsorgung • Klinikmanagement unter der Perspektive der Trägermodelle 		
Lehrmethoden:		

Literatur:	Einführung in das Krankenhausmanagement: <ul style="list-style-type: none"> • Kennzeichnung des Sektors • Betreiber- und Finanzierungskategorisierung • Der deutsche Krankenhausmarkt im internationalen Vergleich (USA, UK, NL, S) • Veränderungen im Patientenmix und -zustrom • Veränderungen im Personalmix und -markt • Erwartungshaltung/Gesellschaftskritik an der „Klinikindustrie“ Rahmenbedingungen und Handlungsstrategien in verschiedenen Krankenhaussettings: <ul style="list-style-type: none"> • Facility Building & -Management • Physician/Staff Recruitment & Human Resources • Community Relations & Marketing, Vertrieb • Diagnostic & Therapy Management • Controlling & Reimbursement, Business Development • Umweltmanagement und Entsorgung • Klinikmanagement unter der Perspektive der Trägermodelle 	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%	Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibungen	Abschlussprüfungen: Modulklausur, 180 Min. (100 %)

Kursnummer: DLGWKM01	Kursname: Einführung in das Krankenhausmanagement	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Die Studierenden lernen Merkmale und Besonderheiten des deutschen Krankenhausmarktes kennen. Diese Kennzeichnung wird einem internationalen Vergleich unterzogen. Bei der Betrachtung gegenwärtiger Situationen und Entwicklungen wird Bezug genommen auf die historische Entwicklung. Im Einzelnen werden die verschiedenen Krankenhaustypen seit ihrer Entstehung beleuchtet und die verschiedenen Trägersettings diskutiert. Darüber hinaus kommen aktuelle soziale und ökonomische Herausforderungen zur Sprache, die einen Ausblick auf geforderte Strategien im Managementhandeln geben.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sollen Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kenntnis über Unterscheidungen von Krankeneinrichtungen haben. • den verschiedenen Formen Träger- und Finanzierungsmodelle zuordnen können. • Spezifika des Non-Profit- und For-Profit-Marktes kennen. • Wissen über Kerngeschäfte/Versorgungsaufträge, Risiken und Herausforderungen unterschiedlicher Formen erlangt haben. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Kennzeichnung des Sektors</p> <p>1.1 Der Krankenhaussektor als Element im Gesundheitssystem 1.2 Grundprinzipien und Merkmale der Krankenhausversorgung 1.3 Der Krankenhaussektor: Ökonomie, Krankenhausgüter und marktwirtschaftliche Steuerung</p> <p>2. Betreiberkategorisierung</p> <p>2.1 Betreiber, Träger und Unternehmensformen 2.2 Rechtsformen von Krankenhäusern</p> <p>3. Finanzierungskategorisierung</p> <p>3.1 Finanzierungs-kategorien 3.2 Betriebskostenfinanzierung 3.2 Investitionsfinanzierung</p> <p>4. Der deutsche Krankenhausmarkt im internationalen Vergleich (USA, UK, NL, S)</p> <p>4.1 Krankenhäuser: Subsysteme im jeweiligen Gesundheitssystem 4.2 Indikatoren für Krankenhausleistungen 4.3 Weitere Gedanken zur Produktivität der Krankenhäuser</p> <p>5. Veränderungen im Patientenmix und -zustrom</p> <p>5.1 Zunehmende Patientensouveränität 5.2 Patientensicherheit 5.3 Demografie und Patienten 5.4 Medizintourismus</p> <p>6. Veränderungen im Personalmix und -markt</p> <p>6.1 Die Bedeutung des personellen Faktors 6.2 Arbeitnehmerüberlassung 6.3 Diversität als Antwort und Herausforderung</p> <p>7. Erwartungshaltung/Gesellschaftskritik an der „Klinikindustrie“</p> <p>7.1 Wirtschaftliches Handeln und verstärkter Wettbewerb 7.2 Die Identität von Krankenhäusern 7.3 Erwartungen, Prognosen und Entwicklungen im Krankenhaus</p>		

Literatur:

- Fießa, S. (2008): Grundzüge der Krankenhaussteuerung. Oldenbourg, Berlin. ISBN-13: 978- 3486582796.
- Goepfert, A./Conrad, C. B. (Hrsg.) (2013): Unternehmen Krankenhaus. Thieme, Stuttgart. ISBN-13: 978-3131673213.
- Neunert, T. (2009): Organisationskultur konfessioneller Krankenhäuser. Ibidem, Hannover. ISBN-13: 978-3838200064.
- Papenhoff, M./Schmitz, F. (2012): BWL für Mediziner im Krankenhaus. Zusammenhänge verstehen – Erfolgreich argumentieren. 2. Auflage, Springer, Heidelberg. ISBN-13: 978-3642292392.
- Schlächtermann, J. (2013): Betriebswirtschaft und Management im Krankenhaus. Grundlagen und Praxis. Medizinisch-Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart. ISBN-13: 978-3954660001.
- Simon, M. (2009): Das Gesundheitswesen in Deutschland. Eine Einführung in Struktur und Funktionsweise. Huber, Bern. ISBN-13: 978-3456847573.
- Zapp, W. (Hrsg.) (2010): Kennzahlen im Krankenhaus. Eul, Lohmar. ISBN-13: 978-3899369076.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Kursnummer: DLGWKM02	Kursname: Krankenhaussettings – Rahmenbedingungen und Handlungsstrategien	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: DLGWKM01
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Aufbauend auf dem Kurs „Einführung in das Klinikmanagement“ werden den Studierenden hier vertiefende Kenntnisse im konkreten Managementhandeln vermittelt. Zum einen stehen hier Strategien und Beispielprojekte aus den verschiedenen Funktionsbereichen und Disziplinen der klinischen Medizin in einem üblichen Krankenhaussetting (allgemeines kommunales Krankenhaus) im Fokus, zum anderen werden dieselben Disziplinen und Funktionsbereiche unter der Perspektive anderer Trägermodelle (konfessionelles Non-Profit-Krankenhaus, For-Profit-Krankenhaus oder Klinik in privater Trägerschaft) in den Blick genommen. Anhand von Praxisbeispielen und Übungsaufgaben erwerben die Studierende Fach- und Praxiswissen im umfeldabhängigen Klinikmanagement.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sollen Studierende</p> <ul style="list-style-type: none"> • ein Gespür für Managemententscheidungen und Konsequenzen entwickelt haben. • die unterschiedlichen Handlungsansprüche unter verschiedenen Trägerszenarien erkennen, werten und bewältigen können. • lösungsorientiertes Handeln im Krankenhausalltag verinnerlicht haben. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Facility Building & -Management</p> <p>1.1 Facility-Management im Krankenhaus 1.2 Facility-Management beginnt mit dem Krankenhausbau (Facility Building) 1.3 Facility Building und Baurecht</p> <p>2. Physician/Staff Recruitment & Human Resources</p> <p>2.1 Personalbindung 2.2 Personalmanagement für ganzheitliche Betrachtung 2.3 Personalcontrolling</p> <p>3. Community Relations & Marketing, Vertrieb</p> <p>3.1 Community Relations & Marketing, Vertrieb: Eine begriffliche Einordnung 3.2 Marketing für unternehmerisches Handeln der Krankenhäuser</p> <p>4. Diagnostic & Therapy Management</p> <p>4.1 Diagnose und Therapie im Krankenhaus 4.2 Aufbauorganisation 4.3 Prozessorganisation</p> <p>5. Controlling & Reimbursement, Business Development</p> <p>5.1 Vergütung von Krankenhausleistungen 5.2 Controlling 5.3 Strategisches Krankenhausmanagement (Business Development)</p> <p>6. Umweltmanagement und Entsorgung</p> <p>6.1 Umweltmanagement 6.2 Zertifizierung eines Umweltmanagementsystems 6.3 Entsorgung</p> <p>7. Klinikmanagement unter der Perspektive der Trägermodelle</p> <p>7.1 Träger, Rechtsformen und Einflussgrößen 7.2 Das konfessionelle Krankenhaus – „no mission, no margin?“ 7.3 Das privatgetragene For-profit-Krankenhaus – „margin without mission?“ 7.4 Das kommunale allgemeine Krankenhaus – „no margin, no mission?“</p>		

Literatur:

- Fieße, S. (2008): Grundzüge der Krankenhaussteuerung. Oldenbourg, Berlin. ISBN-13: 978- 3486582796.
- Goepfert, A./Conrad, C. B. (Hrsg.) (2013): Unternehmen Krankenhaus. Thieme, Stuttgart. ISBN-13: 978-3131673213.
- Neunert, T. (2009): Organisationskultur konfessioneller Krankenhäuser. Ibidem, Hannover. ISBN-13: 978-3838200064.
- Papenhoff, M./Schmitz, F. (2012): BWL für Mediziner im Krankenhaus. Zusammenhänge verstehen – Erfolgreich argumentieren. 2. Auflage, Springer, Heidelberg. ISBN-13: 978-3642292392.
- Schlüchtermann, J. (2013): Betriebswirtschaft und Management im Krankenhaus. Grundlagen und Praxis. Medizinisch-Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart. ISBN-13: 978-3954660001.
- Simon, M. (2009): Das Gesundheitswesen in Deutschland. Eine Einführung in Struktur und Funktionsweise. Huber, Bern. ISBN-13: 978-3456847573.
- Zapp, W. (Hrsg.) (2010): Kennzahlen im Krankenhaus. Eul, Lohmar. ISBN-13: 978-3899369076.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Modul

Gastronomie und Catering (DLBHOGUC)

Modulbezeichnung:	Gastronomie und Catering	
Modulnummer: DLBHOGUC	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht, Wahlpflicht Zu Details beachte bitte das Curriculum des jeweiligen Studiengangs		Regulär angeboten im: WS, SS
Workload: 300 h		ECTS Punkte: 10 ECTS
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Gastronomiemanagement (DLBHOGUC01) • Catering Management (DLBHOGUC02) 		Dauer: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 h Tutorien: 60 h
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Dirk Rottmüller
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Tourismusmanagement • Bachelor Eventmanagement • Bachelor Hospitality Management 		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Unternehmerisches Hotelmanagement • Dienstleistungsmanagement • Kosten- und Leistungsrechnung • Food und Beverage Management
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
<p>Die Gastronomie befindet sich seit einigen Jahren in einem tiefgreifenden Wandel: Neue innovative und flexible Angebotsformen fordern die klassischen Restaurantbetriebe heraus. Neue innovative Marktteilnehmer in der Gastronomie drängen in den Markt, zudem wird der Wettbewerb durch erfolgreiche Ketten- und Systemgastronomiebetriebe immer stärker. Daneben kämpfen viele Gastronomiebetriebe aufgrund einer verschlechterten Kostenstruktur ums Überleben, auch fehlen bedürfnis- und marktgerechte Angebotsstrukturen. In der Hotellerie gilt der Gastronomiebereich als das zweite Standbein eines Hotelbetriebes und erbringt je nach Struktur und Ausrichtung „die andere Umsatzhälfte“. Andererseits verursacht der Gastronomiebereich jedoch auch in der Regel den größeren betriebsbedingten Kostenblock. Er besteht in der Regel aus den Bereichen Restaurant, Bar, Café, Bankettabteilung, Etagenservice, Küche, Einkauf, Wareneinsatzkontrolle, Spül- und Geschirrbereich (Stewarding), Servicebar/Kaffeeküche und eventuell Party- bzw. Cateringservice.</p> <p>Die Cateringbranche wiederum befindet sich seit Jahren auf Wachstumskurs. Dabei bezeichnet Catering das professionelle Bereitstellen von Speisen und Getränken als Dienstleistung an einem beliebigen Ort. Der Leistungsumfang kann sich dabei von der Anlieferung der vorproduzierten Speisen bis hin zum Aufbau eines temporären Gastronomiebetriebs erstrecken. Formen des Caterings existieren in den Bereichen des Business-, Care-, Verkehrs-, Schul-, Hochschul-, Stadion-, Messe- und Event-Catering. Das Modul beschäftigt sich mit den unterschiedlichen Formen und Strukturen im Gastronomie- und Cateringbereich. Dabei werden die gastronomischen Leistungssysteme erläutert sowie die organisatorischen Strukturen analysiert. Zusätzlich werden Aspekte eines integrierten Qualitätsmanagements in der Gastronomie und im Catering erläutert sowie aktuelle Trends in diesen Bereichen identifiziert und analysiert.</p> <p>Nach erfolgreicher Absolvierung des Moduls werden die Studierenden in der Lage sein,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die gastronomischen Leistungssysteme zu kennen und zu beschreiben. • die organisatorischen Abläufe in der Gastronomie zu identifizieren und zu analysieren. • die Facetten des Caterings zu kennen und die unterschiedlichen Cateringformen zu beschreiben. • Hygienevorschriften im Umgang mit Lebensmitteln zu kennen. • die technischen und logistischen Besonderheiten im Catering herauszuarbeiten. • aktuelle Trends in Gastronomie und Catering zu analysieren und kritisch zu reflektieren. 		
Lehrinhalt des Moduls:		
<p>Gastronomiemanagement:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Übersicht über Begriffe und Terminologien in der Gastronomie • Analyse der organisatorischen Prozesse und Abläufe in der Gastronomie • Restaurant- und Gastronomiekonzeption • Gastronomiemanagement • Aktuelle Trends in der Gastronomie <p>Catering Management:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historie und Begriff des Caterings • Analyse und Überblick über die Cateringbranche • Verschiedene Formen des Caterings • Materialwirtschaft im Catering • Hygienische, qualitätstechnische und sicherheitsrelevante Themen im Catering Management • Aktuelle Trends im Catering Management 		
Lehrmethoden:		

Literatur:	Gastronomiemanagement: <ul style="list-style-type: none"> • Übersicht über Begriffe und Terminologien in der Gastronomie • Analyse der organisatorischen Prozesse und Abläufe in der Gastronomie • Restaurant- und Gastronomiekonzeption • Gastronomiemanagement • Aktuelle Trends in der Gastronomie Catering Management: <ul style="list-style-type: none"> • Historie und Begriff des Caterings • Analyse und Überblick über die Cateringbranche • Verschiedene Formen des Caterings • Materialwirtschaft im Catering • Hygienische, qualitätstechnische und sicherheitsrelevante Themen im Catering Management • Aktuelle Trends im Catering Management 	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%	Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibungen	Abschlussprüfungen: Modulklausur, 180 Min. (100 %)

Kursnummer: DLBHOGUC01	Kursname: Gastronomiemanagement	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht, Wahlpflicht Zu Details beachte bitte das Curriculum des jeweiligen Studiengangs Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung

Beschreibung des Kurses:

Die hohe Mobilität unserer Gesellschaft bewirkt, dass die Verpflegung außer Haus immer mehr an Bedeutung gewinnt. Die vielfältigen gastronomischen Anbieter lassen sich in vier Bereiche aufteilen:

- Bedienungsgastronomie/Hotelgastronomie
- Schnellserverrestaurants und Imbisse
- Arbeits- und Ausbildungsplatzverpflegung
- Erlebnis- und Freizeitgastronomie

In der Hotellerie gilt der Gastronomiebereich als ein wichtiger Bereich eines Hotelbetriebs und trägt je nach Struktur und Ausrichtung zu einem Gros des Umsatzes bei. Andererseits verursacht der Gastronomiebereich jedoch auch in der Regel den größeren betriebsbedingten Kostenblock. Er besteht in der Regel aus den Bereichen Restaurant, Bar, Café, Bankettabteilung, Etagenservice, Küche, Einkauf, Wareneinsatzkontrolle, Spül- und Geschirrbereich (Stewarding), Servicebar/Kaffeeküche und eventuell Party- bzw. Cateringservice.

Der Kurs befasst sich zunächst mit der Historie und den Terminologien in der Gastronomie. Anschließend werden die Leistungssysteme und die damit verbundenen Prozesse identifiziert und analysiert. Neben den organisatorischen Abläufen fließen Aspekte der Restaurantkonzeption ebenfalls in den Kursinhalt mit ein. Aufgrund der hohen Bedeutung der Kostenkontrolle im Gastronomiemangement werden Kostenstruktur und Preisgestaltungen im Gastronomiebereich näher erläutert und analysiert. Darüber hinaus werden die unterschiedlichen Schritte der Messeorganisation beschrieben. Neben den aktuellen Trends und Herausforderungen für die Gastronomie im digitalen Zeitalter werden abschließend Aspekte der Nachhaltigkeit in der Gastronomie analysiert und kritisch reflektiert.

Kursziele:

Nach der Teilnahme an diesem Kurs sollen die Studierenden

- ein umfassendes Verständnis für die historische Entwicklung der Gastronomie besitzen.
- die wichtigsten Begriffe der Gastronomie kennen.
- organisatorische Abläufe in der Gastronomie kennen und anwenden können.
- die unterschiedlichen Formen gastronomischer Angebote kennen.
- die Kostenstrukturen in der Gastronomie kennen und eine Kalkulation inklusive Break-even-Analyse durchführen können.
- die Grundsätze des Bestandsmanagements kennen und anwenden können.
- die Herausforderungen und Chancen für die Gastronomie im digitalen Zeitalter identifizieren, analysieren und bewerten können.
- Aspekte der Nachhaltigkeit in der Gastronomie analysieren und kritisch reflektieren können.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses:

1. Historie und Terminologien in der Gastronomie

1.1 Die Geschichte der Gastronomie

1.2 Terminologien in der Gastronomie

2. Gastronomische Leistungssysteme

2.1 Organisatorische Strukturen in der Gastronomie

2.2 Formen gastronomischer Angebote

2.3 Bedürfnisstruktur in der Gastronomie

3. Restaurantkonzeption und -entwicklung

3.1 Stufen der Restaurantkonzeption und -planung

3.2 Restaurantdesign

4. Kostenstruktur in der Gastronomie

4.1 Umsatz-/Gewinnanalyse

4.2 Break-even-Analyse

4.3 Standardkosten und Preiskalkulation

5. Beschaffungs- und Bestandsmanagement

5.1 Einkaufs- und Beschaffungsmarketing

5.2 Grundsätze der Bestandskontrolle

5.3 Bestandsmanagement und Warenumschatz

6. Online-Herausforderungen und -Chancen für die Gastronomie

6.1 Soziale Medien

6.2 Online Ordering und Internetportale

6.3 Reservierungs- und Bewertungsportale

7. Nachhaltiges Restaurantmanagement

7.1 Lebensmittelverschwendung und Abfallpolitik

7.2 Energie- und Wasserverbrauch

7.3 Nachhaltiger Einkauf und Marketing

8. Neue Trends und Entwicklungen in der Gastronomie

8.1 Digitalisierung

8.2 Strukturwandel im Lebensmittelsektor

8.3 Take-away

Literatur:

Bücher:

- Civitello, L. (2011): Cuisine and Culture: A History of Food and People. 3. Auflage, Wiley, Hoboken, (NJ). ISBN-13: 9780470403716.
- Flad, P. O. (2002): Dienstleistungsmanagement in Gastronomie und Foodservice-Industrie. Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main. ISBN-13: 9783875155013.
- Gruner, A./Freyberg, B. v./Euchner, M. (2016): Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden. Matthaes Verlag, Stuttgart. ISBN-13: 9783875153088.
- Henschel, U. K./Gruner, A. (2013): Hotelmanagement. 4. Auflage, Oldenbourg, München. ISBN-13: 9783486721225.
- Hinterholzer, T. (2013): Facebook, Twitter und Co. in Hotellerie und Gastronomie. Ein Handbuch für Praktiker. Springer Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 9783642379536.
- Köhn, C. (2012): Food & Beverage Controlling. GRIN, München. ISBN-13: 9783656123934.
- Meyer, H. (2011): Management in der Gastronomie, m. CD-ROM. Oldenbourg, München. ISBN-13: 9783486583892.
- Murano, P. (2002). Understanding Food Science and Technology. Wadsworth, Belmont (CA). ISBN-13: 9780534544867.
- Sloan, P./Legrand, W./Hindley, C. (2015). The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Routledge, London. ISBN-13: 9780415702553.
- Wilde, H. et al. (2010): Controlling im Food & Beverage-Management. Oldenbourg, München. ISBN-13: 9783486248395.

