



HOCHSCHULE OSNABRÜCK
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modulhandbuch

Bachelorstudiengang Ökotrophologie

Studienordnung 2018

Stand: 08/2023

Inhaltsverzeichnis:



Nr.	Modul
1	Alltagsmanagement
2	Angewandte Ernährungskommunikation
3	Angewandte Haushaltstechnik
4	Angewandte Mathematik und Physik
5	Arbeits- und Gesundheitsschutz
6	Arbeits- und Verbraucherrecht
7	Armut und soziale Ungleichheit
8	Außer-Haus-Verpflegung
9	Bachelorarbeit
10	Bauen und Wohnen
11	Berufspraktisches Projekt
12	Biochemie der Ernährung
13	Chemie der Lebensmittel
14	Computergestützte Information und Beratung
15	Dienstleistungen im Bereich Versorgung und Betreuung
16	Empirische Sozialforschung
17	Ernährung des gesunden Menschen
18	Ernährungsassoziierte Krankheiten I
19	Ernährungsassoziierte Krankheiten II
20	Erwachsenenbildung und Bildungsevaluation
21	Gerontologie im haushaltswissenschaftlichen Kontext
22	Gesprächsführung im beruflichen Kontext
23	Gesundheitsförderung
24	Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre in der Ökotrophologie
25	Hauswirtschaftliches Dienstleistungsmanagement
26	Home Economics, Nutrition and Education
27	Humanbiologie
28	Humanernährung
29	Hygiene der Lebensmittel
30	Innovationen in der Ernährungswirtschaft
31	Innovative Entwicklungen im ländlichen Raum
32	Integrierte Managementsysteme
33	Konsum- und Ernährungsverhalten
34	Lebensmittelkunde
35	Lebensmittelproduktion
36	Lebensmitteluntersuchung
37	Management in Unternehmen
38	Marketing und Vertrieb
39	Molekularbiologische Analyseverfahren
40	Nachhaltigkeit in Produktion und Konsum
41	Nachhaltigkeitsmanagement
42	Öffentlichkeitsarbeit
43	Ökotrophologische Beratung
44	Pädagogik
45	Professionelle Kommunikation
46	Projekt in der Ernährungsbildung
47	Projekt Ökotrophologie A/B
48	Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft
49	Qualitätsmanagement/-sicherung
50	Soziale Arbeit
51	Sozioökonomie des Privathaushalts
52	Verbraucherpolitik und Verbraucherschutz
53	Vertiefung Lebensmittelrecht
54	Volkswirtschaftslehre
55	Welternährung im nachhaltigen Kontext
56	Wissenschaftliche Arbeitsmethodik

Alltagsmanagement

Everyday Life Management

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0525 (Version 13.0) vom 14.03.2022

Modulkennung

44B0525

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Das Modul „Alltagsmanagement“ beinhaltet Kenntnisse über die Grundlagen zur Beschreibung und Erklärung haushälterischen Handelns. Die Studierenden verstehen die Komplexität des Alltagslebens innerhalb und außerhalb des Privathaushaltes und wenden dieses Verständnis für Beratung und Bildung an.

Lehrinhalte

Zeitmanagement unter Berücksichtigung von Arbeitsteilung im Haushalt sowie der Vereinbarkeit von Familie und Beruf

Finanzmanagement in Bezug auf Einkommenserzielung, -verwendung, der Vorsorge und Vermögenssicherung bzw. der kurz- und langfristigen Schuldenregulierung

Haushälterische Rahmenbedingungen, insbesondere politische und rechtliche Regelungen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden verstehen Alltagskultur und Alltagsleben in seiner Binnenstruktur und seinen Wechselwirkungen zum Umfeld.

Die Studierenden kennen und analysieren gesellschaftliche und politische Rahmenbedingungen des haushälterischen Handelns.

Wissensvertiefung

Die Studierenden beschreiben typische Haushalts- und Lebensstile und kennen deren Bedeutung für das individuelle Verhalten und Handeln.

Die Studierenden erklären Lebenslagen und beurteilen diese anhand von Indikatoren.

Die Studierenden kennen Verfahren zur Analyse und Bewertung von haushälterischen Tätigkeiten.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden wenden Verfahren zur Analyse und Bewertung von haushälterischen Tätigkeiten an.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden analysieren und bewerten Angebote und Konzepte der Bildung und Beratung für Privathaushalte.

Die Studierenden setzen unterschiedliche Kommunikationsformen in neuen Kontexten ein.

Die Studierenden ziehen unterschiedliche Quellen und Kriterien zur Urteilsbildung heran.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden wenden Methoden (in Bildung und Beratung) zielgruppenspezifisch an.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar

Empfohlene Vorkenntnisse



Inhalte des Moduls "Sozioökonomie des Privathaushalts"

Modulpromotor

Speck, Melanie Eva-Maria

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

40 Seminare

5 individuelle Betreuung

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

35 Literaturstudium

70 Referate

Literatur

wird semesterbegleitend ausgegeben

Prüfungsleistung

Referat

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsleistung: Referat (30 min.) mit schriftlicher Fassung (10 S.)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Angewandte Ernährungskommunikation

Applied Nutrition Communication

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0011 (Version 9.0) vom 08.10.2020

Modulkennung

44B0011

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Für Erfolge in der Praxis der Ernährungsberatung, -bildung und -kommunikation sind sowohl Fach- als auch Methoden- und Sozialkompetenz von Bedeutung.

Lehrinhalte

- Ernährung und Gesundheitsförderung (Betrieb, Hochschule, Schule)
- Konzepte der Ernährungsbildung (div. Zielgruppen)
- interkulturelle Aspekte in der Kommunikation und Beratung
- Ernährungspolitik (staatliche Verantwortung und lokaler Nutzen)
- Formen der Ernährungsberatung/ -therapie (Einzel- und Gruppenberatung)
- Qualitätssicherung der Anbieterstruktur und -konzepte in der Ernährungsberatung und -therapie (Netzwerke, Qualitätszirkel, Beratungsprogramme)

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden

- ... kennen für die Ernährungsberatung und -kommunikation relevante Konzepte, Programme und Projekte.
- ... schätzen und erproben Arbeitsmethoden im Bereich der Ernährungsbildung und -beratung

Wissensvertiefung

Die Studierenden

- ... erklären Gemeinsamkeiten und Unterschiede von Prävention und Gesundheitsförderung im Kontext der Ernährungsberatung und Therapie
- ... verfügen über spez. Kenntnisse zur Gestaltung des Berufsfeldes Ernährungsberatung und -therapie

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden

- ... nutzen die erworbenen Kenntnisse zur Entwicklung eigener Maßnahmen in der Ernährungstherapie/ -beratung
- ... setzen gezielt Beratungsstandards und Verpflegungsstandards bei der Planung von Beratungsmaßnahmen ein
- ... nutzen Methoden der Bildung und Beratung bei der Planung von Maßnahmen

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden

- ... analysieren und bewerten Beratungs- und Bildungskonzepte
- ... wählen geeignete Kommunikationsmethoden in der Einzel-/ Gruppenberatung (Rollenspiel)

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden

- ... erarbeiten ein gemeinsames Konzept (Kleingruppenarbeit), indem sie sich aktiv mit den Bedürfnissen von Ratsuchenden bzw. Patienten in einer Einzel- oder Gruppenberatung



auseinander setzen.

- ... wenden ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten
problembezogen auf die Praxisfelder Bildung und Beratung an.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar
Gruppenarbeit, Übungen

Empfohlene Vorkenntnisse

Humanernährung, Ernährung des gesunden Menschen, Ernährungsassoziierte Erkrankungen,
Pädagogik, Professionelle Kommunikation, Verbraucherpolitik/ -schutz

Modulpromotor

Straka, Dorothee

Lehrende

Straka, Dorothee

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Seminare
----	----------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

40	Kleingruppen
----	--------------

20	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Literatur zu aktuellen Themen der Gesundheitsförderung, Ernährungsberatung/-therapie, -bildung und -kommunikation, Literaturliste in der Veranstaltung

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Portfolio Prüfung

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsform: Mündliche Prüfung (alternative Prüfungsform ggf. vom Prüfer zu Beginn des Semesters bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Angewandte Haushaltstechnik

Applied Household Technology

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0012 (Version 10.0) vom 07.07.2022

Modulkennung

44B0012

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

5

Kurzbeschreibung

Haushalte sind ohne Technik heute kaum vorstellbar. Durch den Wandel von Gesellschaft, Bevölkerungs- und Haushaltsstrukturen ist Technikherstellung, -beratung, -beschaffung und -nutzung eine aktuelle ökotrophologische Aufgabe mit hervorragenden Beschäftigungsmöglichkeiten

Lehrinhalte

Haushaltstechnik als ökotrophologisches Berufsfeld, Kriterien für Haushaltstechnik und -ausstattung: Haushaltstechnik im städt. und ländlichen Umfeld, Gerätebeispiele und barrierefreie Haushaltstechnik, Grundlagen der Küchenplanung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Wissensvertiefung im Bereich Haushaltswissenschaften/Technik:

Die Studierenden verfügen über vertieftes Wissen hinsichtlich Entstehung, Art, Umfang, Merkmalen und Nutzung von haushaltstechnischen Geräten

Können - Instrumentale Kompetenz

Die Studierenden verfügen über die Fähigkeit, haushaltstechnische Entwicklungs- und Anwendungsprozesse mit zu gestalten

Können – Kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können ihr Wissen gegenüber Geräteherstellern, dem Handel und Endverbrauchern fachgerecht anwenden

Wissensvertiefung

Die Studierenden wenden mathematische und physikalische Grundsätze gerätespezifisch an.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können haushaltstechnische Kenntnisse in Theorie und anhand von praktischen Beispielen darstellen

Können - kommunikative Kompetenz

Studierende können in haushaltstechnischen Fachkreisen sachkundig ausgewählte Themen diskutieren

Können - systemische Kompetenz

Studierende können sich fachkompetent auf aktuellem Stand an Entwicklungsprojekten beteiligen

Lehr-/Lernmethoden

Seminar, Gruppen- bzw. Einzelarbeit für Fallbeispiele

Empfohlene Vorkenntnisse



Inhalte der Lehrveranstaltungen Angewandte Mathematik und Physik, Sozioökonomie des Privathaushalts, Bauen und Wohnen

Modulpromotor

Straka, Dorothee

Lehrende

N.N.

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.

Workload

Lehrtyp

80 Seminare

10 Übungen

10 Prüfungen

10 Exkursionen

30 Vor- und Nachbereitung der Veranstaltungen/Übungen

10 Literaturstudium

Workload Dozentenungebunden

Std.

Workload

Lerntyp

0 Hausarbeiten

Literatur

wird in der Veranstaltung bekannt gegeben

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Hausarbeit

Referat

Bemerkung zur Prüfungsform

Kompetenzbereich Wissensvertiefung. Modulgruppe: Haushaltswissenschaften

Prüfungsanforderungen

Lehrinhalte des Semesters

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Angewandte Mathematik und Physik

Applied Mathematics and Physics

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0036 (Version 12.0) vom 07.07.2022

Modulkennung

44B0036

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

5

Kurzbeschreibung

Die moderne Technik, die jedem Menschen im privaten und beruflichen Alltag begegnet, macht sich vielfach Phänomene aus der Natur zunutze. Mathematisches und physikalisches Wissen helfen bei der Beschreibung und Interpretation dieser Naturphänomene und machen damit auch die Technik im Haushalt nachvollziehbar. Somit bilden sie eine Basis für nachhaltiges Handeln (z.B. Ressourcenschonung, Auswahl und Einsatz von Geräten).

Lehrinhalte

Technisches Wissen in den Bereichen Mechanik, Arbeit, Elektrizität und Energie, hierfür notwendiges mathematisches, physikalisches und statistisches Hintergrundwissen, Energieanwendung und Gerätekunde im Haushalt.

Den Studierenden werden die für ein fundiertes Verständnis im Bereich Technik notwendigen Kenntnisse in Mathematik und Physik vermittelt. Der Schwerpunkt liegt hierbei auf dem Technikeinsatz in privaten Haushalten und umfasst Themen der Energieanwendung und deren Umweltauswirkung sowie thermische und mechanische Prozesse im Haushalt. Weiterhin erwerben Studierende Kenntnisse zum Umgang mit Daten und der beschreibenden Statistik.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

... verfügen über ein - bezogen auf Technikanwendung im privaten Haushalt - breit angelegtes Wissen von mathematischen und physikalischen Zusammenhängen

Wissensvertiefung

kennen ausgewählte Statistiken zur Technikanwendung im Privathaushalt

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden sind sicher im Umgang mit physikalischen Einheiten und Größenordnungen. Sie können wesentliche Prozesse im Bereich der Haushaltstechnik mathematisch und physikalisch beschreiben und Formeln im Themenzusammenhang anwenden

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können Technikanwendung im Privathaushalt und deren Bedeutung unter Nachhaltigkeitsaspekten unter Verwendung der Fachsprache erklären. Sie sind in der Lage, logische Zusammenhänge zu erkennen und entsprechend zu interpretieren.

Können - systemische Kompetenz

wenden Fachbegriffe und Formeln bezogen auf Technikanwendung im Privathaushalt korrekt an

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung
Übungen

Empfohlene Vorkenntnisse



Modulpromotor

Straka, Dorothee

Lehrende

Marietheres Rehrmann, N.N.

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Vorlesungen
----	-------------

20	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

20	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

20	Kleingruppen
----	--------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

wird in der Veranstaltung bekannt gegeben

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Unbenotete Prüfungsleistung

Praktische Übung

Bemerkung zur Prüfungsform

Praktische Übung und Projektbericht bestanden als Klausurvoraussetzung

Prüfungsanforderungen

Lehrinhalt der Vorlesung
Erkenntnisse aus den Übungen

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Arbeits- und Gesundheitsschutz

Occupational Safety and Health Protection

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0658 (Version 7.0) vom 28.06.2022

Modulkennung

44B0658

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

4

Kurzbeschreibung

Das Modul vermittelt Grundlagen zum betrieblichen Arbeits- und Gesundheitsschutz und zur Prävention arbeitsbedingter Gesundheitsgefahren im ökotrophologischen Handlungsfeld.

Lehrinhalte

- Historische Entwicklung des Arbeits- und Gesundheitsschutzes
- Rechtliche Grundlagen zum Arbeitsschutz
- Aufgabe und Organisation der gesetzlichen Unfallversicherung
- Gefährdungsfaktoren – Entstehungszusammenhänge und Interventionsansätze
- Bedeutung und Prävention ausgewählter Berufskrankheiten und arbeitsbedingte Gesundheitsgefahren
- Systematik der Arbeitssicherheit
- Gefährdungsanalyse - Ermittlung und Beurteilen von Gefährdungen – Risikobeurteilung
- Arbeitsschutzmanagement

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

...haben ein breites und integriertes Wissen und Verständnis über Arbeitssicherheit, Hauptgebiete und Grenzen von angewandtem Arbeits- und Gesundheitsschutzes in der Praxis.

Wissensvertiefung

...kennen Vorschriften und Regelwerke, die für die Arbeitssicherheit relevant sind. Sie eignen sich Wissen über die Systematik der Arbeitssicherheit an und können die Kenntnisse in ihren Arbeitsalltag integrieren, aktuelle Entwicklungen adäquat zuordnen und analysieren.

Können - instrumentale Kompetenz

...können Querverbindungen zwischen betrieblicher Organisation und Anforderungen der Arbeitssicherheit ziehen. Sie können Verfahren und Methoden zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden.

Können - kommunikative Kompetenz

...unterziehen Anforderungen an die Arbeitssicherheit einer kritischen Analyse, um Lösungsalternativen und Verhaltensstrategien zu entwickeln.

Können - systemische Kompetenz

...können Gefährdungen ermitteln und Maßnahmen zur Arbeitssicherheit und Vermeidung von Unfällen in Zusammenhang mit Leistungsfähigkeit und Voraussetzungen des Menschen sowie psychischen Faktoren setzen, um und kontinuierliche Verbesserungsprozesse einzuleiten. Sie wenden berufsbezogene Besonderheit des Gesundheitsschutzes an.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar mit integrierten Übungen

Modulpromotor

Krieger-Güss, Stephanie



Lehrende

Krieger-Güss, Stephanie

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

50	Seminare
----	----------

30	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

10	Literaturstudium
----	------------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Wird in der Veranstaltung bekannt gegeben

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Mündliche Prüfung

Referat

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsform: Klausur (alternative Prüfungsform ggf. von der/dem Prüfenden bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Arbeits- und Verbraucherrecht

Employment and Consumer Law

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0089 (Version 11.0) vom 07.07.2022

Modulkennung

44B0089

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Rechtsgrundlagen zum Arbeits- und Vertragsrecht, sowie Verbraucherrecht sind im beruflichen Alltag gefordert

Lehrinhalte

1. Das Rechtssystem, öffentliches Recht und Privatrecht
2. Einführung in das Bürgerliche Recht - BGB
3. Vertragsrecht und Verbraucherrecht
4. Vertragliche Haftung und Schadensersatz, Produkthaftung
5. Arbeitsrecht (Arbeitsverhältnis und Arbeitnehmerschutz)

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden geben die wesentlichen Aussagekerne des Arbeits-, Vertrags-, und Verbraucherrechts wieder.

Die Studierenden geben Beispiele für typische Rechtsfragen und Lösungen

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden wenden exemplarisch und problembezogen die einschlägigen Rechtsprinzipien auf Fallbeispiele an.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden präsentieren Rechtskenntnisse in Kleingruppen und stellen ihre Fähigkeit zum Diskurs unter Beweis

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden erklären an Fallbeispielen ihr Rechtsverständnis

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung mit Fallbeispielen

Modulpromotor

Straka, Dorothee

Lehrende

Klus-Kossen, Annette

Leistungspunkte

5



Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Vorlesungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

35 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

40 Literaturstudium

15 Prüfungsvorbereitung

Literatur

siehe Literaturliste in der Veranstaltung

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsleistung: Klausur, 2-stündig
(alternative Prüfungsform ggf. vom Prüfer auszuwählen und bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Armut und soziale Ungleichheit

Poverty and Social Inequality

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0502 (Version 3.0) vom 14.03.2022

Modulkennung

44B0502

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Armut ist nicht nur durch materielle Unterversorgung gekennzeichnet, sondern vor allem durch emotionale und seelische Defizite sowie Benachteiligungen im kulturellen und sozialen Bereich. Dies sollte Berücksichtigung in der wissenschaftlichen Darstellung finden. Insbesondere die Ökotrophologie als interdisziplinäre Wissenschaft erkennt haushaltswissenschaftliche und ernährungswissenschaftliche Zusammenhänge, die Lebenslagen negativ beeinflussen. Im Modul wird Armut und soziale Ungleichheit aus verschiedenen Perspektiven dargestellt und analysiert, um ein ganzheitliches Verständnis von Lebenslagen in Beratung und Bildung zu erreichen.

Lehrinhalte

Lehr-/Lerninhalte:

- Soziale Lage und Sozialpolitik (Sozialstrukturanalysen)
- Lebenslagen/Lebensstile/Haushaltsstile
- Armutsmessung und -konzepte
- Armutslagen in Deutschland und Osnabrück
- wirtschaftliche und soziale Benachteiligung in verschiedenen Perspektiven, bspw. Wohnen, Bildung und Gesundheit
- Armut/prekäre Lebenslagen bei verschiedenen Bevölkerungsgruppen
- Strategien der Armutsbewältigung und Prävention/Beispiele aus Praxisfeldern
- Soziale, methodische und fachliche Kompetenzen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden erkennen die gesellschaftliche Bedeutung von Sozialer Ungleichheit und Armut und haben ein kritisches Verständnis. Die Studierenden kennen und verstehen die wissenschaftlichen Erkenntnisse hinsichtlich ökonomischer, politischer, sozialer, individueller und rechtlicher Grundlagen, Ursachen sowie Erscheinungsformen von sozialer Ungleichheit unter besonderer Berücksichtigung von Armut. Die Studierenden kennen die Aufgabenstellung von Einrichtungen und sozialen Diensten im Rahmen von Armut und Sozialer Ungleichheit. Die Studierenden können Wissensbestände aus verschiedenen Disziplinen und deren Verwertung für das berufliche Handeln auswählen und erklären.

Wissensvertiefung

Die Studierenden verfügen über detaillierte Kenntnisse über wissenschaftliche Theorien und Konzepte der Armutsforschung und erklären diese im politischen und gesellschaftlichen Kontext. Die Studierenden können Praxisbeispiele definieren und vergleichen. Die Studierenden können themenrelevante Statistiken interpretieren und einschätzen.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden nutzen und interpretieren zur Erläuterung ihrer Erkenntnisse fachspezifische Statistiken und Daten. Sie können diese zielorientiert mediengestützt darstellen.

Können - kommunikative Kompetenz



Die Studierenden entwickeln methodenorientiert Konzepte der Armutsprävention und bewerten ihre Relevanz. Sie können Konflikte und Lösungsansätze identifizieren, erklären und beurteilen. Die Studierenden können Inhalte zielorientiert präsentieren und kritisch diskutieren.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden diskutieren die jeweiligen Anforderungen von Theorie und Praxis beispielhaft im Zusammenhang und können eigene Bewertungen sinnvoll begründen.