Zeitschriften:

- AHGZ – Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung
- Catering Management
- Food service
- FoodService Europe & Middle East
- gastrotel
- gastronomie und hotellerie
- Küche
- nomyblog – Magazin für Gastronomie und Genuss

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Kursnummer: DLBHOGUC02	Kursname: Catering Management	Gesamtstunden : 150 h
Kurstyp: Pflicht, Wahlpflicht Zu Details beachte bitte das Curriculum des jeweiligen Studiengangs KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		ECTS Punkte: 5 ECTS Zugangsvoraussetzungen: DLBHOGUC01
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung

Beschreibung des Kurses:

Der Kurs umfasst eine Reihe von sehr unterschiedlichen Arten und Formen des Cateringservice. Business-, Care-, Verkehrs-, Schul-, Hochschul-, Stadion-, Messe- und Event-Catering sind dabei wichtige Bereiche für Cateringunternehmen wie auch die Vending-Branche und das Non-Food-Catering.

Neben den Grundlagen des Caterings werden ebenso wichtige Bereiche wie die der Cateringtechnologie, des Cateringrechts und des Catering Marketings erläutert und analysiert. Ein besonderer Fokus liegt dabei auch auf dem Beschaffungsaspekt, dem Qualitäts- und Hygienemanagement sowie auf den Besonderheiten des Transports und der Logistik.

Neben der Entwicklung kundenorientierter Cateringkonzepte gibt der Kurs abschließend einen Ausblick auf aktuelle Trends im Bereich des Caterings.

Kursziele:

Nach der Teilnahme an diesem Kurs sollen die Studierenden

- den Begriff Catering kennen und in den Gesamtkontext der Gastronomie einordnen können.
- Ähnlichkeiten und Unterschiede der einzelnen Formen des Caterings im Hinblick auf andere Gastronomieformen identifizieren und analysieren können.
- Kenntnisse über die verschiedenen spezifischen Hygienevorschriften besitzen, die notwendig sind, um Qualitätsstandards im Umgang mit Lebensmitteln zu gewährleisten.
- in der Lage sein, die zusätzlichen Serviceleistungen von Cateringfirmen zu benennen.
- kundenorientierte Cateringkonzepte für die unterschiedlichen Zielgruppen entwickeln können.
- in der Lage sein, aktuelle Trends in der Cateringbranche zu identifizieren, zu analysieren und kritisch zu bewerten.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses:

1. Begriff und Historie des Catering Business

- 1.2 Catering im Kontext der Außer-Haus-Verpflegung
- 1.3 Die Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung und des Catering Business
- 1.4 Betreiber- und Bewirtschaftungsmodelle
- 1.5 Der deutsche Cateringmarkt

2. Sparten des Contract Caterings

- 2.1 Business Catering
- 2.2 Education Catering
- 2.3 Care Catering
- 2.4 Verkehrs-Catering

3. Event- und Sport-Catering

- 3.1 Stadion-Catering
- 3.2 Messe-Catering
- 3.3 Event-Catering

4. Materialwirtschaft im Catering

- 4.1 Beschaffungs- und Logistikmanagement
- 4.2 Zentraleinkauf
- 4.3 Lagerung

5. Lebensmittelhygiene: gesetzliche Grundlagen und Praxis im Catering

- 5.1 Gesetzliche Vorgaben
- 5.2 Gute Hygienepaxis (GHP)
- 5.3 HACCP
- 5.4 Spezielle Anforderungen im Catering

6. Besonderheiten im Catering

- 6.1 Transport
- 6.2 Personalwesen
- 6.3 Zusätzliche Serviceangebote

7. Aktuelle Trends im Catering Business

- 7.1 Marketing und Online-Portale
- 7.2 Cook & Chill
- 7.3 Superfoods

8. Perspektiven von Green Catering

- 8.1 Was ist Green Catering?
- 8.2 Maßnahmen und Kriterien
- 8.3 Perspektiven

Literatur:

Bücher:

- Bless, T. J. (2008): Erfolgreich in der Gastronomie. Entwicklungen und Trends in der deutschen Esskultur. Diplomica, Hamburg. ISBN-13: 9783836660164.
- Hinterholzer, T. (2013): Facebook, Twitter und Co. in Hotellerie und Gastronomie. Ein Handbuch für Praktiker. Springer Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 9783642379536.
- Janssen, J./Lehrke, M. (2015): HACCP. Kompakt und verständlich. Ein Leitfaden zur Umsetzung von HACCP in der Lebensmittelwirtschaft. Lehrke, Hamburg. ISBN-13: 9783940513151.
- Kammerer, H./Cordes, E. (2007): Partyservice und Catering. Matthaes, Stuttgart. ISBN-13: 9783875150179.
- Kober, R. E (2007): Catering total. Die Vielfalt und die Chancen des Catering. Wagner, Gelnhausen. ISBN-13: 9783866832855.
- Sloan, P./Legrand, W./Hindley, C. (2015). The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Routledge, London. ISBN-13: 9780415702553.
- Steinel, M. (2008): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. Verlag Neuer Merkur/rhw, München. ISBN-13: 9783937346458.
- Wilde, H. et al. (2010): Controlling im Food & Beverage-Management. Oldenbourg, München. ISBN-13: 9783486248395.

Zeitschriften:

- AHGZ - Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung
- Catering Inside
- Catering Management
- Eventlocations
- Food service
- gastgewerbe
- gv-Praxis
- Küche
- nomyblog - Magazin für Gastronomie und Genuss

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Modul

Systemgastronomie (BSGA)

Modulbezeichnung:	Systemgastronomie	
Modulnummer: BSGA	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Wahlpflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen und Betriebsformen in der Systemgastronomie (BSGA01) • Management in der Systemgastronomie (BSGA02) 	Dauer: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 h Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Claudia Möller	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • BA Betriebswirtschaftslehre • BA Marketing • BA Personalmanagement • BA Finanzmanagement • BA Gesundheitsmanagement • LLB Wirtschaftsrecht 	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Dienstleistungsmanagement • Servicemanagement • Controlling • Unternehmensführung • Marketing 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
Grundlagen und Betriebsformen in der Systemgastronomie: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • die Prinzipien der Branche und darzustellen und zu erklären. • Erfolgsfaktoren von Unternehmen in dieser Branche zu identifizieren, diese aufzulisten und in branchenspezifischen Terminologien darzulegen. • die Bedeutung von Marken in der Systemgastronomie zu erkennen und die sich aus Markenpolitik, Markenstrategie und Markenführung ergebenden Konstellationen zu analysieren. • mit dem Wissen über Konsumentenverhalten und Marketing verschiedene für die Expansion bedeutsame Erfolgsfaktoren zu identifizieren und daraus Unternehmensmodelle zu entwickeln. • verschiedene Organisationsformen der Expansion zu veranschaulichen, zu vergleichen und diese auf ihre unternehmerischen Konsequenzen hin zu analysieren und zu beurteilen. • die zentralen Instrumente des Multi-Unit Managements zu verstehen und anzuwenden. • verschiedene Instrumente des Qualitätsmanagements zu differenzieren und zu bewerten. 		
Management in der Systemgastronomie: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • das Wissen über die speziellen ökonomischen und betriebswirtschaftlichen Grundlagen der Systemgastronomie in der Branche zu verwenden und in gestellten Aufgaben zu demonstrieren und anzuwenden. • die grundlegenden Module einer Wertschöpfungskette in Unternehmen dieser Branche zu charakterisieren, Abläufe zu organisieren, Zusammenhänge zu weiteren Modulen zu erkennen und entsprechende Verbindungen zu strukturieren und zu optimieren. • branchenspezifische Marketingmethoden zu diskutieren, Markt- und Umfeldbedingungen zu analysieren, die eigene Marktposition zu definieren. • Zielgruppen zu bestimmen und die Entwicklung neuer und komplexer Preis- und Produktstrukturen zu gestalten und diese im Markt zu kommunizieren. • in dieser personalintensiven Branche den Personalbedarf zu planen und anhand von Einsatzplänen zu überprüfen, einen weiteren Bedarf zu ermitteln, die Leistung der Mitarbeiter zu evaluieren, anhand von Vorgaben zu überprüfen und Trainingsbedarf abzuschätzen. • ihre Kenntnisse im Risiko- und Reklamationsmanagement auf Situationen aus der Praxis anzuwenden, diese zu beurteilen und situationsgerecht zu lösen. • wichtige betriebswirtschaftliche Kennzahlen zu differenzieren und zu interpretieren, auf der Basis einer Kosten- und Leistungsrechnung eine Deckungsbeitrags- und Break-even-Analyse zu erstellen. Außerdem sind sie mit erfolgreicher Preisgestaltung vertraut. • die Bedeutung eines Businessplans zu erkennen und diesen im Hinblick auf eine Existenzgründung selbst zu erstellen. 		
Lehrinhalt des Moduls:		

<p>Grundlagen und Betriebsformen in der Systemgastronomie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastgewerbe und Systemgastronomie: Charakteristiken, Bedeutung und Segmente • Systemgastronomische Konzepte • Markenbildung und Markenführung in der Systemgastronomie • Expansion in der Systemgastronomie <p>Management in der Systemgastronomie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf und Warenwirtschaft • Marketing in der Systemgastronomie • Personalwesen • Risiko- und Reklamationsmanagement • Controlling • Existenzgründung in der Systemgastronomie 		
Lehrmethoden:		
Literatur:	<p>Grundlagen und Betriebsformen in der Systemgastronomie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gastgewerbe und Systemgastronomie: Charakteristiken, Bedeutung und Segmente • Systemgastronomische Konzepte • Markenbildung und Markenführung in der Systemgastronomie • Expansion in der Systemgastronomie <p>Management in der Systemgastronomie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Einkauf und Warenwirtschaft • Marketing in der Systemgastronomie • Personalwesen • Risiko- und Reklamationsmanagement • Controlling • Existenzgründung in der Systemgastronomie 	
<p>Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms::</p> <p>10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%</p>	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibungen	Modulklausur 180 Min. (100 %)

Kursnummer: BSGA01	Kursname: Grundlagen und Betriebsformen in der Systemgastronomie	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
Beschreibung des Kurses:		
<p>Dieser Kurs vermittelt das Basiswissen in Gastgewerbe und Systemgastronomie. Ziel ist es, die speziellen ökonomischen und betriebswirtschaftlichen Grundlagen der Systemgastronomie darzustellen und die Besonderheiten der Branche zu erörtern. Der Kurs diskutiert die Marktbedingungen im Kontext mit den Unternehmen des Gastgewerbes, die in dem Markt tätig sind. Mittels des in den Grundkursen erworbenen allgemeinen volks- und betriebswirtschaftlichen Basiswissens wendet dieser Kurs die erlernten Theorien, Modelle und Strukturen auf die Unternehmen der Systemgastronomie an und vermittelt so ein tieferes Verständnis der internen wie marktspezifischen Erfolgsfaktoren. Schwerpunkte sind die strategischen Entscheidungen, die im Bereich der Systemgastronomie zu treffen sind und die sich daraus ergebenden unternehmensstrukturellen Handlungsoptionen.</p>		
Kursziele:		
Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,		
<ul style="list-style-type: none"> • die Prinzipien der Branche und darzustellen und zu erklären. • Erfolgsfaktoren von Unternehmen in dieser Branche zu identifizieren, diese aufzulisten und in branchenspezifischen Terminologien darzulegen. • die Bedeutung von Marken in der Systemgastronomie zu erkennen und die sich aus Markenpolitik, Markenstrategie und Markenführung ergebenden Konstellationen zu analysieren. • mit dem Wissen über Konsumentenverhalten und Marketing verschiedene für die Expansion bedeutsame Erfolgsfaktoren zu identifizieren und daraus Unternehmensmodelle zu entwickeln. • verschiedene Organisationsformen der Expansion zu veranschaulichen, zu vergleichen und diese auf ihre unternehmerischen Konsequenzen hin zu analysieren und zu beurteilen. • die zentralen Instrumente des Multi-Unit Managements zu verstehen und anzuwenden. • verschiedene Instrumente des Qualitätsmanagements zu differenzieren und zu bewerten. 		
Lehrmethoden:		
Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.		
Inhalte des Kurses:		
<p>1. Gastgewerbe und Systemgastronomie in Deutschland 1.1. Die Bedeutung des Gastgewerbes in Volkswirtschaft und Tourismus 1.2. Systemgastronomie 1.3. Unterteilung der Systemgastronomie in Segmente 2. Grundfragen der Systemorganisation 2.1. Systemgastronomische Konzepte 3. Markenbildung und Markenführung in der Systemgastronomie 3.1. Markenbildung in der Systemgastronomie 3.2. Markenpolitik 3.3. Markenstrategie und Markenführung in der Systemgastronomie 4. Expansion in der Systemgastronomie 4.1. Multiplikation 4.2. Standardisierung vs. Differenzierung 4.3. Organisationsformen der Expansion 4.4. Qualitätsmanagement und Total Quality Management in der Systemgastronomie 4.5. Multi-Unit Management</p>		
Literatur:		
<ul style="list-style-type: none"> • Block, W.-D./Letzner, C./Panzenböck, G. (2011): Systemgastronomie. Systemorganisation, Personalwesen, Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung. Trauner, Linz. ISBN-13: 978-3854998662. • DEHOGA Bundesverband (Hrsg.): Systemgastronomie in Deutschland 2014. (URL: http://www.dehoga-bundesverband.de/fileadmin/Startseite/01_Ueber_uns/05_Fachabteilungen/01_Systemgastronomie/Broschuere/2014_FASG_Broschuere.pdf [letzter Zugriff: 09.02.2017]). • Gardini, M. A. (2011): Mit der Marke zum Erfolg. Markenmanagement in Hotellerie und Gastronomie. Matthes, Stuttgart. ISBN-13: 978-3875155174. • Lashley, C./Morrison, A. (Hrsg.) (2000): Franchising Hospitality Services. Routledge, London. ISBN-13: 978-0750647724. • Parsa, H. G./Kwansa, F. A. (Hrsg.) (2001): Quick Service Restaurants. Franchising and Multi-Unit Chain Management. Haworth, ISBN-13: 978-0789017059. 		
Prüfungsleistungen:		
Klausur, 90 Min.		
Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150		
Selbststudium (in Std.): 90 Selbstüberprüfung (in Std.): 30 Tutorien (in Std.): 30		

Kursnummer: BSGA02	Kursname: Management in der Systemgastronomie	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
Beschreibung des Kurses:		
<p>Dieser Kurs vermittelt den Studierenden eine Struktur für das operative Denken im Management von Unternehmen in der Systemgastronomie. Der Kurs vermittelt die Kenntnis branchenspezifischer Anwendung betriebswirtschaftlicher Entscheidungen in Einkauf, Warenwirtschaft, Marketing, Personalwesen, Controlling und Risiko- und Reklamationsmanagement. Darauf aufbauend wird das gesammelte Wissen verwendet, um mit dem Instrument des Businessplanes die erlangten Kenntnisse modellhaft einer praktischen Anwendung zuzuführen und die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Existenzgründung in der Systemgastronomie aufzuzeigen,</p>		
Kursziele:		
<p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • das Wissen über die speziellen ökonomischen und betriebswirtschaftlichen Grundlagen der Systemgastronomie in der Branche zu verwenden und in gestellten Aufgaben zu demonstrieren und anzuwenden. • die grundlegenden Module einer Wertschöpfungskette in Unternehmen dieser Branche zu charakterisieren, Abläufe zu organisieren, Zusammenhänge zu weiteren Modulen zu erkennen und entsprechende Verbindungen zu strukturieren und zu optimieren. • branchenspezifische Marketingmethoden zu diskutieren, Markt- und Umfeldbedingungen zu analysieren, die eigene Marktposition zu definieren. • Zielgruppen zu bestimmen und die Entwicklung neuer und komplexer Preis- und Produktstrukturen zu gestalten und diese im Markt zu kommunizieren. • in dieser personalintensiven Branche den Personalbedarf zu planen und anhand von Einsatzplänen zu überprüfen, einen weiteren Bedarf zu ermitteln, die Leistung der Mitarbeiter zu evaluieren, anhand von Vorgaben zu überprüfen und Trainingsbedarf abzuschätzen. • ihre Kenntnisse im Risiko- und Reklamationsmanagement auf Situationen aus der Praxis anzuwenden, diese zu beurteilen und situationsgerecht zu lösen. • wichtige betriebswirtschaftliche Kennzahlen zu differenzieren und zu interpretieren, auf der Basis einer Kosten- und Leistungsrechnung eine Deckungsbeitrags- und Break-even-Analyse zu erstellen. Außerdem sind sie mit erfolgreicher Preisgestaltung vertraut. • die Bedeutung eines Businessplans zu erkennen und diesen im Hinblick auf eine Existenzgründung selbst zu erstellen. 		
Lehrmethoden:		
<p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p>		
Inhalte des Kurses:		
1. Einkauf und Warenwirtschaft		
1.1. Die Lagerhaltung		
1.2. Einkauf und Warenwirtschaft		
2. Marketing		
2.1. Marketing in der Systemgastronomie		
2.2. Situationsanalyse bzw. Marketingforschung, Marktanalysen		
2.3. Marktprognose, Marketingziele, Marketingsstrategie		
2.4. Marketingmix in der Systemgastronomie		
3. Personalwesen		
3.1. Personalbedarfsplanung		
3.2. Personalbeschaffung		
3.3. Personaleinsatzplanung		
3.4. Personalentwicklung und Personaltraining		
4. Risiko- und Reklamationsmanagement		
4.1. Arbeitssicherheit, Unfallschutz und Gesundheitsschutz		
4.2. Reklamationsmanagement		
5. Controlling		
5.1. Kosten- und Leistungsrechnung (KLR)		
5.2. Preisgestaltung		
5.3. Deckungsbeitragsrechnung und Break-even-Analyse		
5.4. Kennzahlen in der (System-)Gastronomie		
6. Existenzgründung in der Systemgastronomie		
6.1. Grundvoraussetzungen für die erfolgreiche Existenzgründung in der Systemgastronomie		
Literatur:		
<ul style="list-style-type: none"> • Systemorganisation, Personalwesen, Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung. Trauner, Linz. ISBN-13: 978-3854998662. • Dettmer, H. (2009): Systemgastronomie in Theorie und Praxis. 3. Auflage, Verlag Handwerk und Technik, Hamburg. ISBN-13: 978-3582049544. • Hänssler, K.-H. (Hrsg.) (2011): Management in der Hotellerie und Gastronomie. 8. Auflage. Oldenbourg, München. ISBN-13: 978-3486704488. • Nierhaus, P./Ploner, J.-G. (2014): Reich in der Gastronomie. Strategien für die Zukunft. 4. Auflage. Matthaes, Stuttgart. ISBN-13: 978-3875150872. • Schneider, W. (2007): McMarketing. Einblicke in die Marketing-Strategie von McDonald's. Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 978-3834901606. 		

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Modul

Marktpsychologie (DLBMPS)

Modulbezeichnung:	Marktpsychologie	
Modulnummer: DLBMPS	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht, Wahlpflicht Zu Details beachte bitte das Curriculum des jeweiligen Studiengangs	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen:	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Wirtschaftspsychologie (DLBMPS01) • Konsumentenverhalten (DLBMPS02) 	Dauer: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 h Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Dr. Julia Pitters	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Finanzmanagement • Bachelor Personalmanagement • Bachelor Marketing • Bachelor Wirtschaftsrecht • Bachelor Betriebswirtschaftslehre • Bachelor Gesundheitsmanagement 	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • BWL I + II • Dienstleistungsmanagement 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
Wirtschaftspsychologie: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • zentrale ökonomische Grundannahmen und deren Einflussfaktoren zu beschreiben und in Bezug auf konkrete Handlungs- und Entscheidungssituationen kritisch zu hinterfragen. • wichtige Theorien im Bereich Motivation, Kognition und Interaktion zu diskutieren sowie deren Bedeutung für wirtschaftliche Aufgaben und Kontexte zu erläutern. • grundlegende psychologische Bedingungsfaktoren und Erklärungsmodelle makroökonomischer Prozesse und Phänomene zu erklären und auf zentrale ökonomische Fragestellungen anzuwenden. • die Bedeutung der Arbeit und wesentlicher Einflussfaktoren aus psychologischer Perspektive darzustellen und daraus betriebliche Möglichkeiten zur Gestaltung von Arbeit abzuleiten. • wesentliche psychologische Modelle und Konzepte zur Beschreibung und Beeinflussung menschlichen Verhaltens in Organisationen und Gruppen zu unterscheiden. • die Möglichkeiten und Grenzen der gezielten Entwicklung von Organisationen anhand zentraler psychologischer Theorien und Modelle zu beurteilen und Verhaltensempfehlungen zu entwickeln. • psychologische Grundkonzepte der lernenden Organisation zu erörtern und konkrete Maßnahmen für den betrieblichen Alltag zu entwerfen. 		
Konsumentenverhalten: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • zentrale Begriffe der Konsumentenpsychologie zu erklären sowie die grundlegenden psychologischen Modelle zur Erklärung des Konsumentenverhaltens zu unterscheiden und hinsichtlich ihrer Aussagekraft und Einsatzfähigkeit zu beurteilen. • psychologische Theorien und Modelle über Faktoren darzulegen, die das Verhalten auslösen bzw. beeinflussen und daraus Empfehlungen für zielführende Marketing- und Werbemaßnahmen abzuleiten. • verhaltenswissenschaftliche Modelle zu Kaufentscheidungen und Kaufprozessen zu diskutieren und darauf basierend Handlungsempfehlungen für Unternehmen zu entwickeln. • die wesentlichen verhaltenswissenschaftlichen Aspekte und Instrumente der Kundenbindung zu erklären und Lösungsansätze für konkrete betriebliche Aufgabenstellungen in diesem Bereich zu erarbeiten. • die besonderen Anforderungen beim Verkauf von Dienstleistungen zu beschreiben und Maßnahmen zu planen, um ihnen erfolgversprechend zu begegnen. • organisationales Kaufverhalten und dessen Determinanten modellhaft zu erläutern und Vorschläge zu unterbreiten, um das Handeln in den einzelnen Prozessphasen zielführend zu gestalten. 		
Lehrinhalt des Moduls:		

Wirtschaftspsychologie: □ <ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Theorien der Wirtschaftspsychologie • Psychologie mikroökonomischer Prozesse • Psychologie makroökonomischer Prozesse • Psychologie des Wandels • Die lernende Organisation 		
Konsumentenverhalten: □ <ul style="list-style-type: none"> • Verhaltenswissenschaftliche Grundlagen des Konsumverhaltens • Einflussfaktoren auf das Konsumverhalten • Konsumverhalten auf Dienstleistungsmärkten • Organisationales Kaufverhalten 		
Lehrmethoden:		
Literatur:		
Wirtschaftspsychologie: □ <ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Theorien der Wirtschaftspsychologie • Psychologie mikroökonomischer Prozesse • Psychologie makroökonomischer Prozesse • Psychologie des Wandels • Die lernende Organisation 		
Konsumentenverhalten: □ <ul style="list-style-type: none"> • Verhaltenswissenschaftliche Grundlagen des Konsumverhaltens • Einflussfaktoren auf das Konsumverhalten • Konsumverhalten auf Dienstleistungsmärkten • Organisationales Kaufverhalten 		
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibungen	Modulklausur 180 Min. (100 %)

Kursnummer: DLBMPS01	Kursname: Wirtschaftspsychologie	Gesamtstunden : 150 h
Kurstyp: Pflicht, Wahlpflicht Zu Details beachte bitte das Curriculum des jeweiligen Studiengangs KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		ECTS Punkte: 5 ECTS Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung

Beschreibung des Kurses:

Entscheidungen in komplexen Situationen folgen nicht den Regeln der Logik, sondern sind von den Eigenheiten des Verhaltens der Marktteilnehmer bestimmt. Um dieses Verhalten besser zu verstehen und darauf aufbauend verlässliche Prognosen zu erstellen, muss die Ökonomie die Erkenntnisse der Psychologie berücksichtigen.

Nach einer Einführung in die ökonomische Psychologie und deren Einflussfaktoren werden die Studierenden mit den verschiedenen Theorien zu den Themen Motivation, Kognition und Interaktion vertraut gemacht. Der Kurs geht dann auf die Wirtschaftspsychologie auf makro- und mikroökonomischer Ebene ein. Dabei lernen die Studierenden die psychologische Sicht auf die Entwicklung von Ländern und Gesellschaften genauso kennen wie die Psychologie von Organisationen und Gruppen. Darüber hinaus wird im Speziellen die Psychologie der Arbeit in Bezug auf das Personal und die Arbeitszufriedenheit beleuchtet.

Die Studierenden lernen die Bedeutung des Wandels in Organisationen und das Prinzip der lernenden Organisation kennen und verstehen. Die Fähigkeit, schneller zu lernen als die Konkurrenz, gehört zu den wichtigsten Wettbewerbsfaktoren. Lernende Organisationen fördern gemeinsames und individuelles Lernen und somit die Motivation der Mitarbeiter.

Kursziele:

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,

- zentrale ökonomische Grundannahmen und deren Einflussfaktoren zu beschreiben und in Bezug auf konkrete Handlungs- und Entscheidungssituationen kritisch zu hinterfragen.
- wichtige Theorien im Bereich Motivation, Kognition und Interaktion zu diskutieren sowie deren Bedeutung für wirtschaftliche Aufgaben und Kontexte zu erläutern.
- grundlegende psychologische Bedingungsfaktoren und Erklärungsmodelle makroökonomischer Prozesse und Phänomene zu erklären und auf zentrale ökonomische Fragestellungen anzuwenden.
- die Bedeutung der Arbeit und wesentlicher Einflussfaktoren aus psychologischer Perspektive darzustellen und daraus betriebliche Möglichkeiten zur Gestaltung von Arbeit abzuleiten.
- wesentliche psychologische Modelle und Konzepte zur Beschreibung und Beeinflussung menschlichen Verhaltens in Organisationen und Gruppen zu unterscheiden.
- die Möglichkeiten und Grenzen der gezielten Entwicklung von Organisationen anhand zentraler psychologischer Theorien und Modelle zu beurteilen und Verhaltensempfehlungen zu entwickeln.
- psychologische Grundkonzepte der lernenden Organisation zu erörtern und konkrete Maßnahmen für den betrieblichen Alltag zu entwerfen.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses:

1. Die ökonomische Psychologie des Menschen

1.1. Ökonomische Psychologie

1.2. Das menschliche Verhalten in der Ökonomie

2. Einflussfaktoren auf ökonomischen Grundannahmen

2.1. Entscheidungstheorien und Entscheidungsanomalien

2.2. Wahrnehmung und Verarbeitung von Informationen

2.3. Gefühle

3. Theorien der Wirtschaftspsychologie

3.1. Theorien im Bereich Motivation

3.2. Theorien im Bereich Kognition

3.3. Theorien im Bereich Interaktion

4. Psychologie makroökonomischer Prozesse

4.1. Psychologie der wirtschaftlichen Entwicklung

4.2. Psychologie entwickelter Gesellschaften

4.3. Psychologie der Märkte

4.4. Psychologie des Geldes

5. Psychologie mikroökonomischer Prozesse I

5.1. Psychologie der Arbeit

5.2. Psychologie des Arbeitspersonals

5.3. Psychologie der Arbeitsgestaltung

5.4. Psychologie der Arbeitszufriedenheit

5.5. Psychologie der Arbeitsbelastung

6. Wirtschaftspsychologie mikroökonomischer Prozesse II

6.1. Psychologie der Organisation

6.2. Organisationale Gruppen

6.3. Organisationale Macht

6.4. Organisationale Konflikte

6.5. Organisationale Führung

7. Die Psychologie des Wandels

7.1. Bereiche des organisatorischen Wandels

7.2. Phasen des organisatorischen Wandels

7.3. Organisationsentwicklung

8. Die Lernende Organisation

8.1. Systemdenken

8.2. Personal Mastery

8.3. Mentale Modelle

8.4. Visionen

8.5. Teamlernen

Literatur:

- Kirchner, E. (2011): Wirtschaftspsychologie. Individuen, Gruppen, Märkte, Staat. 4. Auflage, Hogrefe, Göttingen. ISBN-13: 978-3801723620.
- Moser, K. (2007): Wirtschaftspsychologie. Springer, Berlin. ISBN-13: 978-3540716365.
- Senge, P. M. (2011): Die Fünfte Disziplin. Kunst und Praxis der lernenden Organisation. 11. Auflage, Schäffer-Poeschel, Stuttgart. ISBN-13: 978-3791029962.
- Wiswede, G. (2012): Einführung in die Wirtschaftspsychologie. 5. Auflage, UTB, Stuttgart. ISBN-13: 978-3825285098.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Kursnummer: DLBMPS02	Kursname: Konsumentenverhalten	Gesamtstunden : 150 h
Kurstyp: Pflicht, Wahlpflicht Zu Details beachte bitte das Curriculum des jeweiligen Studiengangs KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		ECTS Punkte: 5 ECTS Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Unternehmen müssen ihre Kunden und deren Kauf- und Konsumverhalten kennen, um Trends frühzeitig wahrzunehmen und Chancen der Bedarfsdeckung zu nutzen. Deshalb ist es unerlässlich, zu analysieren, wie Kunden ihre Ressourcen (Zeit, Geld, Aufwand) einteilen und welche Faktoren zur Kaufentscheidung beitragen. Hierzu müssen beispielsweise die folgenden Fragen beantwortet werden: Was, warum, wann, wie, wie oft und wo kauft der Kunde? Wie beeinflussen die Merkmale von Produkten und Dienstleistungen den Kaufentscheidungsprozess? Und welche anderen Aspekte und Faktoren sind wichtig?</p> <p>Dieser Kurs macht die Studierenden mit wesentlichen psychologischen Erklärungsansätzen und Modellen des Konsumentenverhaltens vertraut. Er beleuchtet die Kaufentscheidungsprozesse von privaten Haushalten und beschaffenden Organisationen, untersucht die individuellen und sozialen Faktoren, die diese Prozesse jeweils beeinflussen und zeigt zentrale Konzepte zur Kundenbindung auf. Zudem vermittelt er die Besonderheiten der Vermarktung von Dienstleistungen und stellt Ansätze vor, wie Unternehmen diesen spezifischen Anforderungen wirksam begegnen können.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • zentrale Begriffe der Konsumentenpsychologie zu erklären sowie die grundlegenden psychologischen Modelle zur Erklärung des Konsumentenverhaltens zu unterscheiden und hinsichtlich ihrer Aussagekraft und Einsatzfähigkeit zu beurteilen. • psychologische Theorien und Modelle über Faktoren darzulegen, die das Verhalten auslösen bzw. beeinflussen und daraus Empfehlungen für zielführende Marketing- und Werbemaßnahmen abzuleiten. • verhaltenswissenschaftliche Modelle zu Kaufentscheidungen und Kaufprozessen zu diskutieren und darauf basierend Handlungsempfehlungen für Unternehmen zu entwickeln. • die wesentlichen verhaltenswissenschaftlichen Aspekte und Instrumente der Kundenbindung zu erklären und Lösungsansätze für konkrete betriebliche Aufgabenstellungen in diesem Bereich zu erarbeiten. • die besonderen Anforderungen beim Verkauf von Dienstleistungen zu beschreiben und Maßnahmen zu planen, um ihnen erfolgversprechend zu begegnen. • organisationales Kaufverhalten und dessen Determinanten modellhaft zu erläutern und Vorschläge zu unterbreiten, um das Handeln in den einzelnen Prozessphasen zielführend zu gestalten. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Einführung in das Konsumentenverhalten 1.1. Begriffe und Entwicklung des Konsumentenverhaltens 1.2. Ziele der Konsumentenforschung 1.3. Konsum und Konsumenten</p> <p>2. Modelle des Konsumentenverhaltens 2.1. Modellansätze zur Erklärung des Konsumentenverhaltens 2.2. Wichtige Modellarten des Konsumentenverhaltens 2.3. Einführung in die Determinanten des Konsumentenverhaltens</p> <p>3. Aktivierung 3.1. Grundlagen zur Aktivierung 3.2. Aktivierung des Konsumenten</p> <p>4. Emotion, Motivation und Einstellung 4.1. Emotion 4.2. Motivation 4.3. Einstellung</p> <p>5. Kognitive Prozesse 5.1. Kognition und Gedächtnis 5.2. Lernen durch Konditionierung und kognitive Lerntheorien</p> <p>6. Weitere Einflüsse auf das Konsumentenverhalten 6.1. Persönliche Einflussgrößen 6.2. Soziale Einflussgrößen 6.3. Kulturelle Einflussgrößen</p> <p>7. Der Kaufprozess 7.1. Arten der Kaufentscheidung und Kaufentscheidungstyp 7.2. Vorkaufphase 7.3. Kaufphase 7.4. Nachkauf- und Nutzungsphase</p> <p>8. Der Kunde ist König: Von der Kundenorientierung zum Kundenwert 8.1. Kundenorientierung und Kundenzufriedenheit 8.2. Kundenbindung und Kundenwert</p> <p>9. Konsumentenverhalten auf Dienstleistungsmärkten 9.1. Kaufentscheidungsprozess im Dienstleistungsbereich 9.2. Die Service-Erfolgskette 9.3. Marktsegmentierung auf Dienstleistungsmärkten</p> <p>10. Organisationales Kaufverhalten 10.1. Grundlagen des organisationalen Kaufverhaltens 10.2. Ein Modell organisationaler Kaufentscheidungen</p>		

Literatur:

- Kroeber-Riel, W./Gröppel-Klein, A. (2013): Konsumentenverhalten. 10. Auflage, Vahlen, München. ISBN-13: 978-3800646180.
- Meffert, H./Bruhn, M. (2009): Dienstleistungsmarketing. Grundlagen – Konzepte – Methoden. 6. Auflage, Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 978-3834910127.
- Solomon, M. (2011): Konsumentenverhalten. 9. Auflage, Pearson, München. ISBN-13: 978-3868940923.
- Trommsdorf, V./Teichert, T. (2011): Konsumentenverhalten. 8. Auflage, Kohlhammer, Stuttgart. ISBN-13: 978-3170218772.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90

Selbstüberprüfung (in Std.): 30

Tutorien (in Std.): 30

Modul

Projektmanagement Spezialisierung (BWPM)

Modulbezeichnung:	Projektmanagement Spezialisierung	
Modulnummer: BWPM	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester; ab dem 5. Semester wählbar
Modul Typ: Wahlpflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Spezialaspekte des Projektmanagements (BWPM01) • IT-Aspekte des Projektmanagements (BWPM02) 	Dauer: Selbststudium: 210 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Dr. André Hollstein	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Finanzmanagement • Bachelor Personalmanagement • Bachelor Marketing • Bachelor Wirtschaftsrecht • Bachelor Betriebswirtschaftslehre • Bachelor Gesundheitsmanagement • Bachelor Soziale Arbeit • Bachelor Pflegemanagement • Bachelor Logistikmanagement 	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Computer Training • Projektmanagement 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
Spezialaspekte des Projektmanagements: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • Projektmanagement sowohl als Methode, als auch als Führungsinstrument zu verstehen. • Strategie, Organisation und Umsetzung des Projektmanagements zu entwickeln. • Projektmanagement als strategischen Wettbewerbsfaktor zu erfassen. • Projektmanagement mit Wissens- und Change-Management zu verknüpfen. • das Controlling von Qualität, Kosten, Risiken und Terminen im Rahmen des Projektmanagements zu erfassen. • die für Projekte notwendigen Ressourcen zu planen und zu steuern. • die Bedeutung psychologischer und kultureller Rahmenbedingungen für das Projektmanagement zu verstehen. 		
IT-Aspekte des Projektmanagements: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • die Unterstützung von IT-Instrumenten für das Projektmanagement zu verstehen. • die spezifischen Vor- und Nachteile von Standard und Spezial-Softwarelösungen abzuwägen. • die Auswahlkriterien für IT-Lösungen des Projektmanagements zu kennen und anzuwenden. • die Herausforderungen und Grenzen von IT-Lösungen für standortübergreifende Projekte zu erkennen. • die innovationsgetriebenen, neuen und alternativen Ansätze des Projektmanagements zu verstehen. • eine selbstgewählte Fallstudie eigenständig zu erstellen. 		
Lehrinhalt des Moduls:		
Spezialaspekte des Projektmanagements: <ul style="list-style-type: none"> • Strategische Aspekte des Projektmanagements • Projektorganisation • Change- und Wissensmanagement mit Projekten • Projektcontrolling • Management der Qualität von Projekten • Der „menschliche Faktor“ • Aspekte internationaler und interkultureller Projektarbeit 		
IT-Aspekte des Projektmanagements: <ul style="list-style-type: none"> • Alternative PM-Ansätze • Softwareunterstützung des Projektmanagements • Projektmanagement-Fallstudie 		
Lehrmethoden:		

Literatur:	Spezialaspekte des Projektmanagements: <ul style="list-style-type: none"> • Strategische Aspekte des Projektmanagements • Projektorganisation • Change- und Wissensmanagement mit Projekten • Projektcontrolling • Management der Qualität von Projekten • Der „menschliche Faktor“ • Aspekte internationaler und interkultureller Projektarbeit IT-Aspekte des Projektmanagements: <ul style="list-style-type: none"> • Alternative PM-Ansätze • Softwareunterstützung des Projektmanagements • Projektmanagement-Fallstudie 	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibungen	BWPM01: Modulklausur 90 Min. (50%) BWPM02: Schriftliche Fallstudie im Kurs II (50%)

Kursnummer: BWPM01	Kursname: Spezialaspekte des Projektmanagements	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung

Beschreibung des Kurses:

Projektmanagement hat sich sowohl als Methode als auch als Führungsinstrument etabliert. Dieser Kurs vertieft die im Basismodul dargestellten grundsätzlichen Fragen, Planungs- und Durchführungsschritte sowie deren instrumentelle Umsetzung und erweitert sie um strategische und operative Führungsentscheidungen rund um die Organisation des Projektmanagements.