Lehr-/Lernmethoden

seminaristische Vorlesung, studentische Referate, Gruppenarbeiten, Selbststudium

Empfohlene Vorkenntnisse

Sozioökonomie des Privathaushalts

Modulpromotor

Speck, Melanie Eva-Maria

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

40	Seminare
----	----------

5	individuelle Betreuung
---	------------------------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

35	Literaturstudium
----	------------------

40	Referate
----	----------

30	Hausarbeiten
----	--------------

Literatur

wird vorlesungsbegleitend ausgegeben

Prüfungsleistung

Hausarbeit

Mündliche Prüfung

Unbenotete Prüfungsleistung

Referat

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsform: Hausarbeit (alternative Prüfungsform ggf. zu Beginn des Semesters vom Prüfer bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache



Deutsch

Außer-Haus-Verpflegung

Catering Management

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0023 (Version 12.0) vom 09.02.2022

Modulkennung

44B0023

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

5

Kurzbeschreibung

Außer-Haus-Verpflegung gewinnt in den Industrieländern immer stärker an Bedeutung, wobei differenzierende Formen stark zunehmen. Ökotropholog*innen können Anbieter- und Kundenfunktion oder entsprechende Informations-, Organisations- und Beratungsfunktionen übernehmen. Dafür ist es wichtig, dass die Studierenden die verschiedenen Formen und Zielgruppen der Außer-Haus-Verpflegung kennen und einordnen können, um zum Beispiel eine adäquate Speiseplangestaltung in verschiedenen Verpflegungssystemen erstellen und bewerten zu können. Aktuelle Trends wie z.B. Regionalität oder Nudging in der Außer-Haus-Verpflegung sollen dabei in die Bewertung einfließen.

Lehrinhalte

1. Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland inklusive aktueller Trends
2. Arten und Formen der Außer-Haus-Verpflegung und deren Zielgruppen
3. Rahmenbedingungen und Prozesse in der Außer-Haus-Verpflegung (Küchenplanung, Speiseplangestaltung und Überblick über verschiedene Verpflegungssysteme)
4. Kriterien zur Beurteilung der Außer-Haus-Verpflegung (u.a. Qualitätsmanagement, Beschwerdemanagement, Nachhaltigkeit, Nudging)

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden verfügen über breites Wissen hinsichtlich Art, Umfang, Merkmale und wesentlicher Randgebiete der Außer-Haus-Verpflegung.

Wissensvertiefung

Die Studierenden können Kenntnisse aus den Modulen Ökonomie, Ernährung, Hygiene und Qualitätsmanagement bezogen auf Außer-Haus-Verpflegung anwenden.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden verfügen über Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Erforschung der Strukturen und Handlungsabläufe der Außer-Haus-Verpflegung

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können Außer-Haus-Verpflegung kritisch analysieren und hinsichtlich ihrer Struktur und Handlungsweisen bewerten.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden wenden einschlägige Methoden, z.B. des Qualitäts- bzw. Dienstleistungs-managements exemplarisch im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung an.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar, Gruppenarbeit

Empfohlene Vorkenntnisse



Inhalte der Module "Hygiene der Lebensmittel", "Dienstleistungen im Bereich Versorgung und Betreuung"

Modulpromotor

Bornkessel, Sabine

Lehrende

Bornkessel, Sabine

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

50	Seminare
----	----------

10	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

45	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

10	Kleingruppen
----	--------------

20	Literaturstudium
----	------------------

15	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

wird in den Veranstaltungen bekannt gegeben

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Referat

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsleistung: mündliche Prüfung
(alternative Prüfungsform ggf. vom Prüfer auszuwählen und bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache deutsch

Bachelorarbeit

Bachelor Thesis

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0365 (Version 13.0) vom 05.03.2018

Modulkennung

44B0365

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel (B.Eng.)

Angewandte Pflanzenbiologie – Gartenbau, Pflanzentechnologie (B.Sc.)

Landwirtschaft (B.Sc.)

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Ökotoxikologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Die Bachelor Arbeit bildet den curricularen Schlusspunkt des Studiums. Durch die selbstständige Bearbeitung einer Aufgabenstellung aus dem Berufsfeld und die schriftliche und mündliche Darstellung der Ergebnisse weist der/die Studierende das Erreichen der Ausbildungsziele des Studienprogramms nach. Die Lösung der Aufgabenstellung erfordert die Anwendung der fachlichen und überfachlichen Lernergebnisse des Studienprogramms. Er/sie ist in der Lage, das erlernte Können exemplarisch auf die zukünftige Tätigkeit im Beruf anzuwenden und Problemlösungen und Argumente fachspezifisch zu erarbeiten und weiterzuentwickeln.

Lehrinhalte

1. Konkretisieren der Aufgabenstellung
2. Erstellung eines Zeitplans
3. Erfassung des Wissensstands
4. Erstellung von Konzepten zur Lösung der Aufgabe
5. Erarbeitung von Teillösungen und Zusammenfügen zu einem Gesamtkonzept
6. Gesamtbetrachtung und Bewertung der Lösung
7. Darstellung der Lösung in Form der Bachelorarbeit
8. Präsentation der Ergebnisse im Rahmen eines Kolloquiums. Vorbereitung der Präsentation

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden haben ein Verständnis für die Erkenntnis- und Forschungsprozesse der Lehrgebiete des Studiengangs entwickelt

Wissensvertiefung

Die Studierenden verfügen zu der speziellen Thematik ihrer Abschlussarbeit über ein sehr detailliertes Wissen, das den derzeitigen wissenschaftlichen Kenntnisstand einschließlich aktueller Entwicklungen umfasst.

Die Studierenden haben sich durch die Bachelorarbeit neben der Aufgabenstellung auch in den angrenzenden Fachgebieten ein vertieftes Wissen erarbeitet.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden entwickeln einen detaillierten Projektplan für die definierten Aufgabenstellungen, wählen geeignete Methoden und Verfahren zur Bearbeitung aus und unterziehen die gewonnenen Daten einer Analyse nach wissenschaftlichen Maßstäben.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können

- fachbezogene Positionen und Problemlösungen formulieren und argumentativ verteidigen.



- sich mit Fachvertretern und mit Laien über Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen austauschen.
- Verantwortung in einem Team übernehmen.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, die im Rahmen ihrer Abschlussarbeit gewonnenen Erkenntnisse an die spezifischen Erfordernisse der beteiligten Akteure zu adaptieren sowie die technischen und ökonomischen Konsequenzen aufzuzeigen.

Nach Ablauf der Bachelorarbeit können sie

- relevante Informationen bewerten und interpretieren.
- wissenschaftliche fundierte Urteile ableiten, die gesellschaftliche, wissenschaftliche und ethische Erkenntnisse berücksichtigen.
- selbstständig weiterführende Lernprozesse gestalten.

Lehr-/Lernmethoden

Am Beginn der Arbeit steht eine mit einem Fachdozenten/einer Fachdozentin abgesprochene Aufgabenstellung. Der/Die begleitende Fachdozent/in gibt dem Studierenden die Möglichkeit im Rahmen von Arbeitsgesprächen die Zielstellung zu präzisieren und die gewählten Methoden, Ergebnisse und Schlussfolgerungen kritisch zu hinterfragen. Neben der Vertiefung spezifischer fachlicher Inhalte erhält der Studierende die Möglichkeit den Stand seines überfachlichen Wissens und Könnens bereits während der Bearbeitung zu erfahren und entsprechende Lücken zu schließen. Die Inanspruchnahme des begleitenden Fachdozenten wird erwartet, liegt aber in der Verantwortung des Studierenden.

Modulpromotor

Schön, Hans-Georg

Leistungspunkte

12

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	individuelle Betreuung
----	------------------------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

330	Abschlussarbeit
-----	-----------------

Literatur

Leitfaden für Wissenschaftliches Arbeiten

Prüfungsleistung

Studienabschlussarbeit und mündliche Prüfung

Bemerkung zur Prüfungsform

Zur Prüfungsform "Bachelorarbeit" gehört ein Kolloquium.

Prüfungsanforderungen

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Wintersemester und Sommersemester

Lehrsprache



Deutsch

Bauen und Wohnen

Building and Living

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0030 (Version 11.0) vom 07.07.2022

Modulkennung

44B0030

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

5

Kurzbeschreibung

Vorstellungen von Innenräumen und deren Erleben sind von eigenen (Wohn-)erfahrungen meist unbewusst geprägt. Lage, Größe, Proportion, Umweltfaktoren, Farben, Materialien und Gestaltung kennzeichnen gebaute Rume und beeinflussen deren berufliche und private Funktionalität. Entsprechende Grundkenntnisse sind für Kommunikationssituationen insbesondere im Berufsfeld Bildung und Beratung wichtig.

Lehrinhalte

1. Kulturgeschichte des Bauens und Wohnens
2. Umweltfaktoren in Innen- und Außenräumen
3. Physiologische und sozio-psychologische Raumwahrnehmung
4. Bauprozesse und Bürgerbeteiligung
5. Grundlagen der Plandarstellung
6. Grundlagen für Ausstattung und Einrichtung von Innenräumen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Wissensverbreiterung

Die Studierenden verfügen über breites Wissen hinsichtlich Art, Umfang, Merkmale und wesentlicher Randgebiete des Bauens und Wohnens.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden verfügen über grundlegende Fähigkeiten zur Darstellung von Innenräumen hinsichtlich ihrer Nutzung

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können innere und sie direkt umgebende Raumsituationen analysieren und hinsichtlich ihrer Wirkungsmöglichkeiten auf Menschen bewerten.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden wenden einschlägigen Methoden exemplarisch im Bereich des Bauens und Wohnens an

Können - kommunikative Kompetenz

die Studierenden schlagen funktionsbezogen Ausstattung und Einrichtung für Wohn- und Kommunikationssituationen vor.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar, Gruppenarbeit

Empfohlene Vorkenntnisse



Inhalte der Module "Sozioökonomie des Privathaushalts",
"Angewandte Mathematik und Physik"

Modulpromotor

Straka, Dorothee

Lehrende

Dipl.-Ing. (FH) Arch. Martina Jandeck

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

50 Seminare

30 betreute Kleingruppen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

40 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

10 Literaturstudium

20 Prüfungsvorbereitung

Literatur

wird in den Veranstaltungen bekannt gegeben

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Referat

Hausarbeit

Experimentelle Arbeit

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsform ist Klausur 2-stündig (alternative Prüfungsform wird ggf. vom Prüfenden zu
Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache deutsch

Berufspraktisches Projekt (BOE)

Internship Project

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0363 (Version 7.0) vom 07.07.2022

Modulkennung

44B0363

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Das "Berufspraktische Projekt" bildet mit der Bachelor Thesis den Abschluss des Studiums. Durch die selbstständige Bearbeitung einer Aufgabenstellung aus dem Berufsfeld und die schriftliche und mündliche Darstellung der Ergebnisse weisen die Studierenden das Erreichen der Ausbildungsziele des Studienprogramms nach. Die Lösung der Aufgabenstellung erfordert die Anwendung der fachlichen und überfachlichen Lernergebnisse/erworbenen Kompetenzen des Studienprogramms. Sie sind in der Lage, das erlernte Wissen und Verstehen exemplarisch auf die Tätigkeit und Anforderung des ausgewählten Berufsfeldes anzuwenden und methodenorientierte Problemlösungen und Argumente zu erarbeiten bzw. weiterzuentwickeln.

Lehrinhalte

selbständiges wissenschaftliches Bearbeiten einer berufsbezogenen Projektaufgabe in der Berufspraxis.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensvertiefung

Die Studierenden haben sich im Rahmen der durch die Aufgabenstellung definierten Fachgebiete ein vertieftes, themenrelevantes Wissen erarbeitet, um berufsbezogene Problemstellungen identifizieren, analysieren und lösen zu können.

Können - instrumentale Kompetenz

- nutzen die im Studium erworbenen und berufsfeldrelevanten Methoden zielorientiert zur Bearbeitung der Projektaufgabe (Hypothesenaufstellung, Datenerhebung, Evaluation etc.).
- unterziehen auf der Basis spezifischer Informationen Ideen bzw., Konzepte zur Bearbeitung der Projektaufgabe bzw. Bachelor-These einer kritischen Analyse und Bewertung .
- ziehen sachgerechte Schlüsse aus den Analysen.
- entwickeln wissenschaftlich begründete Problemlösungen.

Können - kommunikative Kompetenz

- verdeutlichen, strukturieren und bewerten die eingesetzten Methoden, den Gesamtzusammenhang und die erzielten Ergebnisse kritisch in schriftlicher und mündlicher Weise.

Können - systemische Kompetenz

- wenden die erworbenen fach- und methodenbezogenen Fähigkeiten, Fertigkeiten sowie Techniken selbstständig auf die gestellte Aufgabe an.
- entwickeln wissenschaftlich begründete Problemlösungsalternativen im berufsbezogenen Kontext.

Lehr-/Lernmethoden

Beratung und Betreuung durch Hochschullehrende in der Form von Coaching u.a.

Empfohlene Vorkenntnisse

siehe auch Besonderer Teil der Prüfungsordnung

Modulpromotor



Speck, Melanie Eva-Maria

Lehrende

Hochschullehrende

Leistungspunkte

18

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

40 individuelle Betreuung

480 Praxisprojekte

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

10 00000000-0000-0000-0000-000000000000

Literatur

wird in der Veranstaltung bekannt gegeben

Unbenotete Prüfungsleistung

Praxisbericht, mündlich

Bemerkung zur Prüfungsform

Nach Abschluss der Praxisphase erfolgt ein Auswertungsgespräch (Praxisbericht) mit der verbindlichen Absprache zur Bachelorarbeit.

Prüfungsanforderungen

Prüfungsvorleistung: Teilnahme/Nachweis der Tätigkeit im Berufspraktischen Projekt.

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Wintersemester und Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Biochemie der Ernährung

Biochemistry of nutrition

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0431 (Version 10.0) vom 08.10.2020

Modulkennung

44B0431

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Im Berufsfeld der Ernährungsberatung ist die Kenntnis von biochemischen Prinzipien, pathophysiologischen Zusammenhängen sowie ernährungsmedizinischen Implikationen von großer Bedeutung, um die Wirkung und Bedeutung der Nährstoffe im Metabolismus des gesunden und kranken Menschen zu verstehen.

Lehrinhalte

- hormonelle Regelkreise, ausgewählte Funktionsanalysen
- Aufbau und Funktion von Biokatalysatoren (Enzymkinetik)
- Kohlenhydratstoffwechsel
- Fettstoffwechsel
- Aminosäurestoffwechsel
- Energiestoffwechsel (Intermediärstoffwechsel)
- Säure-Basen-Haushalt
- Pathobiochemie

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, verstehen die Wesensmerkmale der Stoffwechselregulation.

Wissensvertiefung

... verfügen über z.T. detailliertes Wissen der chemischen Umsetzung der wesentlichen Nährstoffe und Nahrungsinhaltsstoffe

Können - instrumentale Kompetenz

... nutzen, interpretieren und bewerten numerische und grafische Daten (klinische Parameter), die im Zusammenhang mit den Erkrankungen und ihrer Therapie stehen.

Können - kommunikative Kompetenz

... beschreiben und erklären ausgewählte biochemische Aspekte der Ernährungsmedizin

Lehr-/Lernmethoden

seminaristische Vorlesung
Fallstudien

Empfohlene Vorkenntnisse

Kenntnisse der organischen Chemie

Modulpromotor

Berkemeyer, Shoma Barbara

Lehrende



Berkemeyer, Shoma Barbara

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Lehrtyp
Workload

60 Vorlesungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Lerntyp
Workload

30 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

10 00000000-0000-0000-0000-000000000000

50 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Biochemische Lehrbücher

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Chemie der Lebensmittel

Food Chemistry

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0086 (Version 9.0) vom 05.03.2018

Modulkennung

44B0086

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelproduktion (B.Eng.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Kenntnisse der Strukturen und Eigenschaften von Inhaltsstoffen, Zusatzstoffen und Schadstoffen in Lebensmitteln sind für die wissenschaftliche Bearbeitung von Fragen aus dem Bereich der Ernährung von großer Bedeutung.

Lehrinhalte

Grundkenntnisse in der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie sowie in der Biochemie
Struktur und Eigenschaften von

- Wasser und Mineralstoffen
- Kohlenhydraten, Lipiden und Proteinen
- Zusatzstoffen und Schadstoffen (Beispiele)

Grundlagen des Energiestoffwechsels

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden verfügen über Grundlagenkenntnisse in der Chemie und in der Lebensmittelchemie.

Wissensvertiefung

Die Studierenden können auf wissenschaftlicher Basis wichtige Stoffklassen in Lebensmitteln anhand ihrer molekularen Struktur identifizieren und beschreiben.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung und Übung

Empfohlene Vorkenntnisse

Chemie-Grundkenntnisse

Modulpromotor

Gromes, Reiner

Lehrende

Daum, Diemo

Gromes, Reiner

Leistungspunkte

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

45 Vorlesungen

15 Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

60 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

30 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Latscha, Kazmaier, Klein: Chemie für Biologen

Baltes: Lebensmittelchemie

Grundlagenlehrbücher der Chemie

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Mündliche Prüfung

Bemerkung zur Prüfungsform

aktuelle Prüfungsform: Klausur - 2-stündig

alternative Prüfungsformen, von den Prüfern auszuwählen und bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Computergestützte Information und Beratung

Computer Based Information and Coaching

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0090 (Version 9.0) vom 08.10.2020

Modulkennung

44B0090

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Die digitalisierten Medien sind in unserer Gesellschaft allgegenwärtig und unverzichtbar. Daher sind deren wichtigsten Produktionsweisen und Darstellungsmöglichkeiten auch in ökotrophologischen Praxisfeldern wie Verbraucherinformation oder Ernährungsberatung aufzuzeigen. Ob CD-ROM, Internet, App, alles sind Beispiele für die fortschreitende Nutzung von digitalen Medien für die Informationsrecherche und -vermittlung für und von unterschiedlichen Verbrauchergruppen. In der Ernährungsberatung spielt zudem der Einsatz spezieller Ernährungsberatungssoftware (Nährwertberechnungsprogramme) eine wichtige Rolle.

Lehrinhalte

1. Einführung und Analyse von Multimedia-Produkten
2. Edutainmenteducation
3. Internetanwendungen bei E-Learning
4. Fallbeispiele zu Information und Beratung im Internet
6. Übungen mit besonderen EDV-Anwendungen zur Beratung und Information (Optidiet)
7. Fachliche und methodische Analyse von Webseiten, Apps und offline Fachmedien

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden

- ... haben ein breites Wissen zu Kommunikationsmodellen und ihrer Anwendung in digitalen Medien
- ... haben ein kritisches Verständnis zu ernährungs-, gesundheits-, und gesellschaftsbezogenen Informationsangeboten in digitalen Medien

Wissensvertiefung

Die Studierenden

- ... erkennen den Nutzen von zielgruppenorientierten Fachinformationen für spez. Beratungs- und Bildungszwecke

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden

- ... führen ein Ernährungsprotokoll (Schätzprotokoll)
- ... werten das Protokoll mit dem Nährwertberechnungsprogramm, z.B. Optidiet aus
- ... nutzen die Analysekriterien von DIGITA oder SODIS für eine Medienanalyse (Bildungs- / und/ oder Beratungsmedien)

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden

- ... diskutieren den Nutzen spez. exemplarischer digitaler Medien für Bildung und Beratung anhand ausgewählter fachlicher und methodischer Kriterien.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden

- ... können Prinzipien der Medienanalyse und Inhaltsanalyse anwenden



- ... beurteilen ein selbst gewähltes digitales Medium anhand der genannten Prinzipien und Analyse Kriterien im Hinblick auf seine Brauchbarkeit in der Beratungs-/ Bildungspraxis

Lehr-/Lernmethoden

Seminar
Gruppenarbeit, Übung

Empfohlene Vorkenntnisse

Inhalte der Module "Kommunikation" und "Pädagogik"

Modulpromotor

Straka, Dorothee

Lehrende

Straka, Dorothee

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
---------------	---------

40	Seminare
----	----------

20	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
---------------	---------

20	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Kleingruppen
----	--------------

40	Hausarbeiten
----	--------------

Literatur

aktuelle Literaturliste im Seminar

Prüfungsleistung

Hausarbeit

Portfolio Prüfung

Unbenotete Prüfungsleistung

Praktische Übung

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsform: Hausarbeit (alternative Prüfungsform ggf. vom Dozenten zu Beginn des Semesters bekannt zu geben)

Prüfungsanforderungen

Teilnahme an den Übungen zu Ernährungsberatungssoftware
Darstellung der Ergebnisse aus Medienanalysen

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz



Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Dienstleistungen im Bereich Versorgung und Betreuung

Services in Home Economics

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0499 (Version 10.0) vom 14.03.2022

Modulkennung

44B0499

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Ziel dieser Grundlagenvorlesung ist es, dass Studierende mit den Grundbegriffen des hauswirtschaftlichen Dienstleistungs-managements theoretisch und mit Praxis-beispielen vertraut sind. Sie können Versorgung und Betreuung zu den Nahtstellen in den Bereichen Pflege, Gesundheit, Erziehung für verschiedene Zielgruppen definieren. Zudem arbeiten die Studierenden entsprechend der vermittelten Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens in Prüfungsvorleistung und Prüfungsleistung.

Lehrinhalte

Dienstleistungen: Kennzeichen, Bereiche, Kundengruppen, Bewertung

Versorgung: Kennzeichen, angrenzende Berufsfelder

Betreuung: Kennzeichen, Anwendungsbezug

Abgrenzung von Versorgung, Betreuung, Therapie und Pflege

Dienstleistungen in Privathaushalten, ambulanten Servicezentren und Dienstleistungsbetrieben

Wissenschaftlich Schreiben in Hinblick auf die Hausarbeit

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

...haben einen Überblick und ein Verständnis bezogen auf die Fachdisziplin im aktuellen Forschungsbezug

... können Grundlagen beschreiben und Inhalte aktueller Quellen wiedergeben

- können fachliche Inhalte zielgerecht formulieren

Wissensvertiefung

... verfügen über grundlegendes Wissen, um Dienstleistungen im Bereich Versorgung und Betreuung aktuell beurteilen und abgrenzen zu können

Können - instrumentale Kompetenz

... kennen aus verschiedenen Fachdisziplinen einschlägige Methoden zur Klassifizierung und Bewertung von Dienstleistungen

Können - kommunikative Kompetenz

... können Ausgangssituationen in privaten Haushalten, Servicezentren und Dienstleistungsbetrieben analysieren und entsprechende Konzepte wissenschaftsbasiert formulieren

Können - systemische Kompetenz

... können Standardaufgaben in Bezug auf Bedarf und Wirksamkeit von Dienstleistungen im Bereich Versorgung und Betreuung zielorientiert lösen

Lehr-/Lernmethoden

Gruppenarbeit, Bearbeitung von Fallbeispielen, Selbststudium, Probetext

Modulpromotor



Speck, Melanie Eva-Maria

Lehrende

Speck, Melanie Eva-Maria

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

80 Seminare

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

70 Hausarbeiten

Literatur

wird in der Veranstaltung bekannt gegeben

Prüfungsleistung

Hausarbeit

Klausur 2-stündig

Referat

Unbenotete Prüfungsleistung

Übung

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsform: Hausarbeit (alternative Prüfungsform vom Dozenten ggf. zu Beginn des Semesters auszuwählen und bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Empirische Sozialforschung

Empirical Social Research

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0113 (Version 7.0) vom 05.03.2018

Modulkennung

44B0113

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Kenntnisse der Methoden zur Erforschung sozialer Realität sind elementar für viele Tätigkeiten in Bildung und Beratung, wenn es darum geht, quantitative und/oder qualitative Aussagen über soziale Phänomene machen zu wollen. Dabei geht es nicht allein um die Entwicklung von Methoden, sondern auch um das Verständnis und die Entwicklung des gesamten Forschungsprozesses

Lehrinhalte

1. Empirische Sozialforschung: Entdeckungs-, Begründungs- und Verwertungszusammenhang
2. Arbeitsschritte der Forschungsplanung, Methodenentwicklung, des Studiendesigns
3. Datenerhebung und -analyse
4. Tutorien zu Statistik und SPSS
5. Qualitative und quantitative Forschung
6. Datenschutz
7. Einrichtungen der Sozialforschung
8. Umsetzung einer eigenen Erhebung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden

- ... kennen die einzelnen Arbeitsschritte im gesamten Forschungsprozess.
- ... definieren insbesondere Standardmethoden in der qualitativen und quantitativen Sozialforschung
- ... wählen geeignete Arbeitsschritte und Methoden zur Beschreibung von Forschungsprozessen aus

Wissensvertiefung

Die Studierenden

- ... beschreiben empirisches Vorgehen
- ... erkennen komplexe empirische Zusammenhänge

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden

- ... nutzen Methoden der empirischen Sozialforschung, um Daten zu erzeugen, zu verarbeiten, zu strukturieren, grafisch darzustellen.
- ... verarbeiten Daten unter Anwendung des Statistikprogramms SPSS

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden

- ... nutzen die Methoden, um wissenschaftlich begründete Problemlösungen zu ausgewählten empirischen Standardfragen zu formulieren.
- ... unterziehen problembezogen ihre Untersuchungskonzepte einer kritischen Analyse und Bewertung.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden

- ... wenden ihre Fertigkeiten und Fähigkeiten problembezogen auf die Entwicklung der Methoden und den Forschungsprozess an.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Tutorien mit Übungen
Vortrag, Lehrgespräch, Gruppenarbeit, Diskussion

Empfohlene Vorkenntnisse

Inhalte der Module " Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Privathaushalts" und "Verbraucherpolitik und Verbraucherschutz"

Modulpromotor

Straka, Dorothee

Lehrende

Straka, Dorothee

Tutorien: Anette Harbord

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Seminare
----	----------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Kleingruppen
----	--------------

15	Literaturstudium
----	------------------

15	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Aeppli, J., Gasser, L., Gutzwiller, E., Tettenborn, A. (2014): Empirisches wissenschaftliche Arbeiten. Ein Studienbuch für die Bildungswissenschaften. 3. Auflage. Bad Heilbrunn: Klinkhardt, UTB

Atteslander, P. (2010, 2013): Methoden der empirischen Sozialforschung. 13. neu bearb. Aufl.. Berlin: ESV

Diekmann, A. (2008): Empirische Sozialforschung. Grundlagen, Methoden, Anwendungen. Hamburg: Rowohlt

Hug, T., Poscheschnik, G. (2010): Empirisch Forschen. Die Planung und Umsetzung von Projekten im Studium. Wien: Huter & Roth

Mayring, P. (2010): Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken. 11. akt., überarb. Auflage. Weinheim, Basel: Beltz

(aktuelle Literaturliste in der Veranstaltung)

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsform: Klausur, 2-stündig (alternative Prüfungsform vom Prüfer ggf. auszuwählen und bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben)



Prüfungsanforderungen

Teilnahme an Tutorien Statistik und SPSS

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Ernährung des gesunden Menschen

Nutrition of Healthy Persons

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0125 (Version 15.0) vom 08.10.2020

Modulkennung

44B0125

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Die Anwendung der verschiedenen Empfehlungen zur Nährstoffzufuhr auf konkrete Bedarfsstrukturen unterschiedlicher Alters- und Leistungs-, Geschlechts-, sozioökonomische Anforderungen sowie die kritische Auseinandersetzung mit neuen Entwicklungen der Lebensmittel- und Ernährungswissenschaft im Hinblick auf deren praktische Relevanz muss Grundsatz jeder Praxisorientierung sein.

Lehrinhalte

Themen zur Bearbeitung sind u.a.:

Alters- und leistungsabhängige Ernährungsempfehlungen:

- Ernährung von Säuglingen und Kindern
 - Ernährung in der Schwangerschaft
 - Ernährung im Alter
 - Ernährung und Sport
 - Lebensmittelinhaltsstoffe mit besonderer Bedeutung
 - Geschlechts- und sozioökonomisch bedingte Bedarfsstrukturen und Bedürfnisse
- u.a.m.

Weitere ausgewählte angewandte Fragen der Ernährungswissenschaft

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden verfügen über ein breit angelegtes Wissen zu den Wesensmerkmalen der angewandten Ernährungswissenschaft.

Wissensvertiefung

Im ausgewählt bearbeiteten Themengebieten haben sie detailliertes Wissen über den Umfang und die Grundzüge der Erkenntnis- und/oder Forschungsprozesse der Disziplin.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden nutzen und interpretieren zur Erläuterung ihrer Erkenntnisse fachspezifische numerische und grafische Verfahren und Daten. Sie können sie sinnvoll mediengestützt darstellen.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden

... stellen komplexe Ideen oder Informationen in einer gut strukturierten und zusammenhängenden Form vor den KommilitonInnen mit kritischer aber selbst gewählter Zielsetzungen vor.

... erklären und belegen der wissenschaftlichen Erkenntnisse einerseits und der persönlichen Bewertung andererseits im Sinne von gegenüber stellen.

... präsentieren in ansprechender, zielgruppenorientierter Form.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden diskutieren die jeweiligen Anforderungen von Theorie und Praxis beispielhaft im Zusammenhang und können eigene Bewertungen sinnvoll begründen.

Lehr-/Lernmethoden



seminaristische Vorlesung

Empfohlene Vorkenntnisse

Inhalte des Moduls "Humanernährung" und "Chemie der Lebensmittel"

Modulpromotor

Berkemeyer, Shoma Barbara

Lehrende

Berkemeyer, Shoma Barbara

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Vorlesungen
----	-------------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

60	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

wird vorlesungsbegleitend ausgegeben

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Hausarbeit

Referat

Bemerkung zur Prüfungsform

Derzeitige Prüfungsform: Klausur

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Ernährungsassoziierte Krankheiten I

Nutrition-related Diseases I

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0433 (Version 11.0) vom 08.10.2020

Modulkennung

44B0433

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Ernährungsbeeinflussbare Erkrankungen sind volkswirtschaftlich von großer Bedeutung und die Betroffenen stellen die Hauptklientel im Berufsfeld der Ernährungsberatung dar. Beratungskräfte müssen über pathophysiologisches und ernährungsmedizinisches Wissen verfügen, das sie in die Lage versetzt, Aussagen aktueller Entwicklungen/Forschungen analysieren, bewerten und in der Beratungspraxis anwenden zu können.

Lehrinhalte

Pathogenese, Pathophysiologie und Therapie der häufigsten ernährungsbeeinflussbarer Erkrankungen:
Adipositas
Diabetes mellitus
Fettstoffwechselstörungen
Hypertonie
Hyperurikämie/Gicht

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden haben ein z.T. detailliertes Wissen von der Pathogenese der häufigsten ernährungsbeeinflussbaren Erkrankungen.

Wissensvertiefung

Die Studierenden verstehen, definieren und erläutern die Erfordernisse diätetischer Maßnahmen aus den Kenntnissen der krankheitsspezifischen Stoffwechselveränderungen heraus und können Neuerungen oder aktuelle Fragen und Entwicklungen der Diätetik darin einordnen und diskutieren. Sie kennen den Ansatz evidenzbasierter Therapie-Leitlinien und können sie in Bezug auf die Pathogenese und therapeutische Ableitung bewerten.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden nutzen, interpretieren und bewerten numerische und grafische Daten bzw. Parameter und Fachzeitschriftenartikel, die im Zusammenhang mit den Erkrankungen und ihrer Therapie stehen.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden können Ernährungs- bzw. Diätempfehlungen auf Grund der biochemischen und physiologischen Eigenschaften auf pathophysiologische Gegebenheiten häufiger Stoffwechselerkrankungen übertragen. Sie bewerten Ernährungsempfehlungen im Hinblick auf Praxistauglichkeit (Compliance, Lebensqualität).

Lehr-/Lernmethoden

seminaristische Vorlesung
Fallstudien

Empfohlene Vorkenntnisse



Biochemie der Ernährung
Ernährung des gesunden Menschen

Modulpromotor

Berkemeyer, Shoma Barbara

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Vorlesungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

40 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

10 Literaturstudium

40 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Kasper, H.: Ernährungsmedizin und Diätetik, Urban & Schwarzenberg ;
Schauder, P; Ollenschläger, G.: Ernährungsmedizin. Urban & Schwarzenberg;
Biesalski, H.-K.; Fürst, P. et al : Ernährungsmedizin, Thieme,
sowie weitere aktuelle diätetische bzw. medizinische Lehrbücher in neueren Ausgaben

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Hausarbeit

Mündliche Prüfung

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsform: Klausur, 2-stündig (alternative Prüfungsform ggf. vom Prüfer zu Beginn des Semesters bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Ernährungsassoziierte Krankheiten II

Nutrition-related Diseases II

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0435 (Version 17.0) vom 08.10.2020

Modulkennung

44B0435

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

5

Kurzbeschreibung

Ernährungsberatungskräfte müssen über pathophysiologisches und ernährungsmedizinisches Wissen verfügen, das sie in die Lage versetzt, aktuelle Entwicklungen / Forschungen zu analysieren, zu bewerten und in der Beratungspraxis anwenden zu können. Im Berufsfeld der Qualitätssicherung ist das Verständnis von Lebensmittelallergien und Lebensmittelunverträglichkeiten von praktischer Relevanz.

Lehrinhalte

- Ernährungsassoziierte Erkrankungen
- Lebensmittelallergien / Lebensmittellintoleranzen
 - Refluxösophagitis
 - Gastritis
 - Morbus Crohn
 - Zöliakie / Sprue
 - Lactoseintoleranz
 - Divertikulose
 - Colitis Ulcerosa
 - Cholelithiasis
 - Osteoporose
 - Reizdarmsyndrom
 - Mikrobiota
 - Rheuma
 - Ernährung bei Krebserkrankungen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden haben ein breites Wissen über umfangreiche Details von gastrointestinalen Erkrankungen (Definition, Epidemiologie, Ätiologie, Diagnostik, Symptomatik und Ernährungstherapie).

Wissensvertiefung

Die Studierenden verstehen, definieren und erläutern die Erfordernisse diätetischer Maßnahmen auf ein konkretes Fallbeispiel bezogen.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können aktuelle evidenzbasierte Leitlinien praxisbezogen anwenden und sich kritisch mit neuen Empfehlungen aus dem wissenschaftlichen und nichtwissenschaftlichen Kontext auseinandersetzen.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können ihr Fachwissen als Experten mit Patienten kommunizieren und im Rahmen eines multiprofessionellen Teams vertreten.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung



Empfohlene Vorkenntnisse

erfolgreich abgeschlossene Module:

1. Biochemie der Ernährung
2. Ernährung des gesunden Menschen
3. Ernährungsassoziierte Erkrankungen 1

Modulpromotor

Berkemeyer, Shoma Barbara

Lehrende

Berkemeyer, Shoma Barbara

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Vorlesungen
----	-------------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

40	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

50	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Kasper H: Ernährungsmedizin und Diätetik, Urban & Schwarzenberg;
Schauder P, Ollenschläger G: Ernährungsmedizin, Urban & Schwarzenberg;
Biesalski HK, Fürst P et al: Ernährungsmedizin, Thieme;
aktuelle evidenzbasierte Leitlinien

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Hausarbeit

Mündliche Prüfung

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsform: Klausur, 2-stündig (alternative Prüfungsform ggf. vom Prüfer zu Beginn des Semesters bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Erwachsenenbildung und Bildungsevaluation

Further Education and Evaluation in Nutrition Science and Home Economics

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0294 (Version 8.0) vom 13.03.2020

Modulkennung

44B0294

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Wissen um die Besonderheiten des Lernens von Erwachsenen ist die Bedingung für Tätigkeiten in Bildung und Beratung in ökotrophologischen Berufsfeldern.

Lehrinhalte

1. Besonderheiten des Lernen Erwachsener
2. Lernstrategien und lerntheoretische Ansätze
3. Methoden der Erwachsenenbildung
4. Planung, Durchführung und Evaluation von Erwachsenenbildungsveranstaltungen
5. Qualitätssicherung in der Erwachsenenbildung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensvertiefung

Die Studierenden kennen und definieren lerntheoretische Ansätze der Erwachsenenbildung.
Die Studierenden analysieren Lernmotivation Erwachsener.
Die Studierenden beschreiben typische Verhaltensweisen lernender Erwachsener.
Die Studierenden verfügen über spezielles Wissen wie Veranstaltungen im Tätigkeitsfeld der Erwachsenenbildung strukturiert didaktisch geplant und methodisch durchgeführt werden.
Die Studierenden identifizieren, nach welchen Kriterien Erwachsene Veranstaltungen beurteilen.
Die Studierenden kennen die Bedeutung der Qualitätssicherung und spezifische Qualitätssicherungsverfahren in der Erwachsenenbildung.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden setzen Methoden und Instrumente der Erwachsenenbildung ein und bewerten diese.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden unterziehen Konzepte zur Wissensvermittlung und Wissensanwendung einer kritischen Analyse und Bewertung.

Die Studierenden setzen problembezogenen Kommunikationsformen im ökotrophologischen Kontext um.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden wenden Methoden und Instrumente der Erwachsenenbildung berufsfeldbezogen an.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar mit Übungen

Empfohlene Vorkenntnisse

Inhalte der Module "Pädagogik" und "Kommunikation"

Modulpromotor

Wicker, Kathrin



Lehrende

Wicker, Kathrin
Börries, Gabriele

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

40	Seminare
----	----------

20	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

50	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

15	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

25	Literaturstudium
----	------------------

Literatur

Siehe Literaturliste in der Veranstaltung

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Hausarbeit

Bemerkung zur Prüfungsform

aktuelle Prüfungsform: mündliche Prüfung

alternative Prüfungsformen, von den Prüfern auszuwählen und bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Gesprächsführung im beruflichen Kontext

Guiding Discussions in Occupational Contexts

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0158 (Version 10.0) vom 09.08.2021

Modulkennung

44B0158

Studiengänge

Landwirtschaft (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Sogenannte „soft skills“ sind von der Arbeitswelt ausdrücklich geforderte Schlüsselqualifikationen. Wissen und Kompetenz in den Bereichen Kommunikation, Moderation, Gesprächs- und Verhandlungsführung, Konfliktmanagement, Teamarbeit, Zeit- und Stressmanagement sowie interkulturelle Kommunikation und partizipative Prozessgestaltung beschreiben grundlegende Fähigkeiten und Fertigkeiten, die im Berufsalltag in unterschiedlichen, auch interkulturellen, Kontext erforderlich sind.

Die dafür erforderlichen Kompetenzen, ergänzt um die Fähigkeit zur Selbstreflexion, ermöglichen einen effektiven, angemessenen und zufriedenstellenden Zugang zu Kommunikationspartnern und verschaffen Wettbewerbsvorteile.

In verhaltensbezogenen Übungen und Trainings werden Lehrinhalte erlebt, reflektiert, transferiert und angewendet.

Lehrinhalte

0. Grundlagen der Gesprächsführung

- Gelungene Kommunikation
- Methoden konstruktiver Gesprächsführung
- Professionelle Kommunikation
- Ich-Botschaft
- Aktives Zuhören
- Benennen ohne Bewertung
- Ressourcenorientierter Blick
- Reframing
- Bitten äußern
- Interessen auf der Sach- und Beziehungsebene
- „roter Faden“ für „schwierige“ Gespräche
- Analyse von Gesprächsübungen

1. Kurz- Moderation

- Rolle und Selbstverständnis des Moderierenden
- Klassische Moderation und Möglichkeiten der Teammoderation
- Moderationstechniken
- Visualisierung
- Effektive Frage- und Gesprächstechniken
- Der Umgang mit Medien
- Analyse und Reflexion eigener Moderationsversuche durch die TN

2. Konfliktmanagement und Verhandlungsführung

- Interessen auf der Sach- und der Beziehungsebene
- Konfliktverhalten, -dynamik und -prävention
- Konfliktlösungen: win/win, win/lose, Kompromiss, Konsens



- Möglichkeiten und Grenzen von Konfliktmanagement
- Reflexion des eigenen Konfliktverhalten
- Training verschiedener Methoden, in Konflikte einzugreifen
- Reflexion über Möglichkeiten und Grenzen von Konfliktmanagement
- Durchführung und Reflexion von Konfliktgesprächen mit verschiedenen Bausteinen aus einem Konfliktmethodenkoffer

3. Verhandlungsführung

- Harvard-Prinzip
- Sachgerechtes Verhandeln
- Verhandlungsstile
- Verhandlungsvorbereitung
- Verhandlungsfehler
- Umgang mit schwierigen Verhandlungspartnern
- Erkennen und konstruktiver Einsatz des eigenen Verhandlungsverhaltens

4. Arbeiten in Gruppen und leiten von Teams

- Einführung in die Grundlagen der Teampsychologie
- Gruppendynamische Prozesse
- potenzielle Vorteile von Teams
- Leiten von Teams
- Reflexion des eigenen Verhaltens in Gruppen
- Grenzen der Teamarbeit

5. Schreiben und Präsentieren

- Zielsetzung und Konzeption
- Quellen und Recherchieren
- Stil und Argumentation
- Visualisierung und Layout
- persönlicher Auftritt und Wirkung

6. Das Gespräch vor dem Gespräch

- Einführung in "Business-Knigge"
- Kontakt mit unbekanntem Partnern
- Small Talk als gesellschaftliches Ritual
- Themenwahl und Gesprächsführung
- Networking

7. Öffentlichkeitsarbeit

- Anlässe und Kontakte
- Erarbeiten, Aufbereiten und Präsentieren von Texten, Statements und Meldungen
- Verhalten im Interview

8. Zeit- und Stressmanagement

- Verstehen des Entstehens von Stress, körperlicher, emotionaler und psychischer Auswirkungen
- Kenntnis über das Auftreten von Burnout: Anzeichen, Phasen, fördernde Bedingungen sowie Prävention
- Reflexion über die individuelle Ausprägung von Stress: Instrumentelle, mentale und körperliche Stressbild und -kompetenz
- effektive Planung und Aufgabenerledigung
- Persönliche Werte, Ziele und Prioritätensetzung
- individuelle Arbeitsplatz- und Arbeitszeitorganisation