Dabei werden sowohl die Querschnittfunktion einer projektorientierten Unternehmensorganisation und der entsprechenden Führung herausgestellt als auch die wissenschaftlichen Perspektiven anderer Module des Bachelor-Programms eingenommen und auf Berührungspunkte zum Projektmanagement hingewiesen.

Abhängig von der Unternehmensgröße gewinnen Multiprojektorganisation und die Instrumente des Projektportfoliomanagements an Bedeutung, weshalb deren Ansätze ebenfalls einen wichtigen Baustein einer Funktionsvertiefung Projektmanagement bilden.

Die Bedeutung der Arbeitsform Projekt und der Exzellenz im Projektmanagement für die Performance des Unternehmens sind unstrittig. Projektmanagement wird zum Wettbewerbsfaktor, weshalb die strategische Komponente des Projektmanagements eine zentrale Bedeutung einnimmt. Dieser Kurs greift die entsprechenden strategischen Fragestellungen auf und verdeutlicht, welche organisatorischen Grundvoraussetzungen erfolgsunterstützende Projektrahmenbedingungen darstellen können.

Modern verstandenes Projektmanagement umfasst und unterstützt Führungsaufgaben des Wissens- und Changemanagements.

Strategische Planung und Kontrolle von Projekten beinhaltet letztlich auch alle Aspekte des Controllings der Qualität, der Kosten, des Risikos und der Termineinhaltung von Projekten.

Als wichtiger Erfolgsfaktor für Projekte lässt sich zweifelsfrei der Faktor der mit der Durchführung des Projektes betrauten Menschen identifizieren. Dazu gehört auch der Hinweis auf die Notwendigkeit, sich in Zeiten der Globalisierung des Wirtschaftsgeschehens mit den kulturellen Herausforderungen internationalen Projektmanagements zu beschäftigen.

Kursziele:

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,

- Projektmanagement sowohl als Methode, als auch als Führungsinstrument zu verstehen.
- Strategie, Organisation und Umsetzung des Projektmanagements zu entwickeln.
- Projektmanagement als strategischen Wettbewerbsfaktor zu erfassen.
- Projektmanagement mit Wissens- und Change-Management zu verknüpfen.
- das Controlling von Qualität, Kosten, Risiken und Terminen im Rahmen des Projektmanagements zu erfassen.
- die für Projekte notwendigen Ressourcen zu planen und zu steuern.
- die Bedeutung psychologischer und kultureller Rahmenbedingungen für das Projektmanagement zu verstehen.

Lehrmethoden:

Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.

Inhalte des Kurses

1. Grundlagen des Projektmanagements

- 1.1 Projektbeteiligte
- 1.2 Projektphasen
- 1.3 Projektsteuerung und -kontrolle

2. Strategische Aspekte des Projektmanagements

- 2.1 Kritische Erfolgsfaktoren des Projektmanagements
- 2.2 Einfluss des Projektmanagements für die Business Performance
- 2.3 Projektmanagement als Wettbewerbsvorteil

3. Projektorganisation

- 3.1 Aufbauorganisatorische Aspekte
- 3.2 Projektportfoliomanagement
- 3.3 Multiprojektorganisation
- 3.4 Projektmanagements in interorganisationalen und internationalen Arbeitsprozessen
- 3.5 Project Office und Project Management Office

4. Change- und Wissensmanagement mit Projekten

- 4.1 Unterstützung von Change-Prozessen durch PM
- 4.2 Unterstützung des Wissensmanagements durch PM

5. Projekt-Controlling

- 5.1 Strategisches Projekt-Controlling
- 5.2 Operatives Projekt-Controlling

6. Management der Qualität von Projekten

- 6.1 Qualitätsmanagementsysteme
- 6.2 Bedeutung von QM-Systemen für das PM

7. Der Faktor „Mensch“

- 7.1 Empirische Belege für den Erfolgsfaktor „Mensch“ für Projekte
- 7.2 Verhaltenstheoretische und (wirtschafts-)psychologische Aspekte
- 7.3 Personalentwicklungs- und Karriereaspekte

8. Aspekte internationaler und interkultureller Projektarbeit

- 8.1 Kulturelle Diversität in Projektteams
- 8.2 Ansatzpunkte der Verbesserung interkultureller Kooperation

Literatur:

- Ahlemann, F./Eckl, C. (Hrsg.) (2013): Strategisches Projektmanagement. Praxisleitfaden, Fallstudien und Trends. Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 978-3642347603.
- Cronenbroeck, W. (2004): Handbuch Internationales Projektmanagement. Grundlagen, Organisation, Projektstandards. Interkulturelle Aspekte. Angepasste Kommunikationsformen. Cornelsen, Berlin. ISBN-13: 978-3589236008.
- Fiedler, R. (2010): Controlling von Projekten. Mit konkreten Beispielen aus der Unternehmenspraxis. 5. Auflage, Springer Vieweg, Wiesbaden. ISBN-13: 978-3834808899.
- Hirzel, M./ Alter, W./Sedlmayer, M. (Hrsg.) (2011): Projektportfolio-Management. Strategisches und operatives Multi-Projektmanagement in der Praxis. 3. Auflage, Gabler. ISBN-13: 978-3834923783.
- Huber, A./Kuhnt, B./Diener, M. (2011): Projektmanagement. Erfolgreicher Umgang mit Soft Factors. vdf, Zürich. ISBN-13: 978-3728132437.
- Jenny, B. (2009): Projektmanagement. Das Wissen für eine erfolgreiche Karriere. 3. Auflage, vdf, Zürich. ISBN-13: 978-3728132482.
- Litke, H.-D. (2007): Projektmanagement. Methoden, Techniken, Verhaltensweisen Evolutionäres Projektmanagement. 5. Auflage, Hanser, München. ISBN-13: 978-3446409972.
- Meier, H. (2004): Internationales Projektmanagement. NWB, Heme. ISBN-13: 978-34825284185.
- Seidl, J. (2011): Multiprojektmanagement. Übergreifende Steuerung von Mehrprojektsituationen durch Projektportfolio- und Programmmanagement. Springer, Berlin. ISBN-13: 978-3642167225.
- Wastian, M./Braumandl, I./Rosenstiel, L. v. (Hrsg.) (2011): Angewandte Psychologie für das Projektmanagement. 2. Auflage, Springer, Berlin. ISBN-13: 978-3642199196.

Prüfungsleistungen:

Klausur, 90 Min.

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 90
Selbstüberprüfung (in Std.): 30
Tutorien (in Std.): 30

Kursnummer: BWPM02	Kursname: IT-Aspekte des Projektmanagements	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: BWPM01
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Projektmanagement erfährt in aller Regel IT-Unterstützung. Dabei ist je nach spezieller Aufgabenstellung, Umfang und Aufwand des Projektes zu entscheiden, ob Standard- oder Spezialsoftware eingesetzt werden soll. Die Studierenden werden daher mit den gängigen Auswahlkriterien bekannt gemacht.</p> <p>In einem weiteren Schritt werden exemplarische Programme vorgestellt, die jeweils ein anderes Vorgehensmodell oder eine Branchen- bzw. Funktionsspezialisierung repräsentieren (z. B. Software-Projekte). Dabei wird auch auf die neuen, alternativen Ansätze des Projektmanagements eingegangen.</p> <p>Letztlich werden die Studierenden anhand von und mit thematischem Rückgriff auf die bis dato im Grundmodul und dem ersten Kurs des Spezialisierungsmoduls erarbeiteten Kenntnissen und Fähigkeiten ein Projekt komplett durcharbeiten. Dabei wird eine aktuelle Spezialsoftware benutzt.</p> <p>Die Studierenden werden den Fortschritt und das Ergebnis anhand einer Fallstudie dokumentieren. Die Fallstudie ist Teil der Modulabschlussnote (50 %).</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Unterstützung von IT-Instrumenten für das Projektmanagement zu verstehen. • die spezifischen Vor- und Nachteile von Standard- und Spezial-Softwarelösungen abzuwägen. • die Auswahlkriterien für IT-Lösungen des Projektmanagements zu kennen und anzuwenden. • die Herausforderungen und Grenzen von IT-Lösungen für standortübergreifende Projekte zu erkennen. • die innovationsgetriebenen, neuen und alternativen Ansätze des Projektmanagements zu verstehen. • eine selbstgewählte Fallstudie eigenständig zu erstellen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten einen kursabhängigen Mix aus Skripten, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-)Tutorien, Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses</p> <p>1. Softwareeinsatz im Projektmanagement</p> <p>1.1 Warum wird im Projektmanagement Software eingesetzt?</p> <p>1.2 Möglichkeiten und Grenzen der Softwareunterstützung</p> <p>2. Projektmanagement-Software</p> <p>2.1 Unterscheidung von PM-Software anhand technischer Anforderungen</p> <p>2.2 Einführung einer PM-Software</p> <p>3. Wahl der passenden PM-Software</p> <p>3.1 Anforderungen an PM-Software</p> <p>3.2 Auswahl- und Bewertungskriterien</p> <p>4. Alternative Projektmanagement-Ansätze</p> <p>4.1 Das Agile Manifest und dessen zwölf Prinzipien</p> <p>4.2 Prozessorientiertes PM mit PRINCE2</p> <p>4.3 SCRUM</p> <p>4.4 Weitere alternative PM-Ansätze und Bewertung</p> <p>5. Praktische Nutzung von PM-Software</p> <p>5.1 Bedeutung von MS Office-Standards als Unterstützung im PM</p> <p>5.2 Bekannte Software Tools im Projektmanagement</p>		
<p>Literatur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Engelfried, J./Zahn, S. (2012): Wirkungsvolle Präsentation von und in Projekten. Springer Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 978-3834942579. • Kowalski, S. (2007): Projekte planen und steuern mit EXCEL. Haufe-Lexware, Freiburg. ISBN-13: 978-3448086195. • Oestereich, B./Weiss, C. (2007): APM – Agiles Projektmanagement. Erfolgreiches Timeboxing für IT-Projekte. dpunkt.verlag, Heidelberg. ISBN-13: 978-38988643863. • Project Management Institute (Hrsg.) (2013): A Guide to the Project Management Body of Knowledge (PMBOK Guide). 5. Auflage, Project Management Institute, Newton Square (PA). ISBN-13: 978-1935589679. • Schwab, J. (2011): Projektplanung mit Project 2010. Das Praxisbuch für alle Project-Anwender. Hanser, München. ISBN-13: 978-3446423978. • Wolf, H. (Hrsg.) (2011): Agile Projekte mit Scrum, XP und KANBAN im Unternehmen durchführen. Erfahrungsberichte aus der Praxis. dpunkt.verlag, Heidelberg. ISBN-13: 978-3898647526. 		

Prüfungsleistungen:

Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150

Selbststudium (in Std.): 120

Selbstüberprüfung (in Std.): 0

Tutorien (in Std.): 30

Modul

Fremdsprache Englisch (DLSPEN-01)

Modulbezeichnung:	Fremdsprache Englisch	
Modulnummer: DLSPEN-01	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Wahlpflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Englisch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none">Fremdsprache Englisch A1-C1 (SPEN01)	Dauer: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Claudia Schild-Franken	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none">Alle Bachelor-Programme im Fernstudium	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none">Wahlmodul Fremdsprache FranzösischWahlmodul Fremdsprache SpanischWahlmodul Fremdsprache Italienisch	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: <p>Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1, B2 und C1 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Englisch nach einem GERS-Einstufungstest gelehrt und praktiziert. Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können sich die Studierenden in Alltagssituationen und/oder beruflichem Leben auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Englisch bedienen.</p>		
Lehrinhalt des Moduls: <p>Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,</p> <ul style="list-style-type: none">vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen – z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben – und können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind, zu helfen. (Niveau A1) **Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2) **die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1) **die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2) **ein breites Spektrum anspruchsvoller, längerer Texte zu verstehen und auch implizite Bedeutungen zu erfassen. Sie können sich spontan und fließend ausdrücken, ohne öfter deutlich erkennbar nach Worten suchen zu müssen. Sie können die Sprache im gesellschaftlichen und beruflichen Leben oder in Ausbildung und Studium wirksam und flexibel gebrauchen. Sie können sich klar, strukturiert und ausführlich zu komplexen Sachverhalten äußern und dabei verschiedene Mittel zur Textverknüpfung angemessen verwenden. (Niveau C1) ***		
Grammatik: <ul style="list-style-type: none">Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, PräpositionenNiveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, PronomenNiveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), ZukunftNiveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte RedeNiveau C1 – Übungen zur Festigung und Wiederholung des Gelernten; unregelmäßige Verben, „phrasal verbs“, Kollokationen und Redewendungen; Unterschiede zwischen britischem und amerikanischem Englisch <p>** Quelle: http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Cadre1_en.asp sowie http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Source/Framework_EN.pdf *** Quelle: http://www.goethe.de/z/50/commeuro/303.htm</p>		
Lehrmethoden:		

Literatur:	<p>Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,</p> <ul style="list-style-type: none"> • vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen – z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben – und können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind, zu helfen. (Niveau A1) ** • Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2) ** • die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1) ** • die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2) ** • ein breites Spektrum anspruchsvoller, längerer Texte zu verstehen und auch implizite Bedeutungen zu erfassen. Sie können sich spontan und fließend ausdrücken, ohne öfter deutlich erkennbar nach Worten suchen zu müssen. Sie können die Sprache im gesellschaftlichen und beruflichen Leben oder in Ausbildung und Studium wirksam und flexibel gebrauchen. Sie können sich klar, strukturiert und ausführlich zu komplexen Sachverhalten äußern und dabei verschiedene Mittel zur Textverknüpfung angemessen verwenden. (Niveau C1) *** <p>Grammatik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen • Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen • Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft • Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Re-de • Niveau C1 – Übungen zur Festigung und Wiederholung des Gelesenen; unregelmäßige Verben, „phrasal verbs“, Kollokationen und Redewendungen; Unterschiede zwischen britischem und amerikanischem Englisch <p>** Quelle: http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Cadre1_en.asp sowie http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Source/Framework_EN.pdf *** Quelle: http://www.goethe.de/z/50/commeuro/303.htm</p>	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabchlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%	Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: SPEN01: Klausur, 180 Min. (100%)

Kursnummer: SPEN01	Kursname: Fremdsprache Englisch A1-C1	Gesamtstunden : 300 h
		ECTS Punkte: 10 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: Keine (Einstufungstests zur Wahl des korrekten Levels)
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
Beschreibung des Kurses:		
<p>Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1-C1 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS).</p> <p>A1-A2: Anhand alltäglicher Themenbereiche und unter Verwendung grundlegender grammatischer Strukturen wird die elementare Verwendung der Fremdsprache Englisch gelehrt und praktiziert.</p> <p>B1-B2: Mit einer Erweiterung der grammatischen Kenntnisse und Fähigkeiten und dem Ausbau des Wortschatzes auf Feldern wie Arbeitsalltag, Kultur, Wirtschaft und aktuelle Ereignisse wird die selbstständige Verwendung der Fremdsprache Englisch gelehrt und praktiziert.</p> <p>C1: Mit einer Erweiterung und Vertiefung der bisherigen grammatischen Kenntnisse und Fähigkeiten und dem Ausbau des Wortschatzes auf Feldern wie Arbeitsalltag, Kultur, Wirtschaft, berufliche Spezialisierungen und aktuelle Ereignisse wird die selbstständige Verwendung der Fremdsprache Englisch gelehrt und praktiziert.</p> <p>Kursziele:</p> <p>A1-A2: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden in Alltagssituationen auf dem Niveau A1-A2 GERS der Fremdsprache Englisch bedienen.</p> <p>B1: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden in Alltagssituationen auf dem Niveau B1 GERS der Fremdsprache Englisch bedienen. Die Studierenden können ihre Sprachkenntnisse von diesem Niveau ausgehend in der Anwendung und mit weiterem Selbststudium selbstbestimmt ausbauen.</p> <p>B2: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden in den meisten Alltags- und beruflichen Situationen selbstständig auf dem Niveau B2 GERS der Fremdsprache Englisch bedienen. Sie sind in der Lage, sich zu einem breiten Themenspektrum auszudrücken, im eigenen Spezialgebiet Fachdiskussionen zu verstehen und sich spontan und fließend zu verständigen, sodass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung für beide möglich ist. Die Studierenden können ihre Sprachkenntnisse von diesem Niveau ausgehend in der Anwendung und mit weiterem Selbststudium selbstbestimmt weiter ausbauen.</p> <p>C1: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden spontan und fließend ausdrücken, ohne öfter deutlich erkennbar nach Worten suchen zu müssen. Sie können die Sprache im gesellschaftlichen und beruflichen Leben oder in Ausbildung und Studium wirksam und flexibel gebrauchen. Die Studierenden können sich klar, strukturiert und ausführlich zu komplexen Sachverhalten äußern und dabei verschiedene Mittel zur Textverknüpfung angemessen verwenden. Die Studierenden können ihre Sprachkenntnisse von diesem Niveau ausgehend in der Anwendung und mit weiterem Selbststudium selbstbestimmt weiter ausbauen.</p> <p>Lehrmethoden:</p> <p>Interaktive Kommunikation im Online Lernprogramm, intelligente Spracherkennung als Vorbereitung für das Kommunikationstraining, Zusatzübungen rund um den Berufsalltag, Vokabeltraining, Einbindung der Lerner in den Kursablauf durch Tutoren. Schreibübungen für Aufbau von Korrespondenzfähigkeit, E-Mail-Frage- und -Antwortmöglichkeit für sprachrelevante Fragen</p> <p>Online Einstufungs-, Fortschritts- und Prüfungsvorbereitungstests</p> <p>Inhalte des Kurses A1:</p> <p>Die Studierenden werden befähigt,</p> <ul style="list-style-type: none"> • vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. • sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person zu stellen – z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben – und können auf Fragen dieser Art Antwort geben. • sich auf einfache Art zu verständigen, wenn die Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind, zu helfen. <p>Thematisch: Familie (Beschreibung und Vorstellung der eigenen Person, Beschreibung und Vorstellung von Freunden, Kollegen und Bekannten); Wohnen (Wohnsituation, Wohnorte); Freizeit (Einkaufen, Hobbys, Reisen, Reiseformen, Erholung); Telefonieren, Reservation, Auftragsbestätigung, Rückmeldung; Kommunikation: „Small Talk“, Kennenlerngespräche; Beschreibung der Lebenssituation (Wohnen, Arbeit, Freizeit)</p> <p>Grammatik: unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen</p> <p>Inhalte des Kurses A2:</p> <p>Die Studierenden werden befähigt,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). • sich in einfachen, routinemäßigen Situationen zu verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. • mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen zu beschreiben. • die Sprache in einfachen beruflichen Situationen anzuwenden und dabei das Aufkommen interkultureller Probleme zu vermeiden. <p>Thematisch: Alltag, Arbeit, Ausbildung, Studium; Arbeitssituation, Arbeitsfelder, Arbeitsorte, berufliche Ziele; Persönlichkeit, Beschreibung von Eigenschaften; Verabredungen und Vereinbarungen treffen; Kommunikation: „Small Talk“, Gespräche über Arbeitsorte, Arbeitsfelder; Beschreibung der Arbeitssituation</p> <p>Grammatik: unter anderem Zeitformen Imperfect und Present Perfect, Subjunktiv, Modalverben, Satzbau</p>		