9. Interkulturelle Kommunikation

- Definition und Dimensionen von Kultur und Diversitäten, erweiterter Kulturbegriff
- Kenntnis über die Unterschiedlichkeit zwischen Kulturen in den Ebenen Wahrnehmung, Werte, verbaler und nonverbaler Kommunikation sowie des Umgangs mit Zeit, Sicherheit, Identität, Gruppe und Hierarchie
- Erkennen, Reflexion und Umgang von und mit Stereotypen und Vorurteilen
- Sensibilisierung für spezifische Unterschiede und potenziellen Konfliktfeldern in der interkulturellen Kommunikation
- Reaktionsmöglichkeiten auf interkulturelle Irritationen, klassische Phasen des Kulturschocks, Integration und Akkulturation im Kulturkontakt

10. Herausfordernde Gesprächssituationen

- Eigenreflexion, zu Gesprächssituationen, die persönlich als herausfordernd erlebt werden
- "Ärger" und "Wut"
- "Nein-sagen und hören"
- Umgang mit "starken Persönlichkeiten" und "Andersdenkenden"

- Individuelle Strategien die eigene Klarheit und Integrität zu behalten

11. Online- Kommunikation

- Herausforderungen der virtuellen Besprechungsleitung
 - Vorbereitung und Gestaltung von Web Meetings
 - Teamentwicklung
 - Effektive Nutzung verschiedenster Programme und Plattformen im virtuellen Raum
 - Reflexion der Möglichkeiten und Grenzen der Gesprächsführung im virtuellen Raum
-
- Übungen, Fallstudien
 - Verhaltensbezogene Trainings

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden haben ein breites und integriertes Wissen über

- Handlungsmöglichkeiten und deren Wirkung im beruflichen Kontext
- die Differenzierung zwischen professioneller und Alltagskommunikation

Die Studierenden verfügen über ein breites Spektrum an Methoden zur Analyse, Gestaltung, Entwicklung, Reflexion und Bewertung (zwischen)menschlicher Kommunikationsprozesse

Wissensvertiefung

Die Studierenden verfügen

- über ein vertieftes Verständnis der Wechselbeziehungen in schwierigen Situationen im beruflichen Kontext
- über vertieftes Wissen angemessener Modelle, Techniken und Methoden für das Gelingen zwischenmenschlicher Kommunikation

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können

- ihr eigenes Gesprächsverhalten reflektieren, fachlich einordnen und professionell entwickeln
- geeignete Methoden der Gesprächsführung auswählen und angemessen anwenden
- relevante Theorien und Konzepte erläutern, transferieren und anwenden
- kommunikative Prozesse professionell gestalten, reflektieren und entwickeln
- können Ansätze zum Gelingen von Kommunikation initiieren, gestalten, reflektieren und entwickeln

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können

- Aufgaben, Einflussfaktoren und Wechselbeziehungen im Kontext von professioneller und gelungener Kommunikation beschreiben, analysieren, reflektieren und angemessen sowie verständlich kommunizieren.
- logisch und nachvollziehbar artikulieren sowie über Inhalte und Probleme der jeweiligen Disziplin sowohl mit Fachkolleginnen und -kollegen als auch mit einer breiteren Öffentlichkeit, auch interkulturell, kommunizieren.
- effektiv mit anderen Menschen in Entscheidungssituationen, auch im internationalen Umfeld, fachübergreifend professionell und konstruktiv kommunizieren.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden können

- ihr Wissen transferieren und auch in neuem Kontext anwenden, reflektieren und bewerten
- Experten-Laien-Kommunikation professionell und angemessen gestalten

Lehr-/Lernmethoden

Seminar
Selbststudium
Fallstudien
Gruppenarbeit/Kleingruppenarbeit
Moderation
Übung
verhaltensbezogenes Training

Empfohlene Vorkenntnisse

Erweiterte, vertiefte, erfahrungsbasierte Kenntnisse und Kompetenzen professioneller zwischenmenschlicher Kommunikation

Modulpromotor

Goy, Iris Angela

Lehrende

Grygo, Harald
Goy, Iris Angela
Kumpmann, Sophia

N.N.

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
---------------	---------

20	Seminare
----	----------

30	verhaltensbezogene Trainings
----	------------------------------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
---------------	---------

20	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Literaturstudium
----	------------------

20	Fallstudien
----	-------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

- handout

- veranstaltungsbegleitend

Banaji, M. R., A. G. Greenwald: Vor-urteile. Wie unser Verhalten unbewusst gesteuert wird und was wir dagegen tun können. München 2015

COHN, R.C.: Von der Psychoanalyse zur themenzentrierten Interaktion. 5. Aufl. Stuttgart, 1981

CRISAND, E., M. Crisand: Psychologie der Gesprächsführung. 9. Aufl. Hamburg 2010

Forgas, J.P.: Soziale Interaktion und Kommunikation ,4. Aufl., Weinheim, 1999

Langmaack, B., M. Braune-Krickau: Wie die Gruppe laufen lernt. Anregungen zum Planen und Leiten von Gruppen. 8. Aufl. Weinheim, Basel 2010

Löhmer, C., R. Standhardt: TZI - die Kunst, sich selbst und eine Gruppe zu leiten: Einführung in die Themenzentrierte Interaktion. 4.Aufl., Stuttgart 2015

Schulz von Thun, F.: Miteinander reden: Störungen und Klärungen. Reinbeck bei Hamburg, 1981

Rogers, C.R., R.L. Rosenberg: Die Person als Mittelpunkt der Wirklichkeit. Stuttgart, 1980

Rosenberg, M. B.: Gewaltfreie Kommunikation. 12. Aufl. Paderborn 2016

Schugk, M.: Interkulturelle Kommunikation in der Wirtschaft. 2. Aufl. München 2014

WATZLAWICK, P., J.H. BEAVIN, D.D. JACKSON: Menschliche Kommunikation. 8. Aufl. Bern; Stuttgart; Toronto, 1990

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Unbenotete Prüfungsleistung

Regelmäßige Teilnahme

Bemerkung zur Prüfungsform

Teilnahme Übungen und verhaltensbezogene Trainings

Prüfungsanforderungen



Insgesamt 50h/Unit; es sind die Grundlagen und drei Units zu belegen

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Wintersemester und Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Gesundheitsförderung

Health Promotion

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0526 (Version 11.0) vom 09.10.2020

Modulkennung

44B0526

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

4

Kurzbeschreibung

Ernährung spielt eine zentrale Rolle im Gesamtpaket der Gesundheitsförderung. Andererseits haben bisherige Ansätze, Ernährungsverhalten zu „verbessern“, oftmals nur mäßigen Erfolg, so dass die umfassende Betrachtung der verschiedenen Maßnahmen und Aktivitäten, mit denen die Stärkung der Gesundheitsressourcen und -potenziale der Menschen erreicht werden soll, in das interdisziplinäre Handlungsfeld Ernährungsberatung mit einbezogen werden muss.

Lehrinhalte

- Grundlagen, Grundbegriffe, Strategien und Handlungsfelder der Gesundheitsförderung
- Konzeptionelle und programmatische Vorläufer, Teilbereiche der Gesundheitsförderung sowie "Abgrenzungsbegriffe"
- Wissenschaftliche Perspektiven und Erklärungsmodelle für Gesundheit und Krankheit (Anforderungs-Ressourcen-Modell in der Gesundheitsförderung, Belastung und Bewältigung/Stress-Bewältigungs-Perspektive)
- Theorien und Modelle zur Erklärung von präventiven und gesundheitsfördernden Veränderungen (z.B. Health Action Process Approach Model, Rückfallprozess nach Marlatt)
- Betriebliche Gesundheitsförderung
- Gesundheitsbildung
- Gesundheitsförderung exemplarisch in verschiedenen Settings
- Weitere wichtige Bezugsdisziplinen, Konzepte, Handlungsstrategien und wissenschaftliche Grundbegriffe

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

... haben ein breites und integriertes Wissen und Verständnis der gesellschaftlichen Bedeutung von Gesundheitsförderung und der entsprechenden Institutionen.

... kennen die verschiedenen Begrifflichkeiten der Gesundheitstheorien.

Wissensvertiefung

... verfügen über ein umfassendes und verinnerlichtes Wissen bezüglich der theoretischen und methodischen Unterschiede in den Bereichen der Gesundheitsförderung.

... kennen die besonderen praktischen Herausforderungen, die sich in den verschiedenen Settings ergeben.

... können aktuelle Entwicklungen adäquat zuordnen und analysieren.

Können - instrumentale Kompetenz

.. können die verschiedenen Maßnahmen und Methoden in praktische Konzepte im Setting übertragen.

Können - kommunikative Kompetenz

... können komplexe, gesundheitsbezogene Aufgaben erklären, präsentieren und evaluieren

... präsentieren Lösungsalternativen und Verhaltensstrategien und stellen sich der fachlichen Diskussion



Können - systemische Kompetenz

... wenden gesundheitsbezogene Besonderheiten in den Berufsfelder an.
... erkennen die spezifischen Herausforderungen der Aufgaben, die zu einem gewissen Grad nicht vorhersehbar oder sehr spezialisiert sind.
... können Lösungsansätze konstruieren, demonstrieren und weitere Strategien der Gesundheitsförderung beurteilen.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar

Modulpromotor

Berkemeyer, Shoma Barbara

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Seminare
----	----------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

90	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

Literatur

wird im Seminar bekannt gegeben

Prüfungsform Prüfungsleistung

Referat

Hausarbeit

Mündliche Prüfung

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre in der Ökotropologie

Principles of Business Economics

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0515 (Version 8.0) vom 03.05.2018

Modulkennung

44B0515

Studiengänge

Ökotropologie (B.Sc.)

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotropologie (B.Sc.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Lehrinhalte

1. Betrieb und Unternehmen
2. Produktionsfaktoren
3. Das ökonomische Prinzip
4. Entscheidungen als unternehmerische Aufgabe
5. Konstitutive Entscheidungen des Betriebs
 - 5.1 Standortwahl
 - 5.2 Die Wahl der Rechtsform des Betriebs
6. Unternehmensverfassung
7. Grundlagen der Organisation
8. Grundlagen der Unternehmensbesteuerung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden verfügen über ein grundlegendes Verständnis der Betriebswirtschaftslehre. Die Studierenden beschreiben und erklären die Rolle des Rechnungswesens als ein Teil des Informationssystems der Unternehmung.

Wissensvertiefung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich absolviert haben, sind in der Lage mit Blick auf die Praxis Planungs-, Entscheidungs- und Kontrollprozesse in Unternehmen beschreiben und strukturieren.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können operative und strategische Herausforderungen eines Unternehmens mit Bezug zu zentralen betriebswirtschaftlichen Kennzahlen reflektieren.

Sie beherrschen wesentliche Instrumente in den einzelnen Phasen der betrieblichen Planung, Entscheidung und Kontrolle.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden entwickeln Kommunikationskompetenzen, die durch Aufgaben, Fallbeispiele und Fallstudien unterstützt werden. Die Studierenden können ihre Analysen in einer ergebnis- und anwendungsorientierten Art zielgruppenadäquat präsentieren.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden haben die Fähigkeit, das Wechselspiel zwischen wirtschaftlichen Regulierungen, institutionellen Rahmenbedingungen und des strategischen Profils eines Unternehmens zu verstehen und eine eigene Meinung abzuleiten.

Lehr-/Lernmethoden



Vorlesung mit integrierten Übungen

Modulpromotor

Währisch, Michael

Lehrende

Währisch, Michael

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Vorlesungen
----	-------------

30	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

45	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

15	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

30	Literaturstudium
----	------------------

Literatur

Wöhe, Günther / Döring, Ulrich (2013): Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, 25. Auflage, München 2013

Busse von Colbe, Walther / Crasselt, Nils / Pellens, Bernhard: Lexikon des Rechnungswesens, 5. Auflage, München 2011

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Hauswirtschaftliches Dienstleistungsmanagement

Service Management in Home Economics

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0140 (Version 14.0) vom 14.03.2022

Modulkennung

44B0140

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Studierende können neue Inhalte und Angebotsformen personen- und sachbezogener Dienstleistungen für Privathaushalte und stationäre Einrichtungen managen und in Theorie und Praxis bewerten, um im Rahmen von Bildungs- und Beratungsmaßnahmen entsprechende Empfehlungen über Bedarf und Qualität geben zu können.

Lehrinhalte

Dienstleistungsbegriff

Hauswirtschaftliche Dienstleistungen: Art, Anbieter-, Finanzierungs- und Kundenstrukturen

Management und Hauswirtschaft - Fallbeispiele

Effizienz und Effekt hauswirtschaftlicher Dienstleistungen

Instrumente zur Qualitätssicherung bei hauswirtschaftlichen Dienstleistungen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

verfügen über ein breit angelegtes Wissen über Art, Umfang und wesentliche Anwendungsbereiche von Dienstleistungsangeboten im hauswirtschaftlichen Zusammenhang und deren Management

Wissensvertiefung

vertiefen ihre Kenntnisse bezüglich Arbeitswissenschaften und Management bezogen auf konkrete Beispiele aus dem hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereich

Können - instrumentale Kompetenz

können hauswirtschaftliche Dienstleistungsangebote analysieren, bewerten und Fallbeispiele präsentieren

Können - kommunikative Kompetenz

stellen ausgewählte hauswirtschaftliche Dienstleistungen und deren Management mit unterschiedlichen Zielsetzungen vor

Können - systemische Kompetenz

wenden gängige berufsbezogene Fähigkeiten, Fertigkeiten, Techniken und Materialien auf Beispiele aus dem Management hauswirtschaftlicher Dienstleistungen an

Lehr-/Lernmethoden

Seminar

Empfohlene Vorkenntnisse

Abgeschlossene Module Sozioökonomie des Privathaushalts,
Empfohlen wird die vorherige Teilnahme am Modul "Dienstleistung in Betreuung und Versorgung"

Modulpromotor



Speck, Melanie Eva-Maria

Lehrende

Börries, Gabriele

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Vorlesungen

10 betreute Kleingruppen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

20 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

30 Kleingruppen

30 Prüfungsvorbereitung

Literatur

wird in der Lehrveranstaltung bekannt gegeben

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Referat

Präsentation

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsleistung: Mündliche Prüfung
(alternative Prüfungsform ggf. vom Prüfer auszuwählen und bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Home Economics, Nutrition and Education

Home Economics , Nutrition and Education

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0438 (Version 14.0) vom 13.03.2020

Modulkennung

44B0438

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Due to the global interdependence of supply and demand, the academic discourse concerning home economics, nutrition and education often takes place in English language. Students should therefore obtain the latest information on selected topics and international documents which enable them to research accordingly, to maintain international contacts and to establish themselves professionally and with employers in an international context.

Lehrinhalte

1. Nutrition and Nutrition Education:

Global Nutrition problems, especially in developing countries and in comparison to the European/ German situation;

nutritional surveys, nutritional politics;

nutrition security

requirements for nutrition education especially in developing countries, country examples.

2. Home Economics:

Home economics and domestic science in an international context;

examples of relevant institutions, issues and projects.

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Extending Knowledge

Students have an overview and an understanding of the findings of the international action areas of home economics and nutritional sciences

Wissensvertiefung

Consolidating Knowledge

Students have a deep knowledge of current examples from other countries in home economics and nutritional sciences and are able to present these in English

Können - instrumentale Kompetenz

May - instrumental competence

Interpret different examples in the special subjects of home economics and nutritional sciences in English and derive measures for their own actions.

Können - kommunikative Kompetenz

Can - communicative competence

Students can use English-language sources to derive their own solutions to and interpretations of problems.

Können - systemische Kompetenz

Can - systemic competence

Students use knowledge, that has been acquired by way of example, and apply it to other international issues in the context of home economics and nutritional sciences in English.



Lehr-/Lernmethoden

Seminar: presentations, analysis of texts, working in small groups, discussions

Empfohlene Vorkenntnisse

English (level B1, B2)

Modulpromotor

Straka, Dorothee

Lehrende

Straka, Dorothee

Wicker, Kathrin

Börries, Gabriele

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Seminare
----	----------

40	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

20	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

Literatur

a list of the recent specific literature is provided in the course

Prüfungsleistung

Referat und Präsentation

Bemerkung zur Prüfungsform

All parts of exam in English language

Prüfungsanforderungen

presentation of individually chosen topic; active participation in an additional workshop (e.g. introduction of speakers, leading discussion)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Englisch

Humanbiologie

Human Biology

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0194 (Version 7.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0194

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Die Biologie des Menschen ist ein komplexes Zusammenarbeiten verschiedener Funktionssysteme. Das Modul schafft eine Basis zum Verständnis der Bedeutung verschiedener anatomischer und physiologischer Zusammenhänge in der Humanbiologie.

Diese Kenntnisse sind besonders in dem Berufsfeld Diätetik, Ernährungsmedizin und Ernährungsberatungen von großer Bedeutung.

Lehrinhalte

1. Cytologie
2. Histologie (Gewebelehre)
3. Nervensystem
4. Bewegungsapparat
5. Verdauungssystem
6. Ausscheidungssysteme
7. Sinnesorgane
8. Kardiovaskuläres System

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, kennen und verstehen den Aufbau und die Funktion der Organe des menschlichen Körpers. Sie verstehen insbesondere die Funktion des Verdauungssystems und übertragen die naturwissenschaftlichen Kenntnisse der Nährstoffe in ernährungsphysiologische Zusammenhänge.

Wissensvertiefung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, verstehen die Zusammenhänge der verschiedenen Organsysteme. Sie können die Anatomie des menschlichen Körpers mit den physiologischen Prozessen vernetzen und die häufigsten Krankheitsbilder aus den entsprechenden pathologischen Organ- und Funktionsveränderungen auf der Grundlage des aktuellen Forschungsstandes ableiten.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden können Argumente, Informationen und Ideen, die in dem Lehrgebiet/Fach gebräuchlich sind, systematisch und klar darstellen und bewerten. Sie verstehen den Menschen nicht nur als Summe seiner Einzelfunktionen, sondern berücksichtigen auch seine psychischen und sozialen Bedürfnisse.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung

Modulpromotor

Schleyerbach, Urte



Lehrende

Schleyerbach, Urte

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Vorlesungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

40 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

50 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Standardlehrbücher der Anatomie, Physiologie und Histologie des Menschen

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Humanernährung

Human Nutrition

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0377 (Version 7.0) vom 08.10.2020

Modulkennung

44B0377

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel (B.Eng.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Kenntnisse der Ernährungslehre stellen die naturwissenschaftliche Basis der ökotrophologischen Fachkompetenz dar.

Lehrinhalte

- Ernährung und Lebensmittelwahl
 - Ernährungsstatus
 - Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr und Nahrungsenergie
- Aufbau, ernährungsphysiologische Eigenschaften, Vorkommen in Lebensmitteln, Besonderheiten:
- Makronährstoffe (Kohlenhydrate, Lipide, Proteine) und Ballaststoffe
 - Mikronährstoffe (Vitamine, Mineralstoffe, Spurenelemente)
 - Wasser und Säure-Basen-Haushalt
- Hunger und Sättigung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden,

- ... verfügen über ein fundiertes Wissen zur Ernährungslehre.
- ... erklären die Zusammensetzung der Nährstoffe und ihre physiologische Bedeutung
- ... sind sich der Zusammenhänge zwischen der Nährstoffzufuhr und dem Ernährungshandeln (hier: Lebensmittelauswahl) bewusst

Wissensvertiefung

Die Studierenden

- ... setzen sich kritisch mit ernährungsbezogenen (un)wissenschaftlichen Aussagen zum Ernährungsalltag auseinander

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden verarbeiten ausgewählte ernährungswissenschaftliche Daten (z.B. Referenzwerte, Zufuhrempfehlungen) und bewerten ihre praktische Anwendung in Ernährungsmodellen. Sie stellen komplexe ernährungsbezogene Problemstellungen dar und ordnen sie in ernährungsalltagsbezogene Zusammenhänge ein.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden

- ... erkennen den Ernährungsstatus eines Menschen unter Verwendung geeigneter Messverfahren und Daten
- ... identifizieren die Ernährungssituation spezifischer Bevölkerungsgruppen anhand nationaler ernährungs-epidemiologischer Daten

Lehr-/Lernmethoden



Vorlesung
Vortrag, Lehrgespräch, Gruppenarbeit, Diskussion

Empfohlene Vorkenntnisse

Chemie Grundkenntnisse (ggf. Nutzung des Angebotes zu begleitenden Chemie Tutorien)

Modulpromotor

Berkemeyer, Shoma Barbara

Lehrende

Berkemeyer, Shoma Barbara

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Seminare
----	----------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

40	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

50	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Biesalski, H. K., Grimm, P. (2011): Taschenatlas Ernährung. 5. Aufl. Thieme: Stuttgart
Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Società Suisse de Nutri-tion, Società Svizzera di Nutrizione (D-A-CH) (Hrsg.) (2015): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 2. Aufl.. Nachdruck. Neustadt: Umschau
Elmadfa, I. (2015): Ernährungslehre. 3. Aufl. Stuttgart: Ulmer
Elmadfa, I., Leitzmann, C. (2015): Ernährung des Menschen. 5. Aufl. Stuttgart: Ulmer
Whitney, E., Rolfes, S.R. (2011): Understanding Nutrition. 12th edition. International edition. Wadsworth
sowie weitere Standardliteratur der Ernährungslehre (aktuelle Literaurliste zu den einzelnen Themengebieten wird in der Vorlesung ausgegeben)

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache deutsch

Hygiene der Lebensmittel

Food Hygiene

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0196 (Version 12.0) vom 15.05.2015

Modulkennung

44B0196

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

5

Kurzbeschreibung

Die Hygiene stellt in der modernen Zeit der Lebensmittelerzeugung, der hochtechnisierten Lebensmittelverarbeitung und auch im Haushalt eine Basis für die Beurteilung und Sicherung von Lebensmittelqualität dar.

Lehrinhalte

- 1 Allgemeine Mikrobiologie
 - 1.1 Wachstum und Stoffwechsel der Mikroorganismen
 - 1.2 Grundlagen für die Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln
- 2 Mikrobielle Lebensmittelvergiftungen
 - 2.1 Bakterielle Lebensmittelvergiftungen
 - 2.2 Mykotoxine – toxische Stoffwechselprodukte verschiedener Pilze
 - 2.3 durch Lebensmittel übertragbare Virus- und Prionenerkrankungen
 - 2.4 durch Lebensmittel übertragbare parasitär-bedingte Erkrankungen
- 3 Betriebshygiene und Qualitätssicherung
 - 3.1 Nationales und internationales Hygienerecht
 - 3.2 Gute Hygiene Praxis
 - 3.3 HACCP-Konzept
 - 3.4 Hygiene in der Küche

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden kennen und verstehen die meisten der wesentlichen Wissensbereiche der Lebensmittel-Hygiene. Sie identifizieren, welche Anforderungen hinsichtlich der Betriebshygiene und Qualitätssicherung für ein bestimmtes Problem relevant sind.

Wissensvertiefung

Die Studierenden verstehen die Inhalte der Lebensmittelhygiene und sind in der Lage, Praxissituationen kritisch zu analysieren und verfügen über vertiefende Kenntnisse zu aktuellen Lebensmittelhygiene-Problemen.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können komplexe berufsbezogene Probleme und Themen in der Lebensmittelsicherheit und in der allgemeinen Hygiene identifizieren, konzeptualisieren und kritisch analysieren.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden können relevante Informationen über Lebensmittelvergiftungen und die Rückverfolgbarkeit entlang der Wertschöpfungskette kontaminierter Lebensmittel sammeln, bewerten und interpretieren und können sich dazu wissenschaftlich fundierte Urteile bilden.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung



Empfohlene Vorkenntnisse

Inhalte des Moduls Humanbiologie

Modulpromotor

Schleyerbach, Urte

Lehrende

Schleyerbach, Urte

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Vorlesungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

40 Literaturstudium

50 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Krämer, J.: Lebensmittel-Mikrobiologie. Verlag Eugen Ulmer.
Weber, H.: Mikrobiologie der Lebensmittel – Grundlagen. Behr's Verlag.

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Unbenotete Prüfungsleistung

Laborpraktikum

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Innovationen in der Ernährungswirtschaft

Innovation in the Food Industry

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0659 (Version 6.0) vom 27.06.2022

Modulkennung

44B0659

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Die Ernährungswirtschaft umfasst verschiedene Teilbereiche wie das produzierende Ernährungsgewerbe, das Gastgewerbe und den Handel. Das Verständnis der unterschiedlichen Perspektiven dieser Teilbereiche ist von zentraler Bedeutung, um das komplexe Wertschöpfungsnetzwerk zu verstehen, auf dem die Ernährungswirtschaft aufbaut. Das Verständnis vor- und nachgelagerter Bereiche ist für das Tätigkeitsfeld angehender ÖkotrophologInnen in den verschiedenen Teilbereichen der Ernährungswirtschaft von besonderer Bedeutung. Die Lebensmittel, die aus der Ernährungswirtschaft entstehen, unterliegen einem schnellen Wandel, der sich in zahlreichen neuen Produkten widerspiegelt. Um mit diesen Innovationen erfolgreich zu sein, bedarf es eines guten Managements entlang des Wertschöpfungsnetzwerkes.

Lehrinhalte

1. Definition und Abgrenzung Ernährungswirtschaft
2. Teilbereiche der Ernährungswirtschaft und deren Perspektiven
3. Wertschöpfungsstrukturen / Netzwerke in der Ernährungswirtschaft
4. Verknüpfungen zu vor- und nachgelagerten Bereichen
5. Innovationsmanagement in der Ernährungswirtschaft

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, verfügen über ein breites und integriertes Wissen und Verständnis zu den Wesensmerkmalen der Ernährungswirtschaft und deren Teilbereiche.

Wissensvertiefung

Die Studierenden kennen komplexe Wertschöpfungsnetzwerke in der Ernährungswirtschaft und können die Verknüpfungen der unterschiedlichen Akteure miteinander identifizieren.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, aktuelle Themen und Daten aus Wertschöpfungsketten der Ernährungswirtschaft mit kritischem Verständnis zu interpretieren und Ideen für neue Produkte zu generieren sowie deren Erfolgspotentiale kritisch zu bewerten.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können die unterschiedlichen Teilbereiche der Ernährungswirtschaft voneinander abgrenzen und deren Relevanz kritisch reflektieren.

Lehr-/Lernmethoden

Die Veranstaltung wird seminaristisch durchgeführt und enthält Gastvorträge externer ReferentInnen entlang der Wertschöpfungskette zum Thema der Innovationen auf den jeweiligen Stufen. Die Seminarleistung der Studierenden beinhaltet die Entwicklung einer Produktidee und Konkretisierung entlang der Wertschöpfungskette (Rohstoffbeschaffung, Verarbeitungstechnologie, Vertriebswege usw.).

Modulpromotor

Bornkessel, Sabine

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

50 Seminare

10 Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

45 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

10 Kleingruppen

20 Literaturstudium

15 Prüfungsvorbereitung

Literatur

wird in den Veranstaltungen bekannt gegeben

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Referat

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsleistung: Mündliche Prüfung
(alternative Prüfungsform ggf. von der/dem Prüfenden bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Innovative Entwicklungen im ländlichen Raum

Innovative Development of Rural Areas

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0019 (Version 10.0) vom 12.07.2018

Modulkennung

44B0019

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Wissen um die spezifischen Bedingungen des Lebens und Arbeitens im ländlichen Raum ist angesichts gravierender Veränderungen durch die EU-Erweiterung, die agrarpolitische und agrarstrukturelle Situation in der EU Voraussetzung für das Verständnis der in Bildung und Beratung tätigen und handelnden Akteure.

Lehrinhalte

1. Ländlicher Raum als Lebens- und Arbeitsbereich für landwirtschaftliche, ländliche und städtische Bevölkerung
2. Typische Wirtschaftsweisen und Problemlagen im ländlichen Raum
3. Ziele und Methoden der Regionalentwicklung
4. Etablierte und informelle Planungskonzepte
5. Tätigkeitsfelder in der ländlichen Entwicklung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden gewinnen einen Überblick über aktuelle Entwicklungen in ländlichen Räumen und können diese in Verbindung zu Trends wie dem Demographischen Wandel oder der Digitalisierung setzen.

Wissensvertiefung

Die Studierenden beschreiben typische Merkmale und Problemlagen des ländlichen Raums und erklären deren Ursachen

Die Studierenden entwickeln ein Problembewusstsein bezüglich ausgewählter Grundprinzipien der Regionalentwicklung

Die Studierenden erkennen, in welchen Bereichen der Entwicklung ländlicher Räume mögliche Berufsfelder für Ökotrophologinnen und Ökotrophologen liegen

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden bewerten Methoden, Instrumente und Prinzipien der Entwicklung ländlicher Räume

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden lernen im Rahmen von Exkursionen anhand eigener Anschauung die Zusammenhänge von Problemen ländlicher Räume zu erkennen

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden wenden ihre Fertigkeiten und Fähigkeiten berufsfeldbezogen als Ökotrophologen an, indem sie bei Standardaufgaben wie Bürgerbeteiligung interdisziplinär mitwirken und an Entwicklungsaufgaben mitbearbeiten.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar, Exkursionen



Empfohlene Vorkenntnisse

Inhalte des Moduls "Wirtschafts- und Sozialwissenschaften des Privathaushalts"

Modulpromotor

Petermann, Cord

Lehrende

Petermann, Cord

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Seminare
----	----------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

35	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

20	Referate
----	----------

15	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

20	Kleingruppen
----	--------------

Literatur

Siehe Literaturliste in der Veranstaltung

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Bemerkung zur Prüfungsform

aktuelle Prüfungsform: mündliche Prüfung

alternative Prüfungsarten, von den Prüfern auszuwählen und bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben

Dauer 1 Semester

Angebotsfrequenz Nur Sommersemester

Lehrsprache deutsch

INTEGRIERTE MANAGEMENTSYSTEME -

Integrated Management Systems

Allgemeine Informationen zum Modul

Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur (AuL)

Modul 44B0662 (Version 2) vom 07.08.2023. Genehmigungsstatus: ausstehend

Modulkennung	44B0662
Niveaustufe	Bachelor
Unterrichtssprache	Deutsch
ECTS-Leistungspunkte und Benotung	5.0
Häufigkeit des Angebots des Moduls	nur Wintersemester
Weitere Hinweise zur Frequenz	-
Dauer des Moduls	1 Semester

Besonderheiten des Moduls

-

Modulinhalte

Kurzbeschreibung

Das Modul vermittelt praktische Beispiele für die Durchführung von integrierten Managementsystemen und zeigt die Wichtigkeit dieser Systeme auf, um die Qualität von Lebensmitteln zu verbessern. Es werden qualitätsrelevante Einflussfaktoren auf Lebensmittel analysiert und die komplette Lebensmittelkette betrachtet.

Lehr-Lerninhalte

- Qualität von Lebensmitteln: Welche Einflussfaktoren können die Qualität von Lebensmitteln verschlechtern bzw. verbessern
- Zusammenhänge von Managementsystemen: Qualität, Arbeitssicherheit, Nachhaltigkeit und Risikomanagement
- Entwicklung einer Sicherheitskultur in Unternehmen
- Integrierter Ansatz von Managementsysteme
 - Fallbeispiele: Bäckereien, Fleischindustrie, Molkereien, etc.
 - Digitale Unterstützung in Unternehmen oder Organisationen
 - Ermittlung von Optimierungspotenziale in Unternehmen
- Verpackungen für Sicherheit und Nachhaltigkeit
- zukünftige Entwicklungen

Arbeitsaufwand, Lehr- und Lernformen

Gesamtarbeitsaufwand

Der Arbeitsaufwand für das Modul umfasst insgesamt 150 Stunden (siehe auch "ECTS-Leistungspunkte und Benotung"). Lehr- und Lernformen

Dozentengebundenen Lernen

Std. Workload	Lehrtyp	Mediale Umsetzung	Konkretisierung
---------------	---------	-------------------	-----------------



50	Seminar	-
10	individuelle Betreuung	-

Dozentenungebundenes Lernen

Std. Workload	Lehrtyp	Mediale Umsetzung	Konkretisierung
70	Arbeit in Kleingruppen	-	-
20	Literaturstudium	-	-

Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Leistungspunkten

Benotete Prüfungsleistung

- Fallstudie (schriftlich) oder
- mündliche Prüfung oder

Unbenotete Prüfungsleistung

- Präsentation

Bemerkung zur Prüfungsart

Standardprüfungsart: schriftliche Fallstudie

Eine genannte alternative Prüfungsart ist ggf. von der Prüfenden auszuwählen und dann bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben.

Prüfungsdauer und Prüfungsumfang

Schriftliche Fallstudie: 15 Seiten; Erarbeitung eines integrierten Managementsystems für ein Unternehmen der Ernährungswirtschaft

Alternative Prüfungsart mündliche Prüfung: 20 Minuten.

Voraussetzungen für die Teilnahme

Empfohlene Vorkenntnisse

Es wird empfohlen folgendes Modul besucht zu haben: Qualitätsmanagement und -sicherung

Kompetenzorientierte Lernergebnisse

Wissensverbreiterung

...haben ein breites und integriertes Wissen und Verständnis über Managementsysteme und können integrierte Managementsysteme für die Praxis erarbeiten.

Wissensvertiefung

...kennen die Anforderungen durch Managementsysteme an Unternehmen der Lebensmittelkette und können Optimierungspotenzial in Unternehmen analysieren.

Wissensverständnis

... sie können ihr Wissen durch selbstständiges Erarbeiten von integrierten Managementsystemabläufen vertiefen und können durch unterschiedliche praktische Beispiele integrierte Managementsysteme bewerten und weiterentwickeln.

Nutzung und Transfer

Das Wissen ist durch aktuelle Herausforderungen diesbezüglich in Unternehmen und Organisationen in die Praxis übertragbar und bietet den Studierenden Einblicke in die Praxis.

Wissenschaftliche Innovation

Integrierte Managementsysteme und deren Weiterentwicklung ist mit Innovation verbunden, die durch weitere Forschung sich weiterentwickeln und somit der Praxis einen hohen Vorteil bringen wird.

Kommunikation und Kooperation

Kommunikation ist Bestandteil bei der Umsetzung von Managementsystemen. Durch die Erarbeitung von praktischen Fallbeispielen mit engem Bezug zur Praxis, werden die Studierenden Kooperationen mit Unternehmen oder Organisationen der Lebensmittelindustrie haben.

Wissenschaftliches Selbstverständnis / Professionalität

Die Studierenden

- können strategische Entscheidungen in Bezug auf integrierte Managementsysteme entwickeln
- können ihre Entscheidungen fachspezifisch reflektieren
- sie erkennen Potenziale durch neue Entwicklungen

Literatur

Krieger, St. & Hannus, Th. (2023). Qualitätsmanagement in der Lebensmittelkette, Behrs Verlag Hamburg

weitere Literatur wird in der Veranstaltung bekannt gegeben

Verwendbarkeit des Moduls

Zusammenhang mit anderen Modulen

Das Modul basiert auf dem Modul "Qualitätsmanagement und -sicherung" und ist verknüpft mit den Modulen "Arbeits- und Gesundheitsschutz" und "Nachhaltigkeitsmanagement".

Verwendbarkeit nach Studiengängen

- Ökotrophologie
 - Ökotrophologie B.Sc. (01.09.2018)

Am Modul beteiligte Personen

Modulpromotor*in

Krieger-Güss, Stephanie

Lehrende

Krieger-Güss, Stephanie

Weitere Lehrende



Konsum- und Ernährungsverhalten

Consumer Behaviour and Eating Patterns

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0453 (Version 10.0) vom 07.07.2022

Modulkennung

44B0453

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Für die Tätigkeiten in der Individualberatung oder für erfolgreiches Marketing, aber auch bei Produktionsentscheidungen v.a. im Bereich der Lebensmittel sind Einblick und Verständnis der Verhaltensweisen bzw. Entscheidungsstrukturen von Verbrauchern notwendig. So setzt eine erfolgreiche Beeinflussung von Ernährungs- und Konsumverhalten der Käufer von Lebensmittel grundlegende Kenntnisse über die historische Entwicklung des Konsum- und Ernährungsverhaltens sowie über die Rolle von z.B. Lebensstilen oder Emotionen voraus.

Lehrinhalte

1. Geschichte des Konsums und der Ernährung
2. Theoretische Grundlagen des Kaufverhaltens (Emotion, Kognition, Motive, Einstellungen)
3. Vergleich von unterschiedlichen Konsumentengruppen
4. Ernährung nach bestimmten Lebenslagen und Lebensstilen
5. Wandel der Esskultur (generations-/geschlechtsspezifisch)
6. Beeinflussung von Ernährungsverhalten: Information und Bildung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden haben einen Überblick über die Theoriemodelle relevanter Bezugsdisziplinen der Soziologie, Psychologie und Kulturwissenschaften.

Wissensvertiefung

Die Studierenden identifizieren die Bedeutung von ausgewählten Determinanten des Verhaltens für Konsumententscheidungen und können sie auf ein bestimmtes Verhalten wie der Ernährung beziehen und Einflussmöglichkeiten u.a. durch Information und Beratung aufzeigen.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden sammeln und ordnen die zu den jeweiligen Themen gehörenden Methoden und nutzen sie zum Verständnis verschiedener Problemstellungen.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können die Informationen aus unterschiedlichen Quellen einer kritischen Analyse und Bewertung unterziehen und sie zielgruppenspezifisch präsentieren.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar
Gruppenarbeiten

Empfohlene Vorkenntnisse

Inhalte der Module "Professionelle Kommunikation", "Pädagogik", "Empirische Sozialforschung" und "Öffentlichkeitsarbeit"

Modulpromotor



Straka, Dorothee

Lehrende

Straka, Dorothee

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Seminare

20 Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

25 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

20 Literaturstudium

25 Prüfungsvorbereitung

Literatur

vorlesungsbegleitend

Prüfungsleistung

Hausarbeit

Referat

Klausur 2-stündig

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsform: Hausarbeit (alternative Prüfungsform ggf. von der/dem Prüfenden auszuwählen und bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Lebensmittelkunde

Food Science and Food Law

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0235 (Version 8.0) vom 08.10.2020

Modulkennung

44B0235

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Lebensmittelkundliche Kenntnisse und Verständnis für die verschiedenen Qualitätsparameter und ihrer rechtlichen Regelung gehören zur Basiskompetenz der Ökotrophologie.

Lehrinhalte

- Lebensmittelrecht (Begriffsdefinitionen, Eu- vs. nationales Recht, LFGB, LMIV, ZZuIVO etc.)
- Qualitätsaspekte bei Lebensmitteln
- Verfahren und Techniken der Lebensmittelverarbeitung und Produktkunde (exemplarisch):
 1. Getreide, Backwaren
 2. Obst, Gemüse
 3. Fleisch, Wurst, Fisch
 4. Milch, Eier
 5. Getränke

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, verfügen über ein praxisorientiertes, breit angelegtes Wissen über das Angebot und die Wesensmerkmale der ausgewählten Lebensmittelgruppen.

Wissensvertiefung

Sie können ihr Wissen auf die Relevanz der Kriterien gesunder Ernährung beziehen.

Können - instrumentale Kompetenz

... interpretieren eine Reihe von Standard-Verfahren und Methoden, die zur Bewertung und Marktfähigkeit von Lebensmitteln herangezogen werden.

Können - systemische Kompetenz

... identifizieren die warenkundlichen Aspekte einiger aktueller Themen/Ernährungstrends und können sie kritisch beurteilen.

Lehr-/Lernmethoden

Die Veranstaltung wird seminaristisch durchgeführt. Es werden Übungsanteile z.T. geblockt angeboten.

Modulpromotor

Schleyerbach, Urte

Lehrende

Schleyerbach, Urte

Leistungspunkte

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Vorlesungen

10 Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

20 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

60 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Literaturliste wird aktuell in der Veranstaltung bekannt gegeben

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Lebensmittelproduktion

Food Production

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0242 (Version 17.0) vom 09.02.2022

Modulkennung

44B0242

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Das Verständnis für die Entscheidungsstrukturen der unterschiedlichen Partner im Lebensmittelmarkt ist von zentraler Bedeutung, um die Ebenen der Lebensmittelkette vom "Acker zum Teller" voneinander abgrenzen und in Zusammenhang bringen zu können. Dabei sollen die Grundprinzipien der handwerklichen und industriellen Lebensmittelverarbeitung verstanden werden, um die Anteile der Wertschöpfung entlang der Kette erkennen und bewerten zu können. Zur Vertiefung dienen praktische Lehreinheiten in der handwerklichen Käseerei, zur Milchtechnologie und zu Konservierungsmethoden.

Lehrinhalte

- Landwirtschaftliche Betriebssysteme (u.a. technologische Anforderungen an Rohstoffe)
- Qualitätsziele der Marktpartner, insbesondere als Ausgangspunkt für die gesamte Lebensmittelkette)
- Grundprinzipien der handwerklichen und industriellen Lebensmittelverarbeitung (inklusive Ausblick auf neue Technologien und deren Einsatz in unterschiedlichen Maßstäben)
- Qualitätsparameter der Ernährungswirtschaft (u.a. Seminare zu aktuellen Schwerpunktthemen wie zum Beispiel Ultra-processed foods, funktioneller Lebensmittel)
- Theorie und Praxis (Praktikum) von handwerklicher Käseerei, Milchtechnologie, Konservierungsmethoden

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben,
... verfügen über ein breites und integriertes Wissen und Verständnis zu den Wesensmerkmalen der Entscheidungsstrukturen der Marktpartner.
... haben ein Grundwissen von ausgewählten landwirtschaftlichen und gartenbaulichen sowie technologischen Verfahren der Lebensmittelproduktion.

Wissensvertiefung

- kennen spezifische Qualitätsparameter und deren Nachweisverfahren ausgewählter Lebensmittel,
- können deren Entstehungsdeterminanten identifizieren und bewerten.

Können - instrumentale Kompetenz

- sind in der Lage, aktuelle Themen und Daten der Lebensmittelproduktion mit kritischem Verständnis interpretieren, ggf. rechtfertigen oder erklären zu können.