Inhalte des Kurses B1:

Die Studierenden werden befähigt,

- die Hauptinhalte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht.
- die meisten Situationen zu bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet.
- sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete zu äußern.
- über Erfahrungen und Ereignisse zu berichten, Hoffnungen und Ziele zu beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen zu geben.
- die Sprache in einfachen beruflichen Situationen selbstständig anzuwenden und dabei das Aufkommen interkultureller Probleme zu vermeiden.
- auf Grundlage der selbstständigen Sprachverwendung das eigene Sprachniveau anhand praktischer Erfahrungen und weiteren Selbststudiums zu verbessern.

Thematisch: Umgebung: Beschreiben von Orten und Ländern (Lage, Menschen, Sehenswürdigkeiten, Besonderheiten etc.); Ereignisse in Wirtschaft, Kultur und Politik von unmittelbarer Bedeutung; Verwendung der Fremdsprache in alltäglichen beruflichen Situationen; Schreiben: zusammenhängende Beschreibung von Orten, Situationen, Erlebnissen, Empfehlungen; Kommunikation: Dialoge, Kurzvorträge

Grammatik: Training und Erweiterung der anwendbaren Satzbaumöglichkeiten (unter anderem Subjunktiv in verschiedenen Zeitformen, Imperativ, Modalverben, Relativsätze etc.)

Inhalte des Kurses B2:

Die Studierenden werden befähigt,

- sich zu einem breiten Themenspektrum ausdrücken zu können.
- im eigenen Spezialgebiet Fachdiskussionen zu verstehen und sich spontan und fließend zu verständigen, sodass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung für beide möglich ist.
- eine klare Präsentation über ein bestimmtes Thema zu geben.

Thematisch: erster Arbeitstag, Vertrieb, Verkauf, Kommunikation, Personalwesen, Karriere, Lösungen von privaten und geschäftlichen Aufgaben

Grammatik: unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Inhalte des Kurses C1:

Die Studierenden werden befähigt,

- sich zu einem breiten Themenspektrum ausdrücken zu können.
- im eigenen Spezialgebiet Fachdiskussionen zu verstehen und sich spontan und fließend verständigen, sodass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern spontan für beide möglich ist.
- eine klare Präsentation über ein bestimmtes Thema geben.

Thematisch: komplexe Sachverhalte ausführlich darstellen und dabei Themenpunkte miteinander verbinden, bestimmte Aspekte besonders ausführen und den eigenen Beitrag angemessen abschließen

Grammatik: unregelmäßige Verben, „phrasal verbs“, Kollokationen und Redewendungen, Unterschiede zwischen britischem und amerikanischem Englisch

Literatur:

gemäß Angaben im Online-Kurs Rosetta Stone

Prüfungsleistungen:

Klausur, 180 Minuten

Zeitaufwand Studierende (in Std.): 300

Selbststudium (in Std.): 180
Selbstüberprüfung (in Std.): 60
Tutorien (in Std.): 60

Modul

Fremdsprache Französisch (DLSPFR-01)

Modulbezeichnung:	Fremdsprache Französisch	
Modulnummer: DLSPFR-01	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Wahlpflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: Keine (Einstufungstests zur Wahl des korrekten Levels)	Unterrichtssprache: Französisch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> Fremdsprache Französisch A1-C1 (SPFR01) 	Dauer: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Claudia Schild-Franken	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> alle Bachelor-Programme im Fernstudium 	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> Wahlmodul Fremdsprache Englisch Wahlmodul Fremdsprache Spanisch Wahlmodul Fremdsprache Italienisch 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
<p>Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1, B2 und C1 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Französisch nach einem GERS-Einstufungstest gelehrt und praktiziert. Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können sich die Studierenden in Alltagssituationen und/oder beruflichem Leben auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Französisch bedienen.</p>		
Lehrinhalt des Moduls:		
<p>Lehrinhalt des Moduls: Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,</p> <ul style="list-style-type: none"> vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen – z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben – und können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind, zu helfen. (Niveau A1) ** Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2) ** die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1) ** die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2) ** ein breites Spektrum anspruchsvoller, längerer Texte zu verstehen und auch implizite Bedeutungen zu erfassen. Sie können sich spontan und fließend ausdrücken, ohne öfter deutlich erkennbar nach Worten suchen zu müssen. Sie können die Sprache im gesellschaftlichen und beruflichen Leben oder in Ausbildung und Studium wirksam und flexibel gebrauchen. Sie können sich klar, strukturiert und ausführlich zu komplexen Sachverhalten äußern und dabei verschiedene Mittel zur Textverknüpfung angemessen verwenden. (Niveau C1) *** <p>Grammatik:</p> <ul style="list-style-type: none"> Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ) Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede Niveau C1 – Übungen zur Festigung und Wiederholung des Gelesenen <p>**Quelle http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Cadre1_en.asp sowie http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Source/Framework_EN.pdf ***Quelle http://www.goethe.de/z/50/commeuro/303.htm</p>		
Lehrmethoden:		

<p>Literatur:</p>	<p>Lehrinhalt des Moduls: Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,</p> <ul style="list-style-type: none"> • vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen – z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben – und können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind, zu helfen. (Niveau A1) ** • Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2) ** • die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1) ** • die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2) ** • ein breites Spektrum anspruchsvoller, längerer Texte zu verstehen und auch implizite Bedeutungen zu erfassen. Sie können sich spontan und fließend ausdrücken, ohne öfter deutlich erkennbar nach Worten suchen zu müssen. Sie können die Sprache im gesellschaftlichen und beruflichen Leben oder in Ausbildung und Studium wirksam und flexibel gebrauchen. Sie können sich klar, strukturiert und ausführlich zu komplexen Sachverhalten äußern und dabei verschiedene Mittel zur Textverknüpfung angemessen verwenden. (Niveau C1) *** <p>Grammatik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen • Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ) • Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft • Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede • Niveau C1 – Übungen zur Festigung und Wiederholung des Gelernten <p>**Quelle http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Cadre1_en.asp sowie http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Source/Framework_EN.pdf ***Quelle http://www.goethe.de/z/50/commeuro/303.htm</p>	
<p>Anteil der Modulnote an der Gesamtabchlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%</p>	<p>Prüfungszulassungsvoraussetzung:</p>	<p>Abschlussprüfungen:</p>
	<p>Siehe Kursbeschreibung</p>	<p>SPFR01: Klausur, 180 Min. (100%)</p>

Kursnummer: SPFR01	Kursname: Fremdsprache Französisch A1-C1	Gesamtstunden : 300 h
		ECTS Punkte: 10 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: Keine (Einstufungstests zur Wahl des korrekten Levels)
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1-C1 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS).</p> <p>A1-A2: Anhand alltäglicher Themenbereiche und unter Verwendung grundlegender grammatischer Strukturen wird die elementare Verwendung der Fremdsprache Französisch gelehrt und praktiziert.</p> <p>B1: Mit einer Erweiterung der grammatischen Kenntnisse und Fähigkeiten und dem Ausbau des Wortschatzes auf Feldern wie Arbeitsalltag, Kultur, Wirtschaft und aktuelle Ereignisse wird die selbstständige Verwendung der Fremdsprache Französisch gelehrt und praktiziert.</p> <p>B2: Mit einer Erweiterung und Vertiefung der bisherigen grammatischen Kenntnisse und Fähigkeiten und dem Ausbau des Wortschatzes auf Feldern wie Arbeitsalltag, Kultur, Wirtschaft, berufliche Spezialisierungen und aktuelle Ereignisse wird die selbstständige Verwendung der Fremdsprache Französisch gelehrt und praktiziert.</p> <p>C1: Mit einer Erweiterung und Vertiefung der bisherigen grammatischen Kenntnisse und Fähigkeiten und dem Ausbau des Wortschatzes auf Feldern wie Arbeitsalltag, Kultur, Wirtschaft, berufliche Spezialisierungen und aktuelle Ereignisse wird die selbstständige Verwendung der Fremdsprache Französisch gelehrt und praktiziert.</p> <p>Kursziele:</p> <p>A1-A2: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden in Alltagssituationen auf dem Niveau A1-A2 GERS der Fremdsprache Französisch bedienen.</p> <p>B1: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden in Alltagssituationen auf dem Niveau B1 GERS der Fremdsprache Französisch bedienen. Die Studierenden können ihre Sprachkenntnisse von diesem Niveau ausgehend in der Anwendung und mit weiterem Selbststudium selbstbestimmt ausbauen.</p> <p>B2: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden in den meisten Alltags- und beruflichen Situationen selbstständig auf dem Niveau B2 GERS der Fremdsprache Französisch bedienen. Sie sind in der Lage, sich zu einem breiten Themenspektrum auszudrücken, im eigenen Spezialgebiet Fachdiskussionen zu verstehen und sich spontan und fließend zu verständigen, sodass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung für beide möglich ist. Die Studierenden können ihre Sprachkenntnisse von diesem Niveau ausgehend in der Anwendung und mit weiterem Selbststudium selbstbestimmt weiter ausbauen.</p> <p>C1: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden spontan und fließend ausdrücken, ohne öfter deutlich erkennbar nach Worten suchen zu müssen. Sie können die Sprache im gesellschaftlichen und beruflichen Leben oder in Ausbildung und Studium wirksam und flexibel gebrauchen. Die Studierenden können sich klar, strukturiert und ausführlich zu komplexen Sachverhalten äußern und dabei verschiedene Mittel zur Textverknüpfung angemessen verwenden. Die Studierenden können ihre Sprachkenntnisse von diesem Niveau ausgehend in der Anwendung und mit weiterem Selbststudium selbstbestimmt weiter ausbauen.</p> <p>Lehrmethoden:</p> <p>Interaktive Kommunikation im Online Lernprogramm, intelligente Spracherkennung als Vorbereitung für das Kommunikationstraining, Zusatzübungen rund um den Berufsalltag, Vokabeltraining, Einbindung der Lerner in den Kursablauf durch Tutoren. Schreibübungen für Aufbau von Korrespondenzfähigkeit, E-Mail-Frage- und -Antwortmöglichkeit für sprachrelevante Fragen</p> <p>Online Einstufungs-, Fortschritts- und Prüfungsvorbereitungstests</p> <p>Inhalte des Kurses A1:</p> <p>Die Studierenden werden befähigt,</p> <ul style="list-style-type: none"> • vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. • sich und andere vorzustellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person zu stellen – z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben – und auf Fragen dieser Art Antwort geben zu können. • sich auf einfache Art zu verständigen, wenn die Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind, zu helfen. <p>Thematisch: Familie (Beschreibung und Vorstellung der eigenen Person, Beschreibung und Vorstellung von Freunden, Kollegen und Bekannten); Wohnen (Wohnsituation, Wohnorte); Freizeit (Einkaufen, Hobbys, Reisen, Reiseformen, Erholung); Telefonieren, Reservation, Auftragsbestätigung, Rückmeldung; Kommunikation: „Small Talk“, Kennenlerngespräche; Beschreibung der Lebenssituation (Wohnen, Arbeit, Freizeit)</p> <p>Grammatik: unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen</p> <p>Inhalte des Kurses A2:</p> <p>Die Studierenden werden befähigt,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). • sich in einfachen, routinemäßigen Situationen zu verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. • mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen zu beschreiben. • die Sprache in einfachen beruflichen Situationen anzuwenden und dabei das Aufkommen interkultureller Probleme zu vermeiden. <p>Thematisch: Alltag, Arbeit, Ausbildung, Studium; Arbeitssituation, Arbeitsfelder, Arbeitsorte, berufliche Ziele; Persönlichkeit,</p>		

Beschreibung von Eigenschaften; Verabredungen und Vereinbarungen treffen; Kommunikation: „Small Talk“, Gespräche über Arbeitsorte, Arbeitsfelder; Beschreibung der Arbeitssituation

Grammatik: unter anderem Zeitformen Imparfait, Subjonctif, Modalverben, Satzbau

Inhalte des Kurses B1:

Die Studierenden werden befähigt,

- die Hauptinhalte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht.
- die meisten Situationen zu bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet.
- sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete zu äußern.
- über Erfahrungen und Ereignisse zu berichten, Hoffnungen und Ziele zu beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen zu geben.
- die Sprache in einfachen beruflichen Situationen selbstständig anzuwenden und dabei das Aufkommen interkultureller Probleme zu vermeiden.
- auf Grundlage der selbstständigen Sprachverwendung das eigene Sprachniveau anhand praktischer Erfahrungen und weiteren Selbststudiums zu verbessern.

Thematisch: Umgebung: Beschreiben von Orten und von Ländern (Lage, Menschen, Sehenswürdigkeiten, Besonderheiten etc.); Ereignisse in Wirtschaft, Kultur und Politik von unmittelbarer Bedeutung; Verwendung der Fremdsprache in alltäglichen beruflichen Situationen; Schreiben: zusammenhängende Beschreibung von Orten, Situationen, Erlebnissen, Empfehlungen; Kommunikation: Dialoge, Kurzvorträge

Grammatik: Training und Erweiterung der anwendbaren Satzbaumöglichkeiten (unter anderem Subjunktiv in verschiedenen Zeitformen, Imperativ, Modalverben, Relativsätze etc.)

Inhalte des Kurses B2:

Die Studierenden werden befähigt,

- sich zu einem breiten Themenspektrum ausdrücken zu können.
- im eigenen Spezialgebiet Fachdiskussionen zu verstehen und sich spontan und fließend zu verständigen, sodass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung für beide möglich ist.
- eine klare Präsentation über ein bestimmtes Thema zu geben.

Thematisch: erster Arbeitstag, Vertrieb, Verkauf, Kommunikation, Personalwesen, Karriere, Lösungen von privaten und geschäftlichen Aufgaben

Grammatik: unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Inhalte des Kurses C1:

Die Studierenden werden befähigt,

- sich zu einem breiten Themenspektrum ausdrücken zu können.
- im eigenen Spezialgebiet Fachdiskussionen zu verstehen und sich spontan und fließend zu verständigen, sodass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern spontan für beide möglich ist.
- eine klare Präsentation über ein bestimmtes Thema zu geben.