Können - kommunikative Kompetenz

- können die unterschiedlichen Ansätze des Lebensmittelmarktes/der Lebensmittelproduktion gegenüberstellen und kritisch reflektieren.

Lehr-/Lernmethoden

Die Veranstaltung wird seminaristisch durchgeführt.

Empfohlene Vorkenntnisse

Inhalte des Pflichtmoduls "Lebensmittelkunde"

Modulpromotor

Bornkessel, Sabine

Lehrende

Bornkessel, Sabine

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

30 Seminare

20 Labore

10 Exkursionen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

45 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

30 Literaturstudium

15 Prüfungsvorbereitung

Literatur

wird in den Veranstaltungen bekannt gegeben

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Mündliche Prüfung

Unbenotete Prüfungsleistung

Laborpraktikum

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsleistung: Klausur, 2-stündig
(alternative Prüfungsform ggf. vom Prüfer auszuwählen und bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Lebensmitteluntersuchung

Food Analysis

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0234 (Version 8.0) vom 05.03.2018

Modulkennung

44B0234

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Zur Erfassung von Qualitätsparametern in Lebensmitteln stehen eine Vielzahl von Methoden zur Verfügung. In diesem Modul werden verschiedene Analysenverfahren aus der Lebensmitteluntersuchung auf wissenschaftlicher Basis vorgestellt und exemplarisch an ausgewählten Beispielen angewandt.

Lehrinhalte

Methoden und Analysenverfahren aus der Lebensmitteluntersuchung (ausgewählte Beispiele):

- Maßanalytische Bestimmungen (Wasserhärte und Kochsalz)
- Gravimetrische Bestimmungen (Trockenmasse und Asche)
- Photometrische Bestimmungen (Nitrat und Ascorbinsäure)
- Enzymatische Analysen (Lactat, Glucose, Fructose und Saccharose)
- Protein-Bestimmung (Kjeldahl)
- Chromatografie von Inhaltsstoffen (HPLC-Demonstration)

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden kennen verschiedene Methoden aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

Wissensvertiefung

Die Studierenden verfügen über Kenntnisse in der Analytischen Chemie. Sie verstehen die wissenschaftlichen Grundlagen der angewandten Methoden.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden führen auf wissenschaftlicher Basis selbständig quantitative Analysen durch und werten diese aus.

Lehr-/Lernmethoden

Praktikum und Seminar

Empfohlene Vorkenntnisse

Grundkenntnisse in der Analytischen Chemie

Modulpromotor

Gromes, Reiner

Lehrende

Gromes, Reiner

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

45 Labore

15 Seminare

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

60 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

30 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Mündliche Prüfung

Unbenotete Prüfungsleistung

Regelmäßige Teilnahme

Bemerkung zur Prüfungsform

aktuelle Prüfungsform: Klausur - 2-stündig

alternative Prüfungsformen, von den Prüfern auszuwählen und bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben; Regelmäßige Teilnahme am Laborpraktikum

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Management in Unternehmen

Corporate Management

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0251 (Version 8.0) vom 05.03.2018

Modulkennung

44B0251

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Im Berufsfeld der Ökotrophologie sind Management- und Führungsqualifikationen für alle Wirtschaftssektoren erforderlich, sowohl im Profit-, aber auch im Nonprofit-Bereich. Durch die Vielfalt und Komplexität der Anforderungen sind Kenntnisse der Organisation und Selbstorganisation elementar. Nicht nur Kenntnisse der Mitarbeiterführung, sondern des gesamten Managementkreislaufes, von der Zielsetzung über die Planung bis zur erfolgreichen Umsetzung und entsprechendem Controlling, werden erwartet. Unternehmerisches Denken und Handeln ist von den Betroffenen mit entsprechenden Kompetenzen zu praktizieren. Führungskräfte und Mitarbeiter müssen in der Lage sein, managementrelevante Informationen zu erfassen und sie auf der Basis wissenschaftlicher Methoden kritisch zu reflektieren und mit dem Ziel zu verarbeiten, daraus strategische Ziele und operationalisierte praxisorientierte Handlungsanleitungen partizipativ zu entwickeln. In Fallstudien, verhaltensbezogenen Übungen und Trainings werden Lehrinhalte erlebt, reflektiert, transferiert und angewendet.

Lehrinhalte

- Rahmenbedingungen unternehmerischen Handelns
- Führungsverständnis, Führungsaufgaben
- Führung, Management und Selbstmanagement
- Der Managementprozess und die Zielwirksamkeit des Führungsprozesses
- Problembewusstsein von Mitarbeitern, Verantwortungsübernahme und Fehlerkultur in Organisationen
- Lernprozesse und unternehmerisches Denken von Mitarbeitern
- Motivation, Einstellungs- und Verhaltensänderung bei Mitarbeitern
- Erfolgsfaktoren von Management und Führung
- Führung und Coaching von Mitarbeitern
- Moderne Führungstheorien, -modelle und -methoden
- Anforderungen an Führungskräfte und Mitarbeiter
- Potentielle Leistungsvorteile von Teams
- Erfolgsfaktoren von Teamarbeit
- Gruppendynamik, Teameffekte, Umgang mit Konflikten
- Wertschätzende, vertrauensvolle, professionelle Führungskommunikation
- partizipative Prozessgestaltung
- Führungskommunikation, Mitarbeitergespräche, Präsentationen, Verhandlungen und Konflikte als spezielle Kommunikationsaufgaben
- Besonderheiten im Dienstleistungsmanagement
- Besonderheiten im Nonprofit Management
- Übungen, Fallstudien
- Verhaltensbezogene Trainings

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden

- können kommunizierbare Vorstellungen über den Umfang und die Elemente von Führung, respektive Leadership, entwickeln
- besitzen Kenntnisse über Selbstmanagement, Koordination, Kommunikation, Methodik und Führung

- haben erweiterte Kenntnisse der Bestimmungs- und Einflussfaktoren menschlicher Entscheidungs- und Handlungsprozesse
- kennen Ansätze und Möglichkeiten von Veränderungsprozessen
- kennen die Grundsätze Werte orientierten und strategischen Denkens und Handelns

Wissensvertiefung

Die Studierenden

- haben ein vertieftes Verständnis der Management- und Führungsprozesse in Organisationen
- verfügen über vertieftes Wissen menschlichen und zwischenmenschlichen Handelns und Verhaltens.
- verfügen über vertieftes Wissen bezüglich der Erfordernisse, Möglichkeiten und Grenzen der Einflussnahme auf Mitarbeiter, auch im interkulturellen Kontext

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden:

- können wesentliche Rahmenbedingungen wirtschaftlichen Handelns erläutern
- können Ziele und widerspruchsfreie Zielhierarchien, auch in einem komplexen Umfeld, entwickeln sowie operationale Ziele formulieren
- können in Ansätzen Komplexität reduzieren und Konzepte sowie Pläne entwickeln
- können in Ansätzen Konzepte für Führung und Motivation von Mitarbeitern entwickeln und umsetzen
- sind in der Lage, Teams wirksam zu führen, sie zu analysieren, ihnen qualifiziert Feedback zu geben und die Teamentwicklung zu unterstützen. Sie können das eigene Führungsverhalten reflektieren sowie zielgerichtet Instrumente und Methoden einsetzen, um effektive Zusammenarbeit und die Teamentwicklung zu unterstützen
- sind in der Lage Prozesse zielwirksam zu konzipieren und reflektieren
- können komplexe Aufgabenstellungen im Kontext erkennen und fachübergreifend, ganzheitlich und methodisch lösen
- können Management- und Führungsprozesse unter Berücksichtigung der Rahmenbedingungen zielwirksam gestalten

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden

- können Visionen, Leitbilder, Ziele und Maßnahmen, auch gemeinsam und interkulturell, erarbeiten, aufbereiten und kommunizieren
- können Aufgaben, Einflussfaktoren und Wechselbeziehungen im Kontext von Führung beschreiben, analysieren, reflektieren und zielwirksam sowie verständlich kommunizieren.
- sind in der Lage geeignete Kommunikationstechniken in speziellen beruflichen Situationen angemessen und zielführend, auch interkulturell, anzuwenden
- können nachvollziehbar artikulieren sowie über Inhalte und Probleme der jeweiligen Disziplin mit Fachkolleginnen und -kollegen kommunizieren

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden

- können ihr Wissen auf typische Situationen im Führungsalltag transferieren, anwenden, reflektieren und bewerten
- können selbstständig lernen, sich selbstständig weiterbilden und Lernprozesse bei Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern initiieren
- können effektiv mit anderen Menschen in unterschiedlichen Situationen und internationalem Umfeld fachübergreifend konstruktiv, auch interkulturell, zusammenarbeiten

Lehr-/Lernmethoden

Seminar
Übungen
Verhaltensbezogene Trainings
Vorlesung
Fallstudien
Selbststudium
Gruppen-/Kleingruppenarbeit

Empfohlene Vorkenntnisse

Erweiterte, vertiefte, erfahrungsbasierte Kenntnisse und Kompetenzen professioneller zwischenmenschlicher Kommunikation

Modulpromotor

Grygo, Harald

Lehrende



Grygo, Harald
Goy, Iris Angela
Kumpmann, Sophia

N.N.

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
40	Vorlesungen
20	Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
40	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
10	Fallstudien
20	Literaturstudium
20	Prüfungsvorbereitung

Literatur

handout

- Banaji, M. R., A. G. Greenwald: Vor-urteile. Wie unser Verhalten unbewusst gesteuert wird und was wir dagegen tun können. München 2015
- Dillerup, R./Stoi, R.: Unternehmensführung. 4. Aufl., München 2013
- Erpenbeck, J., W. Sauter: Wissen, Werte und Kompetenzen in der Mitarbeiterentwicklung. Wiesbaden 2015
- Franken, S.: Verhaltensorientierte Führung. Handeln, Lernen und Diversity in Unternehmen. 3. Aufl. Wiesbaden 2010
- Langmaack, B., M. Braune-Krickau: Wie die Gruppe laufen lernt. Anregungen zum Planen und Leiten von Gruppen. 8. Aufl. Weinheim, Basel 2010
- North, K.: Wissensorientierte Unternehmensführung. 5. Aufl., Wiesbaden 2011
- Oppermann-Weber, U.: Handbuch Führungspraxis. Berlin 2001
- Reimer, J.-M.: Verhaltenswissenschaftliche Managementlehre. Bern 2005
- Schreyögg, G., J. Sydow (Hrsg.): Verhalten in Organisationen. Wiesbaden 2009
- Schulz von Thun, F.: Miteinander reden: Kommunikationspsychologie für Führungskräfte. 9. Aufl. Reinbeck bei Hamburg 2008
- Staehle, W.H.: Management. Eine verhaltenswissenschaftliche Perspektive. 8. Aufl., München 1999
- Weibler, J.: Personalführung. 2. Aufl. München 2012
- Weick, K. E., K. M. Sutcliffe, Das Unerwartete managen. 3. Aufl. Stuttgart 2016
- Weinert, A. B.: Organisations- und Personalpsychologie. 6. Aufl. Weinheim, Basel 2015
- Wunderer, R.: Führung und Zusammenarbeit. Eine unternehmerische Führungslehre. 9. Aufl. Köln 2011

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Unbenotete Prüfungsleistung

Erfolgreiche Teilnahme

Bemerkung zur Prüfungsform

Teilnahme Übungen und verhaltensbezogene Trainings

Dauer



1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Marketing und Vertrieb

Marketing and Distribution

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0529 (Version 3.0) vom 09.08.2021

Modulkennung

44B0529

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Angewandte Pflanzenbiologie – Gartenbau, Pflanzentechnologie (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel (B.Eng.)

Landwirtschaft (B.Sc.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Die Entwicklung von Produkten und Produktprogrammen, die Erstellung von Marketingkonzeptionen und der Vertrieb von Lebensmitteln müssen sich an den Anforderungen des Handels und der Endverbraucher orientieren. Dieses Modul vermittelt die Grundlagen des Marketings im Agri-Food-Sektor und bereitet auf Tätigkeiten in Marketing und Vertrieb vor. Berücksichtigt werden dabei auch Fragen des Marketings und des Vertriebs gegenüber Geschäftskunden.

Lehrinhalte

Kurs 1: Marketing (2 SWS), Prof. Dr. Ulrich Enneking:

- Theorie des Konsumentenverhaltens mit den Schwerpunkten SOR-Modell, Einstellung, Kundenzufriedenheit, Lebensstile
- Strategisches Marketing mit den Schwerpunkten Marktstrukturmodell und Portfolioanalysen
- Produktpolitik mit den Schwerpunkten verbraucherorientiertes Qualitätsmanagement, Innovationsmanagement, Produktpositionierung und Markenführung
- Preispolitik mit den Schwerpunkten Break-Even-Analyse, nachfrageorientierte Preisfindung, Preisdifferenzierung, Preisaktionen und Preisbündelung
- Kommunikationspolitik mit den Schwerpunkten Positionierung, Integriertes Identitätsmanagement, sozialtechnische Regeln, Werbestile und Werbeplanung
- Fragen der Distributionspolitik werden in Kurs-2 behandelt (siehe unten).

Kurs 2: Vertrieb (2 SWS), Prof. Dr. Westerheide

- Vertriebsstrategien im Agri-Food-Bereich (z.B. Entwicklung von Key Accounts, Einführung-Kundenbindung, Preisstrategien, Multi-Channel-Marketing)
- Vertriebsmanagement + Außendienststeuerung (z.B. Vertriebsorganisation, Planung und Kontrolle, Verkaufs- und Verhandlungsführung, Motivation)
- Besonderheiten im B2B-Marketing gegenüber dem Handel (z.B. Jahresgespräche, P.O.S.-Aktionen, B2B-Werbung)
- Zusammenhänge zwischen Marketing und Vertrieb
- Informationsgrundlagen für strategische Marketing- und Vertriebsentscheidungen (z.B. Kunden- und Wettbewerbsanalyse, Marktsegmentierung)
- Bedeutung und Herausforderung von Jahresgesprächen des Lebensmitteleinzelhandels
- Vertrieb von Agrarerzeugnissen und Betriebsmittel

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden können die vier Marketinginstrumente anhand von konkreten Beispielen aus ihrer Branche erläutern. Sie kennen grundlegende Theorien des Konsumentenverhaltens und des strategischen Marketings. Sie kennen wichtige operative Werkzeuge des Vertriebs und verschiedene Organisationsformen des Vertriebs.

Wissensvertiefung



Sie kennen die Unterschiede zwischen der strategischen und operativen Ebene des Marketings. Sie können die Marketinginstrumente in dem betriebswirtschaftlichen Gesamtkontext einordnen und wissenschaftliche Konzepte auf neue Praxissituationen übertragen. Sie können Beispielkalkulationen selbstständig durchführen.

Können - kommunikative Kompetenz

Sie können Marketingkonzepte für ihre Branche entwickeln.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung mit Fallbeispielen, vorlesungsbegleitende Marktforschungsübungen (Methodenpraxis), Selbstlektüre vorlesungsbegleitender, wissenschaftlicher Texte

Modulpromotor

Enneking, Ulrich

Lehrende

Enneking, Ulrich
Westerheide, Jens

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Vorlesungen
----	-------------

2	Übungen
---	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

28	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Literaturstudium
----	------------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

- Walsh, Klee und Kilian (2009 in Bibliothek-Haste oder 2013): Marketing - Eine Einführung auf Grundlage von Case Studies
- Strecker et al. (2010): Marketing für Lebensmittel und Agrarprodukte, 4. Auflage
- Homburg, Ch.I: (2003) Sales Excellence, 3. Aufl., Wiesbaden
- Winkelmann, Peter (2003): Vertriebskonzeption- und Steuerung, 2. Aufl., München
- Reader mit vorlesungsbegleitenden Ergänzungstexten

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

e-Klausur 2-stündig

Mündliche Prüfung

Unbenotete Prüfungsleistung

Regelmäßige Teilnahme

Bemerkung zur Prüfungsform

aktuelle Prüfungsform: Klausur, 2-stündig (alternative Prüfungsform ggf. vom Prüfer auszuwählen und bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben); unbenotete Prüfungsleistung: regelmäßige Teilnahme an Methodenpraxis

Dauer



1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Molekularbiologische Analyseverfahren

Analytical Methods in Molecular Biology

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0027 (Version 24.0) vom 08.10.2020

Modulkennung

44B0027

Studiengänge

Bioverfahrenstechnik in Agrar- und Lebensmittelwirtschaft (B.Sc.)

Landwirtschaft (B.Sc.)

Ökotoxikologie (B.Sc.)

Angewandte Pflanzenbiologie – Gartenbau, Pflanzentechnologie (B.Sc.)

Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel (B.Eng.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

In diesem Modul werden Standardmethoden der Molekularbiologie in Theorie und Praxis vermittelt. Studierende, die an biotechnologischen Fragestellungen aus ihrem jeweiligen Studienbereich interessiert sind, bekommen einen Überblick über diese zukunftsweisenden Techniken. Sie sind in der Lage, Nachweisverfahren für DNA (z.B. Gene) und Proteine (z.B. Allergene) aus verschiedenen Proben (z.B. Lebensmittel, Umweltproben) und Zelltypen (Bakterien, Pilze, pflanzliche oder tierische Zellen) kritisch zu beurteilen und anwendungsbezogene Methoden zu etablieren. Als Beispiele seien die Überprüfung von Züchtungen in Landwirtschaft und Produktionsgartenbau, die Analyse von Lebens- und Futtermitteln entlang der Prozesskette und die quantitative Erfassung spezifischer Makromoleküle in bioverfahrenstechnischen Prozessen genannt.

Lehrinhalte

Theoretische Inhalte:

In vitro Methoden der Molekularbiologie - Nucleinsäuren: Präparation, Gelelektrophorese, Restriktion, Klonierung, verschiedene PCR-Techniken, Sequenzierung, Reverse Transkription, Hybridisierung, Mikroarray, DNA-Bibliotheken, Molekulare Marker, DNA-Mutagenese, genome editing

In vitro Methoden der Molekularbiologie - Proteine:

Proteinaufreinigung, Proteinanalyse z.B. SDS-PAGE, Blotting, ELISA

In vivo Methoden der Molekularbiologie:

Transformation, heterologe Produktion von Proteinen, Genexpressions und -funktionsanalyse, Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Praktische Inhalte:

Ausgewählte Versuche zu den o.g. theoretischen Inhalten, insbesondere DNA-Präparation, PCR-Verfahren, DNA-Nachweis

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierende kennen die grundlegenden molekularbiologischen Analyseverfahren und haben ein kritisches Verständnis für entsprechende Theorien und Methoden im praktischen Kontext entwickelt.

Wissensvertiefung

Sie kennen die unterschiedlichen Methoden in der molekularen Protein- und DNA-Analytik und können die Verfahren entsprechend zuordnen und auf Anwendungsbeispiele übertragen.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können Methoden praktisch im Labor anwenden und die gewonnenen Ergebnisse zielgerichtet aufbereiten und interpretieren.



Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden vermitteln komplexe biotechnologische Fachaufsätze in gut strukturierter und zusammenhängender Form.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden beherrschen ausgewählte molekularbiologische Techniken und gehen mit entsprechenden Materialien und Methoden fachgerecht um.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Seminar, Praktikum

Empfohlene Vorkenntnisse

Biologische, mikrobiologische, biochemische, biotechnologische und genetische Grundlagen.
Laborerfahrung

Modulpromotor

Zimmann, Petra

Lehrende

Zimmann, Petra

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Vorlesungen
----	-------------

15	Seminare
----	----------

15	Labore
----	--------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

30	Literaturstudium
----	------------------

30	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

- Bioanalytik, F. Lottspeich, & J.W. Engels, 2012, Springer Spektrum
- Molekulare Biotechnologie, D.P. Clark & N.J. Pazdernik, 2009, Springer Spektrum
- Watson Molekularbiologie, J.D. Watson et al., 2010, Pearson Studium
- Biotechnologie, W.J. Thiemann & M.A. Palladino, 2007, Pearson Studium
- Der Experimentator: Proteinbiochemie/Proteomics, H. Rehm & T. Letzel, 2010, Springer Spektrum
- Der Experimentator: Molekularbiologie/Genomics, C. Mülhardt, 2013, Springer Spektrum
- Gentechnische Methoden, M. Jansohn & S. Rothhämel, 2012, Springer Spektrum

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Mündliche Prüfung

Referat

Unbenotete Prüfungsleistung

Laborpraktikum



Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsform. Klausur 2-stündig (alternative Prüfungsform ggf. vom Prüfer auszuwählen und bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Wintersemester und Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Nachhaltigkeit in Produktion und Konsum

Sustainability in Production and Consumption

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0644 (Version 3.0) vom 07.07.2022

Modulkennung

44B0644

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Grundwissen über Zusammenhänge in der natürlichen und sozialen Umwelt ist die Basis für ökotrophologisches Handeln in unterschiedlichen Berufsfeldern. Nachhaltigkeit ist der Leitbegriff für dieses Handeln in ökologischer, sozialer und ökonomischer Dimension auch in einer globalen Perspektive.

Lehrinhalte

1. Nachhaltigkeit in historischer und systematischer Perspektive
2. Aktuelle Bezüge: Globalisierung und Klimawandel
3. Leitbilder für Nachhaltigkeit in Produktion und Konsum (u.a. ökologischer Fussabdruck)
4. Nachhaltigkeit in Unternehmen (Überblick Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement, Beispiel Corporate Social Responsibility, Nachhaltigkeitsberichtserstattung u.a.)
5. Nachhaltigkeitsansätze in ausgewählten Beispielen: Ernährung, Energie, Kleidung, Mobilität, Wasser u.a.
6. Vom Wissen zum nachhaltigen Handeln: Das Umweltbewusstsein in Deutschland
7. Theoretische Ansätze und Praxis der Nachhaltigkeitskommunikation: Information, Beratung, Bildung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden erkennen Nachhaltigkeitszusammenhänge für häusliches Handeln, Wirtschafts- und Konsumprozesse und sind in der Lage, diese zu kennzeichnen und zu bewerten.

Wissensvertiefung

Die Studierenden verfügen über breit angelegtes Wissen, bezogen auf Nachhaltigkeitsansätze in privaten Haushalten und Unternehmen.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können ökotrophologische Handlungsfelder hinsichtlich von Nachhaltigkeitsdimensionen analysieren und beispielhaft bewerten.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, grundlegende Kenntnisse über Nachhaltigkeitsprinzipien und Konsum zu vermitteln und Verhaltensänderungen bei unterschiedlichen Zielgruppen anzustoßen.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden wenden einschlägige Analyse- und Bewertungsmethoden exemplarisch im Nachhaltigkeitsbereich in Verbindung mit Produktion und Konsum an.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar, Übungen durch Bearbeiten von Aufgaben und Fallbeispielen

Modulpromotor

Straka, Dorothee

Lehrende



Straka, Dorothee

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

50 Seminare

20 Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

30 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

20 Kleingruppen

30 Prüfungsvorbereitung

Literatur

wird in den Veranstaltungen bekannt gegeben und steht als Reader z.T. zur Verfügung

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Unbenotete Prüfungsleistung

Übung

Bemerkung zur Prüfungsform

Teilnahme an einer Übung zum Nachhaltigkeitsmanagement bzw. -labelling und Erstellung einer Unternehmensanalyse zu Corporate Social Responsibility;
Standardprüfungsform: Mündliche Prüfung (alternative Prüfungsform ggf. von der/dem Prüfenden bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache deutsch



NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT

Sustainability Management

Allgemeine Informationen zum Modul

Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur (AuL)
Modul 44B0661 (Version 2) vom 25.07.2023. Genehmigungsstatus: ausstehend

Modulkennung	44B0661
Niveaustufe	Bachelor
Unterrichtssprache	Deutsch
ECTS-Leistungspunkte und Benotung	5.0
Häufigkeit des Angebots des Moduls	nur Sommersemester
Weitere Hinweise zur Frequenz	-
Dauer des Moduls	1 Semester

Besonderheiten des Moduls

-

Modulinhalte

Kurzbeschreibung

Das Modul vermittelt die Integration von Nachhaltigkeitskonzepten und Instrumenten zur Verbesserung sozialer, ökologischer und ökonomischer Aspekte in Unternehmen und Organisationen der Lebensmittelkette. Die Auseinandersetzung mit dem Konzept der Nachhaltigkeit ist unverzichtbar und eine wichtige strategische Entscheidung in Unternehmen und Organisationen um sich nachhaltig zu entwickeln und den aktuellen Themen zur Nachhaltigkeit gerecht zu werden.

Lehr-Lerninhalte

- Historische Entwicklung von Nachhaltigkeit
- Rechtliche Grundlagen zur Nachhaltigkeit
- Von Umwelt- zu Nachhaltigkeitsmanagement
- Normen zum Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement wie EMAS, ISO 14001, ISO 26000
- Nachhaltigkeit in der Lebensmittelkette und Entwicklung von Nachhaltigkeitsstrategien für Unternehmen
- Systematik der Nachhaltigkeit
- Life Cycle Cost Assessment
- Entwicklung des Themas Nachhaltigkeit und Digitalisierung in der Zukunft

Arbeitsaufwand, Lehr- und Lernformen

Gesamtarbeitsaufwand

Der Arbeitsaufwand für das Modul umfasst insgesamt 150 Stunden (siehe auch "ECTS-Leistungspunkte und Benotung").



Lehr- und Lernformen

Dozentenengebundenes Lernen

Std. Workload	Lehrtyp	Mediale Umsetzung	Konkretisierung
50	Vorlesung		-
10	Übung		-

Dozentenungebundenes Lernen

Std. Workload	Lehrtyp	Mediale Umsetzung	Konkretisierung
30	Veranstaltungsvor- und - nachbereitung		-
30	Literaturstudium		-
30	Prüfungsvorbereitung		-

Weitere Erläuterungen

-

Voraussetzungen für die Vergabe von ECTS-Leistungspunkten

Benotete Prüfungsleistung

- Klausur oder
- e-Klausur oder
- mündliche Prüfung oder
- Referat (mit schriftlicher Ausarbeitung)

Unbenotete Prüfungsleistung

-

Bemerkung zur Prüfungsart

Standardprüfungsart: 2-stündige Klausur;

Eine genannte alternative Prüfungsart ist ggf. von der Prüfenden auszuwählen und dann bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben.

Prüfungsdauer und Prüfungsumfang

2 stündige schriftliche Klausur

Voraussetzungen für die Teilnahme

Empfohlene Vorkenntnisse

Modul: Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung

Kompetenzorientierte Lernergebnisse

Wissensverbreiterung

...haben ein breites und integriertes Wissen und Verständnis über Nachhaltigkeitsmanagement, können unterschiedliche Ansätze, Konzepte und Normen unterscheiden und kennen die Zielsetzungen. Des Weiteren können Sie ihr Wissen in die Praxis umsetzen, da ihnen während der Vorlesung zahlreiche praktische Beispiele vermittelt werden.

Wissensvertiefung

...kennen Vorschriften und Regelwerke, die für die Nachhaltigkeit relevant sind. Sie eignen sich Wissen über ein Nachhaltigkeitsmanagement an und können die Kenntnisse in ihren Arbeitsalltag integrieren, aktuelle Entwicklungen adäquat zuordnen und analysieren.

Können - instrumentale Kompetenz

...können Querverbindungen zwischen betrieblicher Organisation und Anforderungen aus anderen Managementsystemen ziehen. Sie kennen den integrativen Ansatz der Nachhaltigkeit mit Qualität und Arbeitsschutz und können dieses in die Praxis umsetzen.

Können - kommunikative Kompetenz

...unterziehen Anforderungen an die Nachhaltigkeit einer kritischen Analyse, um Lösungsalternativen und Verhaltensstrategien zu entwickeln.

Können - systemische Kompetenz

...können Maßnahmen entwickeln, die eine Weiterentwicklung von Nachhaltigkeit zielführend in Unternehmen und Einrichtungen vorantreiben. Der strukturierte kontinuierliche Verbesserungsprozess wird zur Unterstützung genommen, so dass detaillierte Analysen durchgeführt werden können und das Thema Digitalisierung sowie Berechnung des Life Cycle Cost Assessments durchgeführt werden kann

Wissensverständnis

Die Studierenden können mit Hilfe ihres Wissens aktuelle Entwicklungen zur Nachhaltigkeit hinterfragen und können Umsetzungen, die in der Praxis erfolgen reflektieren.

Nutzung und Transfer

Die Studierenden können mit Hilfe des vermittelten Wissens Nachhaltigkeitskonzepte in Unternehmen und Organisationen integrieren, umsetzen und weiterentwickeln.

Wissenschaftliche Innovation

Die Studierenden entwickeln innovative Konzepte und Modelle, indem sie ihr erlerntes Wissen zielgruppenorientiert einsetzen und entwickeln.

Kommunikation und Kooperation

Die Studierenden können ihre entwickelten Modelle klar strukturiert präsentieren und können innerhalb von Diskussionen ihren Standpunkt zu aktuellen Entwicklungen im Bereich der Nachhaltigkeit vertreten.

Wissenschaftliches Selbstverständnis / Professionalität

Die Studierenden können Themen der Nachhaltigkeit, Aktivitäten von Unternehmen und ihre eigenen Handlungen im Bereich der Nachhaltigkeit kritisch reflektieren

Literatur

Krieger-Güss, St. & Hannus, Th. (2023). Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie. Behr's Verlag Hamburg

Pude, I. (2017). Nachhaltigkeit. UVK Verlagsgesellschaft, Konstanz

Rogall, H. & Gapp-Schmeling, K. (2021). Nachhaltige Ökonomie. Band 1: Grundlagen des nachhaltigen Wirtschaftens, Metropolis, Marburg

weitere Literatur wird während der Veranstaltung bekannt gegeben

Verwendbarkeit des Moduls

Zusammenhang mit anderen Modulen

- Qualitätsmanagement/-sicherung
- Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft
- Arbeits- und Gesundheitsschutz
- Integrierte Managementssysteme

Verwendbarkeit nach Studiengängen

- Ökotrophologie
 - Ökotrophologie B.Sc. (01.09.2018)

Am Modul beteiligte Personen

Modulpromotor*in

- Krieger-Güss, Stephanie

Lehrende

- Krieger-Güss, Stephanie

Weitere Lehrende

-

Öffentlichkeitsarbeit

Public Relations

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0289 (Version 9.0) vom 07.07.2022

Modulkennung

44B0289

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Öffentlichkeitsarbeit gehört zum Arbeitsalltag von Ökotrophologen, seien sie bei privatwirtschaftlichen Unternehmen oder im Non-Profit-Bereich tätig. Hintergründe und Praxis der Public Relations wird an ausgewählten Beispielen und anhand von unterschiedlichen Medien vermittelt und in Übungen erprobt.

Lehrinhalte

1. Einführung in die Massenkommunikation
2. Methoden der Medienarbeit, u.a. Pressemitteilung
3. Print-, elektronische und digitale Medien
4. Umgang mit Medien, u.a. Pressekonferenz
5. Besonderheit der Gebrauchsanweisung / Rezeptbeschreibung
6. Erfolgskontrolle der Öffentlichkeitsarbeit
7. Ausgewählte Aspekte des Presse- und Medienrechts

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Studierende

- kennen Aufgabe und Stellenwert von Öffentlichkeitsarbeit im Rahmen von Marketing und Unternehmensführung
- sind über die Struktur der Medienlandschaft in Deutschland informiert
- können einzelne Instrumente der Öffentlichkeitsarbeit in Hinblick auf ökotrophologische Praxisfelder unterscheiden und einsetzen
- sind der Lage, die verschiedenen Methoden der Pressearbeit und der Verbraucherinformation umzusetzen
- kennen die Grundlagen des Presse- und Medienrechts
- können eine Erfolgskontrolle von Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit durchführen

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, einfache journalistische Texte zu schreiben. Sie wenden ausgewählte Gestaltungsmerkmale von Printmedien (u.a. Plakat) an vorgegebenen Beispielen an.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Übungen, Gruppenarbeit

Empfohlene Vorkenntnisse

Kenntnisse im Kommunikationswesen

Modulpromotor

Straka, Dorothee

Lehrende

N.N.

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Vorlesungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

10 00000000-0000-0000-0000-000000000000

20 Kleingruppen

20 Literaturstudium

40 Hausarbeiten

Literatur

vorlesungsbegleitend

Prüfungsleistung

Hausarbeit

Klausur 2-stündig

Mündliche Prüfung

Präsentation

Unbenotete Prüfungsleistung

Arbeitsprobe, schriftlich

Bemerkung zur Prüfungsform

schriftliche Übungsaufgabe sowie Erstellung eines Mediums zur Öffentlichkeitsarbeit;
Standardprüfungsform: Hausarbeit (alternative Prüfungsformen ggf. von der/dem Prüfenden auszuwählen und bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Ökotrophologische Beratung

Consulting in Nutritional Science and Home Economics

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0293 (Version 11.0) vom 07.07.2022

Modulkennung

44B0293

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Wissen um die Beratung als gezielte und wissenschaftlich begründete Kommunikation ist die Bedingung für alle Tätigkeiten in Bildung und Beratung in ökotrophologischen Berufsfeldern.

Lehrinhalte

1. Analyse und Gestaltung von Einzel- und Gruppenberatungsprozessen
2. Abgrenzung von Bildung, Beratung und Therapie
3. Einsatz von Medien und Materialien in der Beratung
4. Spezifische Methoden und Probleme in der Beratung in ökotrophologischen Praxisfeldern
5. Exemplarische Planung, Durchführung und Evaluierung von Beratungen aus den verschiedenen Praxisfeldern
6. Evaluation in der Beratung

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensvertiefung

Die Studierenden beschreiben geeignete Verhaltensweisen von Beratungskräften.
Die Studierenden erkennen, wie Beratungsgespräche zu planen und durchzuführen sind.
Die Studierenden erklären, nach welchen Kriterien Beratungsgespräche zu beurteilen sind.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden bewerten Methoden, Medien und Instrumente des Beratungswesens.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden unterziehen Beratungskonzepte einer kritischen Analyse und Bewertung.
Die Studierenden setzen problembezogenen Beratungsmethoden und -instrumente in ökotrophologischen Kontexten um.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden wenden Beratungsmethoden berufsfeldbezogen an und sind in der Lage, deren Anwendung zu evaluieren.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar mit Übungen bzw. Fallstudien

Empfohlene Vorkenntnisse

Inhalte der Module "Pädagogik" und "Kommunikation"

Modulpromotor

Straka, Dorothee

Lehrende

N.N.

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Seminare

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

30 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

45 Kleingruppen

15 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Literaturliste in der Veranstaltung und Reader mit relevanten Texten

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Unbenotete Prüfungsleistung

Hausarbeit und Praktische Übung

Bemerkung zur Prüfungsform

Praktische Beratungsübung mit schriftlicher Analyse

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Pädagogik

Pedagogy

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0299 (Version 12.0) vom 07.07.2022

Modulkennung

44B0299

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Pädagogische Grundkompetenzen sind die Voraussetzung für Tätigkeiten in Bildung und Beratung in ökotrophologischen Berufsfeldern.

Lehrinhalte

- Zentrale Begriffe und wissenschaftstheoretische Grundlagen
- Erziehung, Bildung, Lernen und Sozialisation – Grundbegriffe und Theorien
- Historische Aspekte der Pädagogik
- Überblick über Geschichte der Kindheit und Jugend
- Aktuelles Bildungssystem in Deutschland
- Schule und außerschulische Lernorte
- Didaktische Grundmodelle am Beispiel ökotrophologischer Themenbereiche
- Elemente der Unterrichtsplanung und -analyse
- Unterrichts- und Unterweisungsmethoden
- Unterrichtsplanungen und Bildungsevaluation anhand ausgewählter Beispiele

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden

- kennen die Aussagekerne, die ausgewählte pädagogische Theorien beinhalten.
- verfügen über allgemeines Wissen zur historischen Entwicklung der Pädagogik.
- kennen didaktisch-methodische Herangehensweisen zur Entwicklung ökotrophologischer Fachkompetenz.
- geben Beispiele für gute Praxis der Unterrichtsplanung zu ökotrophologischen Themen.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden

- verfügen über Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Analyse von lernpsychologischen Grundlagen und zu Bearbeitung pädagogischer Aufgaben in der Unterrichtsplanung.
- wenden unter Anleitung die einschlägigen Konzepte zur Planung und Auswertung von Unterricht in Fallbeispielen an.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden

- erklären ausgewählte Grundlagen und Anwendungen des Lernen und Lehrens in strukturierter Form.
- präsentieren und reflektieren Unterrichtsbausteine zu ökotrophologischen Themen und bewerten diese im Hinblick auf den Praxistransfer.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden wenden die einschlägigen pädagogischen Konzepte und didaktisch-methodischen Herangehensweisen exemplarisch in ökotrophologischen Praxisfeldern an.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar, Arbeit in Kleingruppen mit Fallbeispielen

Modulpromotor

Börries, Gabriele

Lehrende

Martin, Michael

Börries, Gabriele

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Seminare

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

40 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

35 Kleingruppen

15 Prüfungsvorbereitung

Literatur

siehe Literaturliste in der Veranstaltung

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Bemerkung zur Prüfungsform

aktuelle Prüfungsform: Mündliche Prüfung

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Professionelle Kommunikation

Professional Communication Skills

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0522 (Version 12.0) vom 07.03.2018

Modulkennung

44B0522

Studiengänge

Landwirtschaft (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Angewandte Pflanzenbiologie – Gartenbau, Pflanzentechnologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Kommunikation ist das zentrale Element, mit dem Menschen ihre Umwelt erschließen und Informationen vermitteln. Durch Kommunikation werden Beziehungen aufgebaut und entwickelt. Erweiterte und vertiefte Kenntnisse der zwischenmenschlichen Kommunikation sind die Grundlage für die Entwicklung kommunikativer Kompetenz. Die Studierenden erwerben Kompetenzen zur Analyse, Gestaltung, Reflexion, Entwicklung und Bewertung zwischenmenschlicher Kommunikationsprozesse auch im interkulturellen Kontext und können diese jeweils der Situation angemessen anwenden.

Ausgehend von der spezifischen Erschließung der Menschen ihrer Umwelt (subjektive Wahrnehmung, Konstruktivismus, Heuristiken und kognitive Verzerrungen usw.) werden Indikatoren professioneller und gelungener Kommunikation abgeleitet. Kommunikationsstörungen werden reflektiert, Einflussfaktoren auf das Gelingen von Kommunikation identifiziert und jeweils der Transfer für eine professionelle und gelungene Kommunikation auf verschiedene Gesprächssituationen vorgenommen.

In verhaltensbezogenen Übungen und Trainings werden Lehrinhalte erlebt, reflektiert, transferiert und angewendet.

Lehrinhalte

- Begriffsklärung, Elemente, Kommunikationsmodelle, Gesetzmäßigkeiten und Wechselbeziehungen zwischenmenschlicher Kommunikation
- Der personenzentrierter Ansatz C. Rogers
- Wahrnehmung der Umwelt
- Einflussfaktoren und Wechselbeziehungen in der Wahrnehmung
- Personenwahrnehmung
- Soziale Wahrnehmung
- Informationsverarbeitungsprozesse
- Heuristiken und kognitive Verzerrungen
- Problemlösen und Lernen
- Der Kommunikationsprozess im interkulturellen Kontext
- Störungen im Kommunikationsprozess und Konsequenzen für das Gelingen von Kommunikation
- Kommunikation als soziales Handeln
- Aktives Zuhören und angemessene Techniken
- Feedback und angemessene Techniken
- Themenzentrierte Interaktion nach R. C. Cohn
- Das „vier Seiten Modell“ einer Nachricht nach F. Schulz von Thun
- Soziales Handeln im interkulturellen Kontext
- Experten-Laien-Kommunikation, Coaching und Beratung
- Gesprächsführung und Beratungsprozess

- Führungskommunikation, Präsentation, Verhandlung und Konflikte als spezielle Kommunikationsaufgaben
- Persuasive Kommunikation
- Übungen, Fallstudien
- Verhaltensbezogene Trainings

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden verfügen über ein breites und integriertes Wissen einschließlich der wissenschaftlichen Grundlagen, der praktischen Anwendung und Problematik zur zwischenmenschlichen Kommunikation im Alltag, Berufsfeld sowie Experten-Laien-Kommunikation.

Die Studierenden haben ein breites, integriertes Wissen und Verständnis

- zwischenmenschlicher Wahrnehmungs- und Kommunikationsprozesse
- der Elemente und Wechselbeziehungen in zwischenmenschlichen Wahrnehmungs- und Kommunikationsprozessen
- der Besonderheiten und Probleme bei der Informationsvermittlung und Experten-Laien-Kommunikation
- der Differenzierung zwischen professioneller und Alltagskommunikation

Wissensvertiefung

Die Studierenden verfügen

- über ein breites Spektrum an wissenschaftlichen Methoden zur Analyse, Gestaltung, Entwicklung, Reflexion und Bewertung (zwischen)menschlicher Kommunikations- und Informationsverarbeitungsprozesse
- über vertieftes Wissen angemessener Modelle, Techniken und Methoden für das Gelingen zwischenmenschlicher Kommunikation

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden können

- Lern-, Informationsverarbeitungs- und Kommunikationsprozesse definieren, analysieren, gestalten, entwickeln, reflektieren und bewerten
- jeweils geeignete Methoden auswählen und kompetent einsetzen sowie Lern- und Arbeitsprozesse eigenständig und nachhaltig gestalten, reflektieren und entwickeln
- relevante Theorien und Konzepte erläutern, transferieren und anwenden
- Ansätze zum Gelingen von Kommunikation initiieren, gestalten, reflektieren und entwickeln
- geeignete Methoden der Gesprächsführung erläutern und angemessen anwenden
- geeignete Techniken und Methoden anwenden sowie kommunikative Prozesse professionell gestalten, reflektieren und entwickeln

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können

- Aufgaben, Einflussfaktoren und Wechselbeziehungen im Kontext von professioneller und gelungener Kommunikation beschreiben, analysieren, reflektieren und angemessen sowie verständlich kommunizieren
- sich logisch und nachvollziehbar artikulieren sowie über Inhalte und Probleme der jeweiligen Disziplin sowohl mit Fachkolleginnen und -kollegen als auch mit einer breiteren Öffentlichkeit, auch interkulturell, angemessen kommunizieren
- effektiv mit anderen Menschen in Entscheidungssituationen, auch im interkulturellen Umfeld, fachübergreifend professionell und konstruktiv kommunizieren

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden können

- ihr Wissen transferieren und auch in neuem Kontext anwenden, reflektieren und bewerten
- Prozesse zum Kompetenzerwerb angemessen gestalten
- Experten-Laien-Kommunikation professionell und angemessen gestalten

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung
Übungen
verhaltensbezogenes Training
Gruppen-/Kleingruppenarbeit

Fallstudien
Tutorien

Empfohlene Vorkenntnisse

keine

Modulpromotor

Grygo, Harald

Lehrende

Grygo, Harald
Goy, Iris Angela
Kumpmann, Sophia

N.N.