Thematisch: komplexe Sachverhalte ausführlich darstellen und dabei Themenpunkte miteinander verbinden, bestimmte Aspekte besonders ausführen und den eigenen Beitrag angemessen abschließen

Grammatik: unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Literatur:

gemäß Angaben im Online-Kurs Rosetta Stone

Prüfungsleistungen:

Klausur, 180 Minuten

Zeitaufwand Studierenden (in Std.):300

Selbststudium (in Std.): 180

Selbstüberprüfung (in Std.): 60

Tutorien (in Std.): 60

Modul

Fremdsprachen: Italienisch (DLSPIT)

Modulbezeichnung:	Fremdsprachen: Italienisch	
Modulnummer: DLSPIT	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester; ab dem 1. Semester wählbar
Modul Typ: Wahlpflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: Keine (Einstufungstests zur Wahl des korrekten Levels)	Unterrichtssprache: Italienisch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none">Fremdsprachen: Italienisch A1-B2 (SPIT)	Dauer: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 h Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): N.N.	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none">Alle Bachelor-Programme im Fernstudium	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none">Fremdsprachen: FranzösischFremdsprachen: SpanischFremdsprachen: Englisch	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1 und B2 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS).		
Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Italienisch nach einem GERS-Einstufungstest gelehrt und praktiziert.		
Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können sich die Studierenden in Alltagssituationen und/oder beruflichem Leben auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Italienisch bedienen.		
Lehrinhalt des Moduls:		
Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,		
<ul style="list-style-type: none"> • vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen – z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben – und können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind, zu helfen. (Niveau A1) ** • Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2) ** • die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1) ** • die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2) ** 		
Grammatik:		
<ul style="list-style-type: none"> • Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen • Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ) • Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft • Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede 		
**Quelle: http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Cadre1_en.asp sowie http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Source/Framework_EN.pdf		
Lehrmethoden:		

Literatur:	<p>Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,</p> <ul style="list-style-type: none"> • vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen – z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben – und können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind, zu helfen. (Niveau A1) ** • Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2) ** • die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1) ** • die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2) ** <p>Grammatik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen • Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ) • Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft • Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede <p>**Quelle: http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Cadre1_en.asp sowie http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Source/Framework_EN.pdf</p>	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabchlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%	Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung(en)	Abschlussprüfungen: fortlaufende Leistungskontrolle (100 %)

Kursnummer: SPIT	Kursname: Fremdsprachen: Italienisch A1-B2	Gesamtstunden : 300 h
		ECTS Punkte: 10 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht Kursangebot Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: Keine (Einstufungstests zur Wahl des korrekten Levels)	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	
Beschreibung des Kurses:		
Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1-B2 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS).		
A1-A2: Anhand alltäglicher Themenbereiche und unter Verwendung grundlegender grammatischer Strukturen wird die elementare Verwendung der Fremdsprache Italienisch gelehrt und praktiziert.		
B1: Mit einer Erweiterung der grammatischen Kenntnisse und Fähigkeiten und dem Ausbau des Wortschatzes auf Feldern wie Arbeitsalltag, Kultur, Wirtschaft und aktuelle Ereignisse wird die selbstständige Verwendung der Fremdsprache Italienisch gelehrt und praktiziert.		
B2: Mit einer Erweiterung und Vertiefung der bisherigen grammatischen Kenntnisse und Fähigkeiten und dem Ausbau des Wortschatzes auf Feldern wie Arbeitsalltag, Kultur, Wirtschaft, berufliche Spezialisierungen und aktuelle Ereignisse wird die selbstständige Verwendung der Fremdsprache Italienisch gelehrt und praktiziert.		
Kursziele:		
A1-A2: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden in Alltagssituationen auf dem Niveau A1-A2 GERS der Fremdsprache Italienisch bedienen.		
B1: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden in Alltagssituationen auf dem Niveau B1 GERS der Fremdsprache Italienisch bedienen. Die Studierenden können ihre Sprachkenntnisse von diesem Niveau ausgehend in der Anwendung und mit weiterem Selbststudium selbstbestimmt ausbauen.		
B2: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden in den meisten Alltags- und beruflichen Situationen selbstständig auf dem Niveau B2 GERS der Fremdsprache Italienisch bedienen. Sie sind in der Lage, sich so zu einem breiten Themenspektrum auszudrücken, im eigenen Spezialgebiet Fachdiskussionen zu verstehen und sich spontan und fließend zu verständigen, sodass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung für beide möglich ist. Die Studierenden können ihre Sprachkenntnisse von diesem Niveau ausgehend in der Anwendung und mit weiterem Selbststudium selbstbestimmt weiter ausbauen.		
Lehrmethoden:		
Interaktive Kommunikation im Online Lernprogramm, intelligente Spracherkennung als Vorbereitung für das Kommunikationstraining, Zusatzübungen rund um den Berufsalltag, Vokabeltraining, Einbindung der Lerner in den Kursablauf durch Tutoren. Schreibübungen für Aufbau von Korrespondenzfähigkeit, E-Mail-Frage- und -Antwortmöglichkeit für sprachrelevante Fragen		
Online Einstufungs-, Fortschritts- und Prüfungsvorbereitungstests		
Inhalte des Kurses A1:		
Die Studierenden werden befähigt,		
<ul style="list-style-type: none"> • vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. • sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person zu stellen – z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben – und können auf Fragen dieser Art Antwort geben. • sich auf einfache Art zu verständigen, wenn die Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind, zu helfen. 		
Thematisch: Familie (Beschreibung und Vorstellung der eigenen Person, Beschreibung und Vorstellung von Freunden, Kollegen und Bekannten); Wohnen (Wohnsituation, Wohnorte); Freizeit (Einkaufen, Hobbys, Reisen, Reiseformen, Erholung); Telefonieren, Reservation, Auftragsbestätigung, Rückmeldung; Kommunikation: „Small Talk“, Kennenlerngespräche; Beschreibung der Lebenssituation (Wohnen, Arbeit, Freizeit)		
Grammatik: unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen		
Inhalte des Kurses A2:		
Die Studierenden werden befähigt,		
<ul style="list-style-type: none"> • Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). • sich in einfachen, routinemäßigen Situationen zu verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. • mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen zu beschreiben. • die Sprache in einfachen beruflichen Situationen anzuwenden und dabei das Aufkommen interkultureller Probleme zu vermeiden. 		
Thematisch: Alltag, Arbeit, Ausbildung, Studium; Arbeitssituation, Arbeitsfelder, Arbeitsorte, berufliche Ziele; Persönlichkeit, Beschreibung von Eigenschaften; Verabredungen und Vereinbarungen treffen; Kommunikation: „Small Talk“, Gespräche über Arbeitsorte, Arbeitsfelder; Beschreibung der Arbeitssituation		
Grammatik: unter anderem Zeitformen Imperfetto und Passato Prossimo, Subjunktiv, Modalverben, Satzbau		
Inhalte des Kurses B1:		
Die Studierenden werden befähigt,		
<ul style="list-style-type: none"> • die Hauptinhalte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. • die meisten Situationen zu bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. • sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete zu äußern. • über Erfahrungen und Ereignisse zu berichten, Hoffnungen und Ziele zu beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze 		

Begründungen oder Erklärungen zu geben.

- die Sprache in einfachen beruflichen Situationen selbstständig anzuwenden und dabei das Aufkommen interkultureller Probleme zu vermeiden.
- auf Grundlage der selbstständigen Sprachverwendung das eigene Sprachniveau anhand praktischer Erfahrungen und weiteren Selbststudiums zu verbessern.

Thematisch: Umgebung: Beschreiben von Orten und Ländern (Lage, Menschen, Sehenswürdigkeiten, Besonderheiten etc.); Ereignisse in Wirtschaft, Kultur und Politik von unmittelbarer Bedeutung; Verwendung der Fremdsprache in alltäglichen beruflichen Situationen; Schreiben: zusammenhängende Beschreibung von Orten, Situationen, Erlebnissen, Empfehlungen; Kommunikation: Dialoge, Kurzvorträge

Grammatik: Training und Erweiterung der anwendbaren Satzbaumöglichkeiten (unter anderem Subjunktiv in verschiedenen Zeitformen, Imperativ, Modalverben, Relativsätze etc.)

Inhalte des Kurses B2:

Die Studierenden werden befähigt,

- sich zu einem breiten Themenspektrum ausdrücken zu können.
- im eigenen Spezialgebiet Fachdiskussionen zu verstehen und sich spontan und fließend zu verständigen, sodass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung für beide möglich ist.
- eine klare Präsentation über ein bestimmtes Thema zu geben.

Thematisch: erster Arbeitstag, Vertrieb, Verkauf, Kommunikation, Personalwesen, Karriere, Lösungen von privaten und geschäftlichen Aufgaben

Grammatik: unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Literatur:

gemäß Angaben im Online-Kurs Rosetta Stone

Prüfungsleistungen:

fortlaufende Leistungskontrolle (100 %)

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 300

Selbststudium (in Std.): 180
Selbstüberprüfung (in Std.): 60
Tutorien (in Std.): 60

Modul

Fremdsprache Spanisch (DLSPSP-01)

Modulbezeichnung:	Fremdsprache Spanisch	
Modulnummer: DLSPSP-01	Semester: 5 Semester	Dauer: 1 Semester
Modul Typ: Wahlpflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Spanisch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> Fremdsprache Spanisch A1–C1 (SPSP01) 	Dauer: Selbststudium: 180 h Selbstüberprüfung: 60 h Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Claudia Schild-Franken	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> alle Bachelor-Programme im Fernstudium 	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> Wahlmodul Fremdsprache Französisch Wahlmodul Fremdsprache Englisch Wahlmodul Fremdsprache Italienisch 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
<p>Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1, B2 und C1 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS).</p> <p>Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Spanisch nach einem GERS-Einstufungstest gelehrt und praktiziert.</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls können sich die Studierenden in Alltagssituationen und/oder beruflichem Leben auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Spanisch bedienen.</p>		
Lehrinhalt des Moduls:		
<p>Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,</p> <ul style="list-style-type: none"> vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen – z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben – und können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind, zu helfen. (Niveau A1) ** Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2) ** die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1) ** die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2) ** ein breites Spektrum anspruchsvoller, längerer Texte zu verstehen und auch implizite Bedeutungen zu erfassen. Sie können sich spontan und fließend ausdrücken, ohne öfter deutlich erkennbar nach Worten suchen zu müssen. Sie können die Sprache im gesellschaftlichen und beruflichen Leben oder in Ausbildung und Studium wirksam und flexibel gebrauchen. Sie können sich klar, strukturiert und ausführlich zu komplexen Sachverhalten äußern und dabei verschiedene Mittel zur Textverknüpfung angemessen verwenden. (Niveau C1) *** 		
Grammatik:		
<ul style="list-style-type: none"> Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ) Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede Niveau C1 – Übungen zur Festigung und Wiederholung des Gelesenen 		
<p>**Quelle http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Cadre1_en.asp sowie http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Source/Framework_EN.pdf</p> <p>***Quelle http://www.goethe.de/z/50/commeuro/303.htm</p>		
Lehrmethoden:		

<p>Literatur:</p>	<p>Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,</p> <ul style="list-style-type: none"> • vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen – z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben – und können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind, zu helfen. (Niveau A1) ** • Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2) ** • die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1) ** • die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2) ** • ein breites Spektrum anspruchsvoller, längerer Texte zu verstehen und auch implizite Bedeutungen zu erfassen. Sie können sich spontan und fließend ausdrücken, ohne öfter deutlich erkennbar nach Worten suchen zu müssen. Sie können die Sprache im gesellschaftlichen und beruflichen Leben oder in Ausbildung und Studium wirksam und flexibel gebrauchen. Sie können sich klar, strukturiert und ausführlich zu komplexen Sachverhalten äußern und dabei verschiedene Mittel zur Textverknüpfung angemessen verwenden. (Niveau C1) *** <p>Grammatik:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen • Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ) • Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft • Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede • Niveau C1 – Übungen zur Festigung und Wiederholung des Gelernten <p>**Quelle http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Cadre1_en.asp sowie http://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Source/Framework_EN.pdf ***Quelle http://www.goethe.de/z/50/commeuro/303.htm</p>	
<p>Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:</p> <p>10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%</p>	<p>Prüfungszulassungsvoraussetzung:</p> <p>Siehe Kursbeschreibung</p>	<p>Abschlussprüfungen:</p> <p>SPSP01: Klausur (100%)</p>

Kursnummer: SPSP01	Kursname: Fremdsprache Spanisch	Gesamtstunden : 300 h
		ECTS Punkte: 10 ECTS
Kurstyp: Wahlpflicht KursangebotKursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: Keine	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1-C1 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS).</p> <p>A1-A2: Anhand alltäglicher Themenbereiche und unter Verwendung grundlegender grammatischer Strukturen wird die elementare Verwendung der Fremdsprache Spanisch gelehrt und praktiziert.</p> <p>B1: Mit einer Erweiterung der grammatischen Kenntnisse und Fähigkeiten und dem Ausbau des Wortschatzes auf Feldern wie Arbeitsalltag, Kultur, Wirtschaft und aktuelle Ereignisse wird die selbstständige Verwendung der Fremdsprache Spanisch gelehrt und praktiziert.</p> <p>B2: Mit einer Erweiterung und Vertiefung der bisherigen grammatischen Kenntnisse und Fähigkeiten und dem Ausbau des Wortschatzes auf Feldern wie Arbeitsalltag, Kultur, Wirtschaft, berufliche Spezialisierungen und aktuelle Ereignisse wird die selbstständige Verwendung der Fremdsprache Spanisch gelehrt und praktiziert.</p> <p>C1: Mit einer Erweiterung und Vertiefung der bisherigen grammatischen Kenntnisse und Fähigkeiten und dem Ausbau des Wortschatzes auf Feldern wie Arbeitsalltag, Kultur, Wirtschaft, berufliche Spezialisierungen und aktuelle Ereignisse wird die selbstständige Verwendung der Fremdsprache Spanisch gelehrt und praktiziert.</p> <p>Kursziele:</p> <p>A1-A2: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden in Alltagssituationen auf dem Niveau A1-A2 GERS der Fremdsprache Spanisch bedienen.</p> <p>B1: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden in Alltagssituationen auf dem Niveau B1 GERS der Fremdsprache Spanisch bedienen. Die Studierenden können ihre Sprachkenntnisse von diesem Niveau ausgehend in der Anwendung und mit weiterem Selbststudium selbstbestimmt ausbauen.</p> <p>B2: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden in den meisten Alltags- und beruflichen Situationen selbstständig auf dem Niveau B2 GERS der Fremdsprache Spanisch bedienen. Sie sind in der Lage, sich zu einem breiten Themenspektrum auszudrücken, im eigenen Spezialgebiet Fachdiskussionen zu verstehen und sich spontan und fließend zu verständigen, sodass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung für beide möglich ist. Die Studierenden können ihre Sprachkenntnisse von diesem Niveau ausgehend in der Anwendung und mit weiterem Selbststudium selbstbestimmt weiter ausbauen.</p> <p>C1: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses können sich die Studierenden spontan und fließend ausdrücken, ohne öfter deutlich erkennbar nach Worten suchen zu müssen. Sie können die Sprache im gesellschaftlichen und beruflichen Leben oder in Ausbildung und Studium wirksam und flexibel gebrauchen. Die Studierenden können sich klar, strukturiert und ausführlich zu komplexen Sachverhalten äußern und dabei verschiedene Mittel zur Textverknüpfung angemessen verwenden. Die Studierenden können ihre Sprachkenntnisse von diesem Niveau ausgehend in der Anwendung und mit weiterem Selbststudium selbstbestimmt weiter ausbauen.</p> <p>Lehrmethoden:</p> <p>Interaktive Kommunikation im Online Lernprogramm, intelligente Spracherkennung als Vorbereitung für das Kommunikationstraining, Zusatzübungen rund um den Berufsalltag, Vokabeltraining, Einbindung der Lerner in den Kursablauf durch Tutoren. Schreibübungen für Aufbau von Korrespondenzfähigkeit, E-Mail-Frage- und -Antwortmöglichkeit für sprachrelevante Fragen</p> <p>Online Einstufungs-, Fortschritts- und Prüfungsvorbereitungstests</p> <p>Inhalte des Kurses A1:</p> <p>Die Studierenden werden befähigt,</p> <ul style="list-style-type: none"> • vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. • sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person zu stellen – z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben – und können auf Fragen dieser Art Antwort geben. • sich auf einfache Art zu verständigen, wenn die Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind, zu helfen. <p><u>Thematisch:</u> Familie (Beschreibung und Vorstellung der eigenen Person, Beschreibung und Vorstellung von Freunden, Kollegen und Bekannten); Wohnen (Wohnsituation, Wohnorte); Freizeit (Einkaufen, Hobbys, Reisen, Reiseformen, Erholung); Telefonieren, Reservation, Auftragsbestätigung, Rückmeldung; Kommunikation: „Small Talk“, Kennenlerngespräche; Beschreibung der Lebenssituation (Wohnen, Arbeit, Freizeit)</p> <p><u>Grammatik:</u> unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen</p> <p>Inhalte des Kurses A2:</p> <p>Die Studierenden werden befähigt,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). • sich in einfachen, routinemäßigen Situationen zu verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. • mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen zu beschreiben. • die Sprache in einfachen beruflichen Situationen anzuwenden und dabei das Aufkommen interkultureller Probleme zu vermeiden. <p><u>Thematisch:</u> Alltag, Arbeit, Ausbildung, Studium; Arbeitssituation, Arbeitsfelder, Arbeitsorte, berufliche Ziele; Persönlichkeit, Beschreibung von Eigenschaften; Verabredungen und Vereinbarungen treffen; Kommunikation: „Small Talk“, Gespräche über Arbeitsorte, Arbeitsfelder; Beschreibung der Arbeitssituation</p>		

Grammatik: unter anderem Zeitformen Imperfecto und Indefinido, Subjuntivo, Modalverben, Satzbau

Inhalte des Kurses B1:

Die Studierenden werden befähigt,

- die Hauptinhalte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht.
- die meisten Situationen zu bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet.
- sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete zu äußern.
- über Erfahrungen und Ereignisse zu berichten, Hoffnungen und Ziele zu beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen zu geben.
- die Sprache in einfachen beruflichen Situationen selbstständig anzuwenden und dabei das Aufkommen interkultureller Probleme zu vermeiden.
- auf Grundlage der selbstständigen Sprachverwendung das eigene Sprachniveau anhand praktischer Erfahrungen und weiteren Selbststudiums zu verbessern.

Thematisch: Umgebung; Beschreiben von Orten und Ländern (Lage, Menschen, Sehenswürdigkeiten, Besonderheiten etc.); Ereignisse in Wirtschaft, Kultur und Politik von unmittelbarer Bedeutung; Verwendung der Fremdsprache in alltäglichen beruflichen Situationen; Schreiben: zusammenhängende Beschreibung von Orten, Situationen, Erlebnissen, Empfehlungen; Kommunikation: Dialoge, Kurzvorträge

Grammatik: Training und Erweiterung der anwendbaren Satzbaumöglichkeiten (unter anderem Subjunktiv in verschiedenen Zeitformen, Imperativ, Modalverben, Relativsätze etc.)

Inhalte des Kurses B2:

Die Studierenden werden befähigt,

- sich zu einem breiten Themenspektrum ausdrücken zu können.
- im eigenen Spezialgebiet Fachdiskussionen zu verstehen und sich spontan und fließend zu verständigen, sodass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung für beide möglich ist.
- eine klare Präsentation über ein bestimmtes Thema zu geben.

Thematisch: erster Arbeitstag, Vertrieb, Verkauf, Kommunikation, Personalwesen, Karriere, Lösungen von privaten und geschäftlichen Aufgaben

Grammatik: unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Inhalte des Kurses C1:

Die Studierenden werden befähigt,

- sich zu einem breiten Themenspektrum ausdrücken zu können.
- im eigenen Spezialgebiet Fachdiskussionen zu verstehen und sich spontan und fließend verständigen, sodass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern spontan für beide möglich ist.
- eine klare Präsentation über ein bestimmtes Thema geben.

Thematisch: komplexe Sachverhalte ausführlich darstellen und dabei Themenpunkte miteinander verbinden, bestimmte Aspekte besonders ausführen und den eigenen Beitrag angemessen abschließen

Grammatik: unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede, die Wechselbedingung der Zeiten

Literatur:

gemäß Angaben im Online-Kurs Rosetta Stone

Prüfungsleistungen:

Klausur, 180 Min.

Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 300

Selbststudium (in Std.): 180
Selbstüberprüfung (in Std.): 60
Tutorien (in Std.): 60

Modul

Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften (DLBEWWPP)

Modulbezeichnung:	Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften	
Modulnummer: DLBEWWPP	Semester: 5 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: Praktikumsbetrieb durch Hochschule geprüft; Praktikumsvertrag durch Hochschule akzeptiert	Unterrichtssprache:	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt (DLBEWWPP01) • Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt (DLBEWWPP02) 	Dauer: Praxis: mind. 300 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: keine	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: Das Modul bezieht ausgewählte Kenntnisse aus allen anderen Modulen mit ein.	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
<p>Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die theoretischen Kenntnisse aus den Bereichen Diätetik und Ernährungstherapie in die Praxis zu transferieren. • ihre praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaften sowie angrenzender Disziplinen zu überführen. • die Beratungsarbeit von Ernährungswissenschaftlern zu verstehen. • mit Blick auf die Klienten sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Beratungsarbeit differenziert zu und methodisch reflektiert zu handeln. • ihre Erfahrungen fachlich und persönlich zu reflektieren und in einem Projektbericht schriftlich zu dokumentieren. <p>Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die theoretischen Kenntnisse aus den Bereichen Lebensmittelwissenschaft und -technologie in die Praxis zu transferieren. • ihre praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaften sowie angrenzender Disziplinen zu überführen. • die Richtlinien der Hygiene und Toxikologie in der Praxis umzusetzen und deren Bedeutung im Berufsalltag zu verstehen. • ihre Erfahrungen fachlich und persönlich zu reflektieren und in einem Projektbericht schriftlich zu dokumentieren. 		
Lehrinhalt des Moduls:		
<p>Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planung und Durchführung des Praxisprojektes • Umsetzung der theoretischen Kenntnisse in den Bereichen Diätetik und Ernährungstherapie in die Praxis • Überführung der praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaft sowie angrenzender Disziplinen • Reflexion und Dokumentation der Praxiserfahrungen <p>Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planung und Durchführung des Praxisprojektes • Umsetzung der theoretischen Kenntnisse in den Bereichen Lebensmittelwissenschaft und -technologie in die Praxis • Überführung der praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaft sowie angrenzender Disziplinen • Reflexion und Dokumentation der Praxiserfahrungen 		
Lehrmethoden:		

Literatur:	Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt: <ul style="list-style-type: none"> • Planung und Durchführung des Praxisprojektes • Umsetzung der theoretischen Kenntnisse in den Bereichen Diätetik und Ernährungstherapie in die Praxis • Überführung der praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaft sowie angrenzender Disziplinen • Reflexion und Dokumentation der Praxiserfahrungen Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt: <ul style="list-style-type: none"> • Planung und Durchführung des Praxisprojektes • Umsetzung der theoretischen Kenntnisse in den Bereichen Lebensmittelwissenschaft und -technologie in die Praxis • Überführung der praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaft sowie angrenzender Disziplinen • Reflexion und Dokumentation der Praxiserfahrungen 	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabchlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%	Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibungen	Abschlussprüfungen: DLBEWWPP01: Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht (50 %) DLBEWWPP02: Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht (50 %)

Kursnummer: DLBEWWPP01	Kursname: Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: Siehe Modulbeschreibung
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Im Rahmen dieses Praxisprojektes dokumentieren und reflektieren die Studierenden ihren Praxisalltag. Damit hat dieser Kurs den Charakter einer Selbstlerninheit unter fachlicher Begleitung. Die jeweilig und individuell auftretenden Problemlagen und Fragestellungen werden unter Begleitung der in der Arbeitsstelle zuständigen Fachanleitung oder direkten Führungskraft unter der Perspektive professionellen Handelns in der Ernährungswissenschaft eruiert. Die Studierenden bearbeiten diese Perspektiven in der Praxiseinrichtung und legen sie in Dokumentationsform schriftlich nieder.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die theoretischen Kenntnisse aus den Bereichen Diätetik und Ernährungstherapie in die Praxis zu transferieren. • ihre praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaften sowie angrenzender Disziplinen zu überführen. • die Beratungsarbeit von Ernährungswissenschaftlern zu verstehen. • mit Blick auf die Klienten sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Beratungsarbeit differenziert zu und methodisch reflektiert zu handeln. • ihre Erfahrungen fachlich und persönlich zu reflektieren und in einem Projektbericht schriftlich zu dokumentieren. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Leitfäden, Video-Präsentationen, (Online-)Tutorien, und Foren. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planung des Praxisprojektes • Reflexion des beruflichen Handelns • Erprobung von Konzepten und Methoden der Ernährungswissenschaften in der Praxis • Umsetzung der theoretischen Kenntnisse aus Bromatologie/Warenkunde (Diätküche) • Umsetzung der Kenntnisse aus Ernährungsmedizin, Ernährungslehre • Anwendung der Kenntnisse aus der Ernährungsberatung und spezialisierte Ernährungstherapie • Verschriftlichung der Praxiserfahrung im Rahmen eines Projektberichts <p>Die konkreten Lehrinhalte sind abhängig vom ausgewählten Praxisbetrieb.</p>		
<p>Literatur:</p> <p>Fachbezogen ist die Literatur sämtlicher Module des Studiengangs relevant.</p>		
<p>Prüfungsleistungen:</p> <p>Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht</p>		
<p>Praxis: mind. 150 h</p>		

Kursnummer: DLBEWWPP02	Kursname: Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: Siehe Modulbeschreibung
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Im Rahmen dieses Praxisprojektes dokumentieren und reflektieren die Studierenden ihren Praxisalltag. Damit hat dieser Kurs den Charakter einer Selbstlernereinheit unter fachlicher Begleitung. Die jeweilig und individuell auftretenden Problemlagen und Fragestellungen werden unter Begleitung der in der Arbeitsstelle zuständigen Fachanleitung oder direkten Führungskraft unter der Perspektive professionellen Handelns in der Ernährungswissenschaft eruiert. Die Studierenden bearbeiten diese Perspektiven in der Praxiseinrichtung und legen sie in Dokumentationsform schriftlich nieder.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die theoretischen Kenntnisse aus den Bereichen Lebensmittelwissenschaft und -technologie in die Praxis zu transferieren. • ihre praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaften sowie angrenzender Disziplinen zu überführen. • die Richtlinien der Hygiene und Toxikologie in der Praxis umzusetzen und deren Bedeutung im Berufsalltag zu verstehen. • ihre Erfahrungen fachlich und persönlich zu reflektieren und in einem Projektbericht schriftlich zu dokumentieren. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Leitfäden, Video-Präsentationen, (Online-)Tutorien, und Foren. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planung des Praxisprojektes • Reflexion des beruflichen Handelns • Erprobung von Konzepten und Methoden der Ernährungswissenschaften in der Praxis • Umsetzung der Kenntnisse aus Lebensmittelwissenschaft, -technologie • Anwendung der Kenntnisse aus Hygiene und Toxikologie • Anwendung der mikrobiologischen Kenntnisse • Verschriftlichung der Praxiserfahrung im Rahmen eines Projektberichts <p>Die konkreten Lehrinhalte sind abhängig vom ausgewählten Praxisbetrieb.</p>		
<p>Literatur:</p> <p>Fachbezogen ist die Literatur sämtlicher Module des Studiengangs relevant.</p>		
<p>Prüfungsleistungen:</p> <p>Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht</p>		
<p>Praxis: mind. 150 h</p>		

Semester 6

Modul

**Kommunikation und Gesprächsführung
(DLBEWKUGF)**

10 ECTS

Modulbezeichnung:	Kommunikation und Gesprächsführung	
Modulnummer: DLBEWKUGF	Semester: 6 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h	ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung (DLBEWKUGF01) • Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele (DLBEWKUGF02) 	Dauer: Selbststudium: 210 h Selbstüberprüfung: 30 h Tutorien: 60 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelor Gesundheitsmanagement • Bachelor Soziale Arbeit • Bachelor Pflegemanagement • Bachelor Sozialmanagement 	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Personal Skills • Ernährungstherapie I • Ernährungstherapie II 	
<p>Qualifikations- und Lernziele des Moduls:</p> <p>Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • unterschiedliche Formen und Kanäle (Medien) der Kommunikation zu definieren. • wichtige Modelle und Theorien der zwischenmenschlichen Kommunikation zu kennen und die Bedeutung der Kommunikation zu verstehen. • Kommunikationstechniken und -regeln (insbesondere der Gesprächsführung) zu kennen und anzuwenden. • unterschiedliche Formen der Ernährungskommunikation zu erklären und zu vergleichen. • Institutionen, Träger und Organisationsformen der Ernährungskommunikation anzugeben. • Bedeutung und Einfluss der traditionellen Massenmedien sowie neuer elektronischer Medien im Bereich Ernährung und Lebensmittel kritisch darzustellen. <p>Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele: Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Arten persönlicher Gespräche (einschließlich besonderer Gesprächssituationen, wie z. B. Konflikte) zu kennen und durchzuführen. • persönliche Grundhaltungen zu überprüfen und persönliches Gesprächs-, Beratungs- und Kommunikationsverhalten zu reflektieren. • Zielgruppen der Ernährungskommunikation zu identifizieren und zielgruppenspezifische Kommunikationsmaßnahmen zu entwickeln. • Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung (Zertifizierungen, Standards) zu kennen und zu berücksichtigen. 		
Lehrinhalt des Moduls:		
<p>Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikationsformen und -kanäle (-medien) • Kommunikationsmodelle und -theorien • Kommunikationstechniken und -regeln • Formen der Ernährungskommunikation und ihre Bedeutung • Institutionen, Träger und Organisationsformen der Ernährungskommunikation • Massenmedien und Ernährungskommunikation • Ernährungskommunikation über neue elektronische Medien <p>Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arten der Einzelberatung (einschließlich besonderer Gesprächssituationen) • Reflexion des persönlichen Beratungs- und Kommunikationsverhaltens • Zielgruppen der Ernährungskommunikation • zielgruppenspezifische Kommunikationsmaßnahmen • Qualitätssicherung 		
Lehrmethoden:		

Literatur:	Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung: <ul style="list-style-type: none"> • Kommunikationsformen und -kanäle (-medien) • Kommunikationsmodelle und -theorien • Kommunikationstechniken und -regeln • Formen der Ernährungskommunikation und ihre Bedeutung • Institutionen, Träger und Organisationsformen der Ernährungskommunikation • Massenmedien und Ernährungskommunikation • Ernährungskommunikation über neue elektronische Medien Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele: <ul style="list-style-type: none"> • Arten der Einzelberatung (einschließlich besonderer Gesprächssituationen) • Reflexion des persönlichen Beratungs- und Kommunikationsverhaltens • Zielgruppen der Ernährungskommunikation • zielgruppenspezifische Kommunikationsmaßnahmen • Qualitätssicherung 	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%	Prüfungszulassungsvoraussetzung: Siehe Kursbeschreibung	Abschlussprüfungen: DLBEWKUGF01: Klausur 90 Min. (50%) DLBEWKUGF02: Projektpräsentation (50%)

Kursnummer: DLBEWKUGF01	Kursname: Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung	Gesamtstunden : 150 h
		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Das menschliche Leben ist gekennzeichnet von einer Vielzahl von Kommunikationssituationen – wir können nicht nicht kommunizieren.</p> <p>In diesem Kurs beschäftigen sich die Studierenden zuerst mit den allgemeinen Grundlagen der Kommunikation, nämlich mit Kommunikationsformen, -kanälen (-medien), -modellen, -theorien, -techniken und -regeln und reflektieren dabei die Bedeutung der Kommunikation. Ein besonderer Fokus liegt dabei auf der Kommunikationssituation Gespräch bzw. Beratung.</p> <p>Anschließend werden die unterschiedlichen spezifischen Formen (Ernährungsbildung, -information, -aufklärung, -beratung, -therapie, -coaching) und ihre bevorzugten Medien sowie Institutionen, Träger und Organisationsformen der Ernährungskommunikation dargestellt und kritisch beleuchtet. Vertiefende Schwerpunkte liegen abschließend auf der Bedeutung und dem Einfluss von Massenmedien (Presse, TV) im Bereich Ernährungskommunikation sowie auf der Ernährungskommunikation über neue elektronische Medien (Internet, Apps, Blogs etc.).</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • unterschiedliche Formen und Kanäle (Medien) der Kommunikation zu definieren. • wichtige Modelle und Theorien der zwischenmenschlichen Kommunikation zu kennen und die Bedeutung der Kommunikation zu verstehen. • Kommunikationstechniken und -regeln (insbesondere der Gesprächsführung) zu kennen und anzuwenden. • unterschiedliche Formen der Ernährungskommunikation zu erklären und zu vergleichen. • Institutionen, Träger und Organisationsformen der Ernährungskommunikation anzugeben. • Bedeutung und Einfluss der traditionellen Massenmedien sowie neuer elektronischer Medien im Bereich Ernährung und Lebensmittel kritisch darzustellen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Skripte, Video-Vorlesungen, Übungen, Podcasts, (Online-) Tutorien und Fallstudien. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>1. Grundlagen der Kommunikation</p> <p>1.1 Kommunikationsformen 1.2 Kommunikationskanäle und -medien 1.3 Wichtige Kommunikationsmodelle und -theorien 1.4 Kommunikationstechniken – mit Schwerpunkt Gesprächsführung 1.5 Kommunikationsregeln – mit Schwerpunkt Gesprächsführung 1.6 Besondere Gesprächssituationen</p> <p>2. Ernährungskommunikation</p> <p>2.1 Formen der Ernährungskommunikation 2.2 Institutionen und Träger der Ernährungskommunikation 2.3 Organisationsformen der Ernährungskommunikation</p> <p>3. Massenmedien und Ernährungskommunikation</p> <p>4. Ernährungskommunikation über neue elektronische Medien</p>		
<p>Literatur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Müller, W./Culley, S. (2015): Beratung als Prozess: Lehrbuch kommunikativer Fertigkeiten, 6. Auflage, Beltz, Weinheim. • Plate, M. (2014): Grundlagen der Kommunikation: Gespräche effektiv gestalten, 2. Auflage, UTB, Stuttgart. • Schulz von Thun, F. (2014): Miteinander Reden. Band 1 – 4: Störungen und Klärungen / Stile, Werte und Persönlichkeitsentwicklung / Das "Innere Team" und situationsgerechte Kommunikation / Fragen und Antworten. Rowohlt Taschenbuch Verlag, Reinbek. 		
Prüfungsleistungen:		
Klausur, 90 Min.		
<p>Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150</p> <p>Selbststudium (in Std.): 90 Selbstüberprüfung (in Std.): 30 Tutorien (in Std.): 30</p>		

Kursnummer: DLBEWKUGF02	Kursname: Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele	Gesamtstunden : 150 h ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: keine	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Die Studierenden vertiefen wichtige Modelle und Theorien der zwischenmenschlichen Kommunikation. In der Form von Übungen (Rollenspielen, Fallbeispiele u. ä.) lernen sie Zielgruppen der Ernährungskommunikation und zielgruppengerechte Kommunikationsformen zu definieren und zu planen.</p> <p>Insbesondere üben sie zwischenmenschliche Kommunikation erfolgreich zu gestalten. Dies umfasst (Beratungs-)Gespräche erfolgreich zu führen, Kommunikationsprobleme zu identifizieren und zu analysieren, anerkannte Komponenten einer erfolgreichen zwischenmenschlichen Kommunikation – wie z. B. aktives Zuhören u. a. – sinnvoll anzuwenden. Sie lernen die Einflussfaktoren auf eine erfolgreiche Kommunikation kennen und üben Techniken eines wertschätzenden und partnerorientierten Kommunikationsstils. Damit sammeln sie erste Erfahrungen, Beratungsgespräche sachgerecht vor- und nachzubereiten sowie durchzuführen.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschiedene Arten persönlicher Gespräche (einschließlich besonderer Gesprächssituationen, wie z. B. Konflikte) zu kennen und durchzuführen. • persönliche Grundhaltungen zu überprüfen und persönliches Gesprächs-, Beratungs- und Kommunikationsverhalten zu reflektieren. • Zielgruppen der Ernährungskommunikation zu identifizieren und zielgruppenspezifische Kommunikationsmaßnahmen zu entwickeln. • Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung (Zertifizierungen, Standards) zu kennen und zu berücksichtigen. <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Leitfäden, Video-Präsentationen, (Online-)Tutorien, und Foren. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p>Einführend werden wichtige Modelle und Theorien der zwischenmenschlichen Kommunikation insbesondere der Gesprächsführung erneut aufgegriffen und anhand von Fallbeispielen u.ä. vertieft. In Übungen lernen die Studierenden, Zielgruppen der Ernährungskommunikation zu definieren und hinsichtlich der Zielgruppe und des zu transportierenden/zu besprechenden Inhalts (Ziels) erfolgversprechende Kommunikationsformen zu definieren, zu planen und umzusetzen.</p> <p>Der Schwerpunkt liegt auf der erfolgreichen Gestaltung personaler Kommunikation (Einzelgespräch, Gruppengespräch, Vortrag, Präsentation, Diskussion u. ä.), darunter insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Übungen zur Planung, Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von Beratungsgesprächen <ul style="list-style-type: none"> – Informationsberatung – Entscheidungsberatung – Beratung zur Verhaltensmodifikation • Übungen zu den Einflussfaktoren auf eine erfolgreiche personale Kommunikation • Übungen zur Identifikation und Analyse von Kommunikationsproblemen sowie deren Lösung • Übungen zum Einsatz anerkannter Techniken einer erfolgreichen zwischenmenschlichen Kommunikation • Übungen zum Erkennen und Einsetzen eines wertschätzenden und partnerorientierten Kommunikationsstils • Übungen zur kritischen Analyse des persönlichen Kommunikationsverhaltens 		
<p>Literatur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bamberger, G. (2015): Lösungsorientierte Beratung: Praxishandbuch, Beltz, Weinheim. • Plate, M. (2014): Grundlagen der Kommunikation: Gespräche effektiv gestalten, 2. Auflage, UTB, Stuttgart. • Schaller, R. (2006): Das große Rollenspiel-Buch. Grundtechniken, Anwendungsformen, Praxisbeispiele, Beltz, Weinheim. • Sander, K./Ziebertz, T (2010): Personenzentrierte Beratung. Ein Lehrbuch für Ausbildung und Praxis, Beltz Juventa, Weinheim. 		
<p>Prüfungsleistungen:</p> <p>Projektpräsentation</p>		
<p>Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150</p> <p>Selbststudium (in Std.): 120 Selbstüberprüfung (in Std.): - Tutorien (in Std.): 30</p>		

Modul

Seminar Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften (DLBEWSATEW)

5 ECTS

Modulbezeichnung:		Seminar Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften	
Modulnummer: DLBEWSATEW	Semester: 6 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester	
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h		ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> Seminar Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften (DLBEWSATEW01) 		Dauer: Selbststudium: 120 h Selbstüberprüfung: - Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Martina Heer	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> Bachelor Gesundheitsmanagement 		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> Erährungsphysiologie Pathophysiologie der Ernährung Erährungsmedizin Erährungslehre Angewandte Ernährungslehre 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Nach erfolgreichem Abschluss des Moduls sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> sich eigenständig in ein vorgegebenes Thema aus dem Bereich „Ernährungswissenschaften“ einzuarbeiten. wichtige Eigenschaften, Zusammenhänge und Erkenntnisse in Form einer Ausarbeitung zu verschriftlichen. die Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens zu erinnern und in der Seminararbeit umzusetzen. 			
Lehrinhalt des Moduls: Das Seminar behandelt aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften. Eine aktuelle Themenliste befindet sich im Learning Management System.			
Lehrmethoden:			
Literatur:		Das Seminar behandelt aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften. Eine aktuelle Themenliste befindet sich im Learning Management System.	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:	
	Siehe Kursbeschreibung	DLBEWSATEW01: Schriftliche Ausarbeitung: Seminararbeit (100%)	

Kursnummer: DLBEWSATEW01	Kursname: Seminar Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften	Gesamtstunden : 150 h
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		ECTS Punkte: 5 ECTS Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
Beschreibung des Kurses: Im Rahmen des Seminars Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften erstellen die Studierenden zu einem Fachthema eine Seminararbeit und präsentieren ihre Ergebnisse. Die Studierenden stellen so unter Beweis, dass sie in der Lage sind, sich selbstständig in ein Thema einzuarbeiten, in den Bezug zum Erlernten und der Literatur zu setzen und die gewonnenen Erkenntnisse strukturiert zu dokumentieren und im Rahmen einer Seminararbeit schriftlich zu präsentieren. Kursziele: Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> • sich eigenständig in ein vorgegebenes Thema aus dem Bereich „Ernährungswissenschaften“ einzuarbeiten. • wichtige Eigenschaften, Zusammenhänge und Erkenntnisse in Form einer Ausarbeitung zu verschriftlichen. • die Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens zu erinnern und in der Seminararbeit umzusetzen. Lehrmethoden: Die Lehrmaterialien enthalten Leitfäden, Video-Präsentationen, (Online-)Tutorien, und Foren. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können. Inhalte des Kurses: Das Seminar behandelt aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften, hauptsächlich aus den Bereichen Ernährungsphysiologie, Ernährungslehre und Lebensmittelwissenschaft. Dies können z.B. alternative Ernährungsformen oder Reduktionsdiäten sein, die aktuell in der Laienpresse diskutiert werden oder Lebensmittelskandale, die gesundheitliche und gesellschaftliche Auswirkungen verursachen. Jeder Teilnehmer muss zu einem ihm zugewiesenen Thema eine Seminararbeit erstellen.		
Literatur: <ul style="list-style-type: none"> • Franck, N./Stary, J. (Hrsg.) (2011): Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens. 17. Auflage, Verlag Ferdinand Schöningh GmbH, Paderborn • Hunziker, A.W. (2010): Spass am wissenschaftlichen Arbeiten. So schreiben Sie eine gute Semester-, Bachelor- oder Masterarbeit. 4. Auflage, SKV, Zurich. ISBN-13: 978-3286512245. • Kommeier, M. (Hrsg.) (2016): Wissenschaftlich schreiben leicht gemacht für Bachelor, Master und Dissertation. 7. Auflage, UTB GmbH, Stuttgart. • Samec, K./Prenner, M./Schwetz, H. (Hrsg.) (2014): Die Bachelorarbeit an Universität und Fachhochschule: Ein Lehr- und Lernbuch zur Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten. 3. Auflage, UTB GmbH, Stuttgart. 		
Prüfungsleistungen: Schriftliche Ausarbeitung: Seminararbeit		
Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 150 Selbststudium (in Std.): 120 Selbstüberprüfung (in Std.): - Tutorien (in Std.): 30		

Modul

Agiles Projektmanagement (DLBDBAPM)

5 ECTS

Modulbezeichnung:	Agiles Projektmanagement	
Modulnummer: DLBDBAPM	Semester: 6 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester
Modul Typ: Pflicht	Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 150 h	ECTS Punkte: 5 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: keine	Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> Agiles Projektmanagement (DLBDBAPM01) 	Dauer: Selbststudium: 120 h Selbstüberprüfung: - Tutorien: 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System	Modulverantwortliche(r): Dr. Marian Benner-Wickner	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> Bachelor Betriebswirtschaftslehre Bachelor Wirtschaftsingenieurwesen Industrie 4.0 Bachelor Wirtschaftsinformatik 	Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> Requirements Engineering Diätetik Grundlagen der industriellen Softwaretechnik Design Thinking 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls:		
Nach der Teilnahme an diesem Modul sind die Studierenden in der Lage, <ul style="list-style-type: none"> die Unterschiede zwischen agilem und plangetriebenem Projektmanagement zu erläutern. agile Prinzipien zu erläutern. nach den in Scrum definierten Werten agil zusammenzuarbeiten. die in Scrum definierten Aktivitäten anzuwenden. die in Scrum definierten Rollen zu verantworten. die in Scrum definierten Artefakte zu erstellen und zu pflegen. 		
Lehrinhalt des Moduls:		
In diesem Kurs werden den Studierenden Handlungskompetenzen im Bereich des agilen Projektmanagements vermittelt. Hierzu werden sie unter anderem mit den Werten, Aktivitäten, Rollen und Artefakten agiler Vorgehensweisen am Beispiel Scrum vertraut gemacht.		
Lehrmethoden:		
Literatur:	In diesem Kurs werden den Studierenden Handlungskompetenzen im Bereich des agilen Projektmanagements vermittelt. Hierzu werden sie unter anderem mit den Werten, Aktivitäten, Rollen und Artefakten agiler Vorgehensweisen am Beispiel Scrum vertraut gemacht.	
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 5 ECTS von 180 ECTS = 2.78%	Prüfungszulassungsvoraussetzung:	Abschlussprüfungen:
	Siehe Kursbeschreibung	DLBDBAPM01 Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht (100%)

Kursnummer: DLBDBAPM01	Kursname: Agiles Projektmanagement	Gesamtstunden : 150 h
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:		ECTS Punkte: 5 ECTS
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Zugangsvoraussetzungen: keine
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System		Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung
<p>Beschreibung des Kurses:</p> <p>Die Studierenden werden in diesem Kurs eine praktische Einführung in das agile Projektmanagement erhalten. Neben der Vermittlung der einzelnen Grundprinzipien werden auch die Unterschiede zu plangetriebenem Projektmanagement detailliert beleuchtet. Um agiles Projektmanagement nicht nur zu verstehen, sondern auch zu erfahren, werden Werte, Aktivitäten, Rollen und Artefakte typischer agiler Vorgehensweisen am Beispiel Scrum vorgestellt und an einem Beispielprojekt eingeübt.</p> <p>Kursziele</p> <p>Nach der Teilnahme an diesem Kurs sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> • die Unterschiede zwischen agilem und plangetriebenem Projektmanagement zu erläutern. • agile Prinzipien zu erläutern. • nach den in Scrum definierten Werten agil zusammenzuarbeiten. • die in Scrum definierten Aktivitäten anzuwenden. • die in Scrum definierten Rollen zu verantworten. • die in Scrum definierten Artefakte zu erstellen und zu pflegen. <p>Lehrmethoden</p> <p>Die Lehrmaterialien enthalten Leitfäden, Video-Präsentationen, (Online-)Tutorien, und Foren. Sie sind so strukturiert, dass Studierende sie in freier Ortswahl und zeitlich unabhängig bearbeiten können.</p> <p>Inhalte des Kurses</p> <p>In diesem Kurs werden den Studierenden verschiedene Kompetenzen im Bereich des agilen Projektmanagements vermittelt. Im Gegensatz zu plangetriebenem Projektmanagement werden dabei vor allem die aus der modernen Softwareentwicklung bekannten Prinzipien der Agilität vermittelt. Am Beispiel von SCRUM sollen sich die Studierenden eine agile Vorgehensweise selbst aneignen. Das Wissen um die jeweiligen Rollen und Aktivitäten werden die Studierenden dann in einem einfachen Projekt einsetzen und auf diese Weise erste praktische Erfahrungen sammeln und im Projektbericht dokumentieren. Die Inhalte der Projekte ergeben sich aus den individuellen Fähigkeiten und Voraussetzungen der Studierenden.</p>		
<p>Literatur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Röpstorff, S./Wiechmann, R. (2012): Scrum in der Praxis. Erfahrungen, Problemfelder und Erfolgsfaktoren. dpunkt.verlag, Heidelberg. ISBN 978-3-898647922. • Rubin, K. S. (2014): Essential Scrum. Umfassendes Scrum-Wissen aus der Praxis. Mitp Verlag, Frechen. ISBN 978-3-826690471. • Roock, A. (2011): Software-Kanban. Eine Einführung. In: Projektmagazin, Heft 4, • Leffingwell, D. et al. (o. J.): Scaled Agile Framework. (URL: http://scaledagileframework.com/ [letzter Zugriff: 17.07.2015]). • Schwaber, K./Sutherland, J. (o. J.): The Scrum Guide™ - The definitive Guide to Scrum: The Rules of the Game. www.scrumguides.org 		
<p>Prüfungsleistungen:</p> <p>Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht</p>		
<p>Zeitaufwand Studierende (in Std.): 150</p> <p>Selbststudium (in Std.): 120 Selbstüberprüfung (in Std.): - Tutorien (in Std.): 30</p>		

Modul
Bachelorarbeit (BBAK)
10 ECTS

Modulbezeichnung:		Bachelorarbeit	
Modulnummer: BBAK	Semester: 6 Semester	Dauer: Minimaldauer 1 Semester	
Modul Typ: Pflicht		Regulär angeboten im: WS, SS	
Workload: 300 h		ECTS Punkte: 10 ECTS	
Zugangsvoraussetzungen: Gemäß Studien- und Prüfungsordnung		Unterrichtssprache: Deutsch	
Kurse im Modul: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelorarbeit (BBAK01) • Kolloquium (BBAK02) 		Dauer: Bachelorarbeitstutorial: 30 h Forschung / Erstellung Bachelorarbeit: 240 h Mündliche Prüfung (inkl. Vorbereitung) : 30 h	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste der Tutoren im Learning Management System		Modulverantwortliche(r): Prof. Dr. Holger Sommerfeldt	
Bezüge zu anderen Programmen: <ul style="list-style-type: none"> • Alle Bachelorprogramme im Fernstudium 		Bezüge zu anderen Modulen im Programm: <ul style="list-style-type: none"> • Alle Module 	
Qualifikations- und Lernziele des Moduls: Das Modul Bachelorarbeit setzt sich aus dem Kurs Bachelorarbeit sowie dem Kurs Kolloquium zur Bachelorarbeit zusammen. Die Bachelorarbeit ist eine umfangreiche schriftliche Ausarbeitung, in der die Studierenden eine Problemstellung mithilfe wissenschaftlicher Methoden eigenständig bearbeiten und ihr Vorgehen und die gefundene Lösung dann dokumentieren. Das Kolloquium wird nach Einreichung der Bachelorarbeit durchgeführt und umfasst eine Präsentation der Ergebnisse der Bachelorarbeit durch den Studierenden sowie die Beantwortung von Fragen der Gutachter.			
Lehrinhalt des Moduls:			
<ul style="list-style-type: none"> • Bachelorarbeit • Kolloquium zur Bachelorarbeit 			
Lehrmethoden:			
Literatur: <ul style="list-style-type: none"> • Bachelorarbeit • Kolloquium zur Bachelorarbeit 			
Anteil der Modulnote an der Gesamtabschlussnote des Programms:: 10 ECTS von 180 ECTS = 5.56%	Prüfungszulassungsvoraussetzung: Gemäß Studien- und Prüfungsordnung		Abschlussprüfungen:
			<ul style="list-style-type: none"> • Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit (90 %) • Präsentation: Kolloquium (10 %)

Kursnummer: BBAK01	Kursname: Bachelorarbeit	Gesamtstunden : 270 h
		ECTS Punkte: 9 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: gemäß Studien- und Prüfungsordnung	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	
Beschreibung des Kurses:		
<p>Ziel und Zweck der Bachelorarbeit ist es, die im Verlauf des Studiums erworbenen fachlichen und methodischen Kompetenzen in Form einer akademischen Abschlussarbeit mit thematischem Bezug zum Studienschwerpunkt erfolgreich anzuwenden.</p> <p>Inhalt der Bachelorarbeit kann eine praktisch-empirische oder aber theoretisch-wissenschaftliche Problemstellung sein. Studierende sollen unter Beweis stellen, dass sie eigenständig unter fachlich-methodischer Anleitung eines akademischen Betreuers eine ausgewählte Problemstellung mit wissenschaftlichen Methoden analysieren, kritisch bewerten und Lösungsvorschläge erarbeiten können. Das von dem Studierenden zu wählende Thema aus dem jeweiligen Studienschwerpunkt soll nicht nur die erworbenen wissenschaftlichen Kompetenzen unter Beweis stellen, sondern auch das akademische Wissen des Studierenden vertiefen und abrunden, um seine Berufsfähigkeiten und -fertigkeiten optimal auf die Bedürfnisse des zukünftigen Tätigkeitsfeldes auszurichten.</p> <p>Kursziele:</p> <p>Das Ziel ist die Erstellung einer schriftlichen Ausarbeitung im Umfang von ca. 40 Seiten, mit denen Studierende ihre Fähigkeit demonstrieren, eine Problemstellung aus dem Studienschwerpunkt mit wissenschaftlichen Methoden eigenständig zu bearbeiten.</p> <p>Lehrmethoden:</p> <p>Die Studierenden schreiben ihre Bachelorarbeit eigenständig unter der methodischen und wissenschaftlichen Anleitung eines akademischen Betreuers.</p> <p>Inhalte des Kurses:</p> <p><u>Bachelorarbeit:</u></p> <p>Die Bachelorarbeit muss zu einer Themenstellung geschrieben werden, die einen inhaltlichen Bezug zum jeweiligen Studienschwerpunkt aufweist. Im Rahmen der Bachelorarbeit müssen die Problemstellung sowie das wissenschaftliche Untersuchungsziel klar herausgestellt werden. Die Arbeit muss über eine angemessene Literaturanalyse den aktuellen Wissensstand des zu untersuchenden Themas widerspiegeln. Der Studierende muss seine Fähigkeit unter Beweis stellen, das erarbeitete Wissen in Form einer eigenständigen und problemlösungsorientierten Anwendung theoretisch und/oder empirisch zu verwerten.</p>		
<p>Literatur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hunziker, A. W. (2010): Spaß am wissenschaftlichen Arbeiten. So schreiben Sie eine gute Semester-, Bachelor- oder Masterarbeit. 4. Auflage, Verlag, SKV, Zürich. ISBN-13: 978-3286512245. • Wehrlin, U. (2010): Wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben. Leitfaden zur Erstellung von Bachelorarbeit, Masterarbeit und Dissertation – von der Recherche bis zur Buchveröffentlichung. AVM, München. ISBN-13: 978-3863066680. • Themenabhängige Literaturliste 		
Prüfungsleistungen:		
<p>Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit (Umfang ca. 40 Seiten DIN A4)</p> <p>Zwei interne Gutachter bewerten die Bachelorarbeit auf Basis festgelegter Beurteilungskriterien und Kriteriengewichtungen und erstellen ein Gutachten.</p> <p>Die Kriterien zur Beurteilung der Prüfungsleistung sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umfang, Struktur und Zielsetzung der Problemdefinition • Struktur und Verlauf der Untersuchung • Literaturanalyse und Wahl des theoretisch-konzeptionellen Rahmens • Begründung, Darstellung und Anwendung der wissenschaftlichen Vorgehensweise und ausgewählten Methodik • Darstellung, Interpretation und Diskussion theoretischer und/oder empirischer Untersuchungsergebnisse • Eigenständigkeit, Kreativität und Unabhängigkeit des wissenschaftlichen Arbeitens • Dokumentation und Anwendung wissenschaftlicher Quellen • Einhaltung aktueller Standards des wissenschaftlichen Arbeitens (Zitierweise, Quellenangabe, Literaturverzeichnis, Abbildungs-/Abkürzungsverzeichnis etc.) 		
Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 270		
Forschung / Erstellung Bachelorarbeit (in Std.): 270		

Kursnummer: BBAK02	Kursname: Kolloquium	Gesamtstunden : 30 h ECTS Punkte: 1 ECTS
Kurstyp: Pflicht Kursangebot: WS, SS Kursdauer:	Zugangsvoraussetzungen: gemäß Studien- und Prüfungsordnung	
Kurskoordinator(en) / Dozenten / Lektoren: Siehe aktuelle Liste im Learning Management System	Bezüge zu anderen Modulen: Siehe Modulbeschreibung	
Beschreibung des Kurses: Das Kolloquium wird nach Einreichung der Bachelorarbeit durchgeführt. Es erfolgt auf Einladung der Gutachter. Im Rahmen des Kolloquiums müssen die Studierenden unter Beweis stellen, dass sie den Inhalt und die Ergebnisse der schriftlichen Arbeit in vollem Umfang eigenständig erbracht haben. Inhalt des Kolloquiums ist eine Präsentation der wichtigsten Arbeitsinhalte und Untersuchungsergebnisse durch den Studierenden sowie die Beantwortung von Fragen der Gutachter. Kursziele: Im Mittelpunkt des Kolloquiums steht das Ziel, die in der Bachelorarbeit demonstrierte Fach- und Methodenkompetenz durch den Studierenden unter Beweis stellen zu lassen. Darüber hinaus soll der Studierende demonstrieren, dass er themenbezogene Fragen der Fachexperten aktiv beantworten kann. Nicht zuletzt dient das Kolloquium dem Ziel, die Fähigkeit des Studierenden eines zielorientierten akademischen Umgangs mit Präsentations- und Kommunikationstechniken zu überprüfen. Lehrmethoden: Moderne Präsentationstechnologien stehen zur Verfügung. Inhalte des Kurses: Das Kolloquium umfasst eine Präsentation der wichtigsten Ergebnisse der Bachelorarbeit, gefolgt von der Beantwortung von Fachfragen der Gutachter durch den Studierenden.		
Literatur: Renz, K.-C. (2016): Das 1 x 1 der Präsentation. Für Schule, Studium und Beruf. 2. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden. ISBN-13: 978-3658102104.		
Prüfungsleistungen: Präsentation: Kolloquium Die das Kolloquium abhaltenden Gutachter bewerten die Qualität der Prüfungsleistung anhand der nachfolgend gelisteten Bewertungskriterien: <ul style="list-style-type: none"> • Verständnis und Anwendung wissenschaftlicher Analyseverfahren • Struktur und Inhalt der Präsentation • Fähigkeit zur akademischen Verteidigung der Bachelorarbeit • Inhalt und logische Konsistenz der Antworten auf Prüfungsfragen 		
Zeitaufwand Studierenden (in Std.): 30 Vorbereitung (in Std.): 29 Durchführung (in Std.): 1		