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
45	Vorlesungen
10	Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
20	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
20	Literaturstudium
40	Fallstudien
15	Prüfungsvorbereitung

Literatur

- handout

Birbaumer, N., R. F. Schmidt: Biologische Psychologie. 7. Aufl. Heidelberg 2010

Boland, H.: Grundlagen der Kommunikation in der Beratung. Giessen, 1991

Broszinsky-Schwabe, E.: Interkulturelle Kommunikation. Missverständnisse – Verständigung. Wiesbaden 2011

COHN, R.C.: Von der Psychoanalyse zur themenzentrierten Interaktion. 5. Aufl. Stuttgart, 1981

CRISAND, E., M. Crisand: Psychologie der Gesprächsführung. 9. Aufl. Hamburg 2010

Forgas, J.P.: Soziale Interaktion und Kommunikation ,4. Aufl., Weinheim, 1999

Jäckel, M.: Medienwirkungen. Ein Studienbuch zur Einführung. 4. Aufl. Wiesbaden 2008

Kiesel, A., I. Koch: Lernen. Grundlagen der Lernpsychologie. Wiesbaden 2012

Löhmer, C., R. Standhardt: TZI - die Kunst, sich selbst und eine Gruppe zu leiten: Einführung in die Themenzentrierte Interaktion. 4.Aufl., Stuttgart 2015

Mast, C.: Unternehmenskommunikation. 6. Aufl. Konstanz; München 2016

Merten, K.: Kommunikation. Eine Begriffs- und Prozeßanalyse. Opladen 1977

Moser, G., M. Fischer: Kommunikation und Controlling. Wiesbaden, 2015

Röhner, J., A. Schütz: Psychologie der Kommunikation. 2. Aufl. Wiesbaden 2016

Schulz von Thun, F.: Miteinander reden: Störungen und Klärungen. Reinbeck bei Hamburg, 1981

Rogers, C.R.: Die nicht-direktive Beratung. München, 1972
Rogers, C.R., R.L. Rosenberg: Die Person als Mittelpunkt der Wirklichkeit. Stuttgart, 1980
Rosenberg, M. B.: Gewaltfreie Kommunikation. 12. Aufl. Paderborn 2016
Schugk, M.: Interkulturelle Kommunikation in der Wirtschaft. 2. Aufl. München 2014
Thiele, A., Die Kunst zu überzeugen. Faire und unfaire Dialektik, 7. Aufl., Springer Verlag, Berlin, 2003
WATZLAWICK, P., J.H. BEAVIN, D.D. JACKSON: Menschliche Kommunikation. 8. Aufl. Bern; Stuttgart; Toronto, 1990

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Unbenotete Prüfungsleistung

Regelmäßige Teilnahme

Bemerkung zur Prüfungsform

Teilnahme Übungen und verhaltensbezogene Trainings

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Projekt in der Ernährungsbildung

Project in Nutrition Education

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0347 (Version 7.0) vom 08.10.2020

Modulkennung

44B0347

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Projektarbeit ist die entscheidende Arbeitsform im Berufsalltag von ÖkotrophologInnen. Dieses Modul schafft ein Grundverständnis und erste Kenntnisse der Abläufe von Projektarbeit. Das Modul liefert Erfahrungen für Methoden-, Kommunikations- und Handlungskompetenz.

Lehrinhalte

1. Methoden des Projektmanagements
 - Zieldefinition
 - Planung
 - Durchführung
 - Evaluation
 - Projektbericht
2. Durchführung einer Ernährungsbildungsmaßnahme in Kleingruppen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

... verfügen über Kenntnisse der Wesensmerkmale und Anforderungen des Projektmanagements.

Können - instrumentale Kompetenz

... nutzen und interpretieren (numerische und grafische) Standardinformationsquellen, um die praktische Aufgabenstellung zu erfüllen und bei der Projektdurchführung einsetzen zu können.

Können - kommunikative Kompetenz

... erkennen die Erfordernisse der Projektaufgabe für eine zielgruppenorientierte Umsetzung/Durchführung.

... können zielgruppenorientiert Informationen und Argumente zusammenstellen und präsentieren (Projektdurchführung).

... organisieren weitgehend selbstständig die Umsetzung des Projekts.

Können - systemische Kompetenz

... wenden grundlegende berufsbezogenen Fach-, Methoden-, Sozial- und Handlungskompetenzen bei der Bearbeitung der konkreten Projektaufgabe an.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar
Gruppenarbeit

Empfohlene Vorkenntnisse

erfolgreich abgeschlossenes Modul Pädagogik

Modulpromotor

Börries, Gabriele

Lehrende

Schleyerbach, Urte

Harbord, Anette

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

15	Seminare
----	----------

15	betreute Kleingruppen
----	-----------------------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

50	Kleingruppen
----	--------------

10	Literaturstudium
----	------------------

60	Planung und Durchführung der Projektaufgabe und Erstellung des Projektberichts
----	--

Literatur

ausgewählte Literatur zu Projektmanagement, Evaluation und Methoden in der Ernährungsbildung

Prüfungsleistung

Projektbericht, schriftlich

Arbeitsprobe, praktisch

Bemerkung zur Prüfungsform

2 benotete Prüfungsleistungen: Arbeitsprobe 30% + Projektbericht 70%

Prüfungsanforderungen

Durchführung einer Ernährungsbildungsmaßnahme

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache deutsch

Projekt Ökotrophologie A/B

Project A/B Nutrition Sciences and Home Economics

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0523 (Version 20.0) vom 07.07.2022

Modulkennung

44B0523

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

Kenntnisse und Erfahrungen im Projektmanagement sind gerade in ökotrophologischen Praxisfeldern wichtige Kernelemente der Methodenkompetenz. Der Einsatz von verschiedenen Werkzeugen des Projektmanagements und die besonderen Anforderungen eines Projekts (auch an die Sozialkompetenz), die im Rahmen des ersten Ökotrophologie-Projekts erfahren und trainiert wurden, werden an komplexen Beispielen der späteren beruflichen Praxis sowie der nachhaltigkeitsorientierten Aufgabenfelder des WABE-Zentrums in einer sich selbst organisierenden Kleingruppe vertieft. Das ökotrophologische Fachwissen wird durch die auszuarbeitende Projektumsetzung, von der Planung bis zur Evaluation, und mit Unterstützung der fachlicher Betreuung überprüft und weiterentwickelt.

Das Modul besteht aus zwei Teilen, die sowohl im Sommer- als auch im Wintersemester begonnen werden können. Beim Beginn im Sommersemester wird in beiden Teilen durchgängig an einer Projektaufgabe gearbeitet. Bei Beginn im Wintersemester wird das Modul in zwei mit in sich abgeschlossenen Projektaufgaben durchgeführt.

Lehrinhalte

1. Erweiterung der Planungs- und Methodenkompetenz (Projektskizze und Poster)
2. Bearbeitung einer Projektaufgabe in Kleingruppen über zwei Semester
3. Präsentationen der (Zwischen-)Ergebnisse im Plenum

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensvertiefung

Die Studierenden identifizieren die fachlichen Zusammenhänge der jeweiligen Projektaufgabe und erkennen die methodischen und inhaltlichen Vorgehensweisen und Zugänge, um diese adäquat auszuwählen und zu bearbeiten.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden wenden zielgerichtet und selbständig ausgewählte Werkzeuge und Methoden des Projektmanagements im Rahmen ihrer spezifischen Projektaufgabe an.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden wenden Grundlagen der Kommunikation in der Zusammenarbeit innerhalb der Projektgruppe und mit Kooperationspartnern durchgängig an und vertiefen sie in verschiedenen Kommunikationssituationen.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden sind in der Lage, weitgehend selbständig eine exemplarische Projektaufgabe aus der ökotrophologischen Berufspraxis zu bearbeiten. Sie können spezifische Methoden des jeweiligen Fachgebietes auswählen und zielorientiert einsetzen sowie die Projektergebnisse in verschiedenen Präsentationen adäquat erläutern.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung/Seminar, Einzel- und Gruppenarbeit, Projektbetreuung

Empfohlene Vorkenntnisse

Zur Prüfung wird zugelassen, wer alle Module des 1. Semesters und die Module „Projekt in der Ernährungsbildung“ und „Chemie der Lebensmittel“ bestanden hat.

Modulpromotor

Schleyerbach, Urte

Lehrende

Wicker, Kathrin

Schleyerbach, Urte

Straka, Dorothee

Berkemeyer, Shoma Barbara

Harbord, Anette

Leistungspunkte

10

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
40	betreute Kleingruppen
20	Seminare

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
100	Kleingruppen
40	Literaturstudium
80	Hausarbeiten

Literatur

wird zu Beginn der Projekteinführung vorgestellt

Prüfungsleistung

Portfolio Prüfung

Unbenotete Prüfungsleistung

Präsentation

Bemerkung zur Prüfungsform

Portfolio Prüfung besteht aus einer schriftlichen und einer praktischen Arbeitsprobe + einem schriftlichem Projektbericht (max. 20 + 20 + 60 = max. 100 Punkte)

Dauer

2 Semester

Angebotsfrequenz

Wintersemester und Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft

Quality Management in the Food Sector

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0364 (Version 8.0) vom 07.07.2022

Modulkennung

44B0364

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

5

Kurzbeschreibung

Aufgrund rechtlicher Vorgaben entwickelt die Ernährungswirtschaft ihre Verfahren zur Qualitätssicherung ständig weiter. Mit rechtlichem, lebensmittelspezifischem und methodischem know how finden ÖkotrophologInnen in diesem Bereich ein umfangreiches Arbeitsfeld.

Lehrinhalte

1. Ernährungswirtschaft in Deutschland
2. Verfahren zur Qualitätssicherung in der Ernährungswirtschaft
3. Aktuelle rechtliche Vorgaben
4. Qualitätsmanagement als Marketinginstrument
5. Qualitätssicherung an Fallbeispielen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden können Managementmethoden im Kontext der Ernährungswirtschaft anwenden.

Wissensvertiefung

Die Studierenden erkennen und bewerten Qualitätssicherungsmaßnahmen in der Ernährungswirtschaft und können sich bei deren Entwicklung und Umsetzung beteiligen.

Können - systemische Kompetenz:

Die Studierenden wenden fach- und methodenbezogene Fertigkeiten und Fähigkeiten in vertrauten und nicht vertrauten Kontexten der Qualitätssicherung an.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden verfügen über Kenntnisse der für die Ernährungswirtschaft relevanten Managementinstrumente.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können Managementinstrumente und -modelle anhand von Beispielen aus der Ernährungswirtschaft in Theorie und Praxis erläutern

Können - systemische Kompetenz

Studierende können sich an Managementstrategien der Ernährungswirtschaft kompetent auf aktuellem Stand beteiligen

Lehr-/Lernmethoden

Seminar, Gruppenarbeit, Bearbeitung von Fallbeispielen

Empfohlene Vorkenntnisse

Inhalte der Module "Management in Organisationen" und "Qualitätsmanagement/-sicherung"
Kenntnisse in Lebensmittelhygiene

Modulpromotor

Krieger-Güss, Stephanie

Lehrende

Schmitz, Karsten

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Seminare

0 betreute Kleingruppen

10 Exkursionen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

35 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

20 Literaturstudium

25 Prüfungsvorbereitung

Literatur

wird in der Veranstaltung bekannt gegeben

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Bemerkung zur Prüfungsform

aktuelle Prüfungsform: Klausur - 2-stündig

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Qualitätsmanagement/-sicherung

Quality Management / Quality Assurance

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0524 (Version 3.0) vom 07.03.2018

Modulkennung

44B0524

Studiengänge

Ökotoxikologie (B.Sc.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Qualitätskontrolle, -sicherung-, management bis hin zu Managementsystemen kennzeichnen Prozesse von Güterproduktion und Dienstleistungserstellung. Aspekte des Umweltschutzes werden in Unternehmen zunehmend in Qualitätsmanagementsysteme integriert oder separat zertifiziert.

Kenntnisse über Wechselbeziehungen zu anderen Managementsystemen, z.B. aus Arbeits- und Gesundheitsschutz, zu Zielen und Methoden sowie einsetzbaren Instrumenten gehören deshalb zum Rüstzeug jedes Ökotoxikologen/ jeder Ökotoxikologin unabhängig davon ob dies in Unternehmen oder Haushalten angewendet wird.

Lehrinhalte

1. Stellenwert des Qualitäts- und Umweltmanagements in unterschiedlichen ökotoxikologischen Berufsfeldern
2. Modelle und Methoden des Qualitäts- und Umweltmanagements, z.B. TQM, EFQM, EMAS
3. Integrierte Managementsysteme
4. Verschiedene Zertifizierungssysteme, insbesondere IFS
5. Rechtsgrundlagen, HACCP-Konzept
6. Grundlagen der (Umwelt)-kommunikation als Teil von Managementprozessen

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Wissensverbreiterung

Die Studierenden verfügen über breites Wissen hinsichtlich Art, Umfang, Merkmale und wesentlicher Randgebiete des Qualitäts- und Umweltmanagements.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden verfügen über grundlegende Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Erforschung und Implementierung von Qualitäts- und Umweltmanagementsystemen.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden können Qualitäts- und Umweltmanagement prinzipiell analysieren und hinsichtlich ihrer Struktur und Handlungsweisen bewerten.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden wenden einschlägigen Methoden und Instrumente exemplarisch im Bereich des Qualitäts- und Umweltmanagements an

Können - instrumentale Kompetenz

... verfügen über Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Erforschung und Implementierung von Qualitäts- und Umweltmanagementsystemen

Können - kommunikative Kompetenz

... können Qualitäts- und Umweltmanagement prinzipiell analysieren und hinsichtlich ihrer Struktur und Handlungsweisen bewerten

Können - systemische Kompetenz

... wenden einschlägige Methoden und Instrumente exemplarisch im Bereich des Qualitäts- und Umweltmanagements an

Lehr-/Lernmethoden

Seminar, Gruppenarbeit, Übungsbeispiele

Modulpromotor

Bornkessel, Sabine

Lehrende

Bornkessel, Sabine

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

50	Seminare
----	----------

10	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

15	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

30	Literaturstudium
----	------------------

45	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

Literatur

wird in den Veranstaltungen zur Verfügung gestellt

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Klausur 2-stündig

Referat

Bemerkung zur Prüfungsform

aktuelle Prüfungsform: Klausur - 2-stündig

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Soziale Arbeit

Social Work

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0381 (Version 15.0) vom 14.03.2022

Modulkennung

44B0381

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Grundsätzliche Methoden und Instrumente der sozialen Arbeit, sowie Grundkenntnisse zu den Praxisfeldern ermöglichen in den mit diesem Studienprogramm angestrebten Berufsfeldern eine effektivere, zielgruppenorientierte Herangehensweise an die jeweiligen Problemstellungen.

Lehrinhalte

- Grundbegriffe der sozialen Arbeit
 - Theoriemodelle der Bezugsdisziplinen wie Rechtswissenschaft, Soziologie und Psychologie
 - Methoden und Instrumente in der Anwendung in ausgewählten Praxisfelder der sozialen Arbeit
- Verbindungen zwischen sozialer Arbeit und Ökotrophologie (hier v.a. Bildung, Beratung und Information)

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden haben ein breites Wissen und Verständnis der Methoden und Instrumente sozialer Arbeit

Wissensvertiefung

Die Studierenden erklären die methodischen Unterschiede Wissenschaftsdisziplin der sozialen Arbeit im Vergleich zur Ökotrophologie

Können - instrumentale Kompetenz

- nutzen und interpretieren numerische und grafische Daten zur Analyse sozialer Systeme

Können - kommunikative Kompetenz

- erkennen unterschiedliche Kommunikationsformen nach den Prinzipien des sozialen Lernens und setzen sie für das handlungsorientierte, problemlösende Lernen ein.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden definieren typische Schnittstellen zwischen ökotrophologischen Tätigkeitsfeldern und solchen der sozialen Arbeit.

Lehr-/Lernmethoden

Seminar mit Fallbeispielen bzw. Gastreferenten aus Praxisfeldern

Modulpromotor

Speck, Melanie Eva-Maria

Lehrende

Riecken, Andrea
Börries, Gabriele

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

40 Seminare

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

35 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

60 Literaturstudium

15 Prüfungsvorbereitung

Literatur

siehe Literaturliste in der Veranstaltung

Prüfungsleistung

Mündliche Prüfung

Bemerkung zur Prüfungsform

aktuelle Prüfungsform: mündliche Prüfung

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Sozioökonomie des Privathaushalts

Home Economics

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0080 (Version 14.0) vom 14.03.2022

Modulkennung

44B0080

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Im Modul "Sozioökonomie des Privathaushalts" werden die Wechselwirkungen zwischen Privathaushalt, Gesellschaft und Politik verdeutlicht und analysiert. Der Privathaushalt ist die grundlegende Organisationsform der Menschen und ist ein sozialökonomisches Gebilde, welches individuelle Lernprozesse gestaltet und gesellschaftliche Strukturen aufbaut. Die wirtschafts- und sozialwissenschaftlichen Zusammenhänge von Gesellschaft und Politik schaffen ebenso Grundlage für das individuelle Alltagshandeln in Versorgung, Unterkunft und Pflege und erklären deren Besonderheiten.

Lehrinhalte

- 1 Erfahrungsobjekt Privathaushalt
 - 1.1 Begrifflichkeiten
 - 1.2 Haushaltsökonomische Theorien
 - 1.3 Strukturen und Alltagsmanagement
- 2 Methoden und Daten zur Analyse und Planung sozioökonomischer Situationen von Privathaushalten
- 3 Arbeitswissenschaftliche Grundlagen der Haushaltsarbeit
- 4 Sozial- und familienpolitische Rahmenbedingungen
- 5 Praxisrelevante Fragestellungen der Privathaushalte, bspw. haushaltsbezogene Dienstleistungen oder Armutsproblematik

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden kennen die Aussagekerne, die in ausgewählte Theorien haushälterischen Handelns eingebettet sind.

Die Studierenden geben Beispiele für typische Problemlagen privater Haushalte.

Die Studierenden diskutieren Lösungsmöglichkeiten für haushälterische Probleme.

Die Studierenden sind sich der Bedeutung familien- und sozialpolitischer Rahmenbedingungen für das Handeln in Privathaushalten bewusst.

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden verfügen über Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Erforschung der Strukturen und Handlungen von und in Privathaushalten.

Die Studierenden wenden exemplarisch und problembezogen die einschlägigen Methoden zur Analyse und Planung von Handlungen in Privathaushalten an.

Die Studierenden formulieren Ideen zur Bewältigung von Alltagsproblemen in Privathaushalten.

Die Studierenden nutzen ihr erworbenes Wissen in Bezug auf Arbeitswissenschaften und Ergonomie, um Arbeitsplätze und Haushaltsarbeit zielorientiert zu gestalten.

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden präsentieren Informationen zum Verständnis des Wirtschaftens in Privathaushalten und bewerten sie im Hinblick auf ihre Anwendbarkeit.

Die Studierenden können Ideen zur Ergonomie am Arbeitsplatz darstellen und bewerten.

Die Studierenden erklären Vorgehensweisen der Alltagsbewältigung.

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden wenden in ökotrophologischen Praxisfeldern einschlägige Methoden exemplarisch erfolgreich an.

Die Studierenden beherrschen die Lösung von Alltagsproblemen im Bereich Privathaushalt.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung, Lehrgespräch
Gruppenarbeiten bspw. mit Fallbeispielen
Selbststudium

Modulpromotor

Speck, Melanie Eva-Maria

Lehrende

Börries, Gabriele

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
60	Vorlesungen
10	Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
50	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
20	Kleingruppen
10	Prüfungsvorbereitung

Literatur

siehe Literaturliste in der Veranstaltung

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig
Mündliche Prüfung

Unbenotete Prüfungsleistung

Praktische Übung

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsleistung: Klausur, 2-stündig (alternative Prüfungsform ggf. vom Prüfer auszuwählen und bei Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Verbraucherpolitik und Verbraucherschutz

Consumer Policy and Consumer Protection

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0420 (Version 9.0) vom 07.07.2022

Modulkennung

44B0420

Studiengänge

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

In der Marktwirtschaft werden spezifische Anforderungen an die Verbraucher gestellt, die einer politischen, rechtlichen und organisatorischen Flankierung bedürfen. Die Verbraucherpolitik hat neben dem Schutz des Verbrauchers auch deren Information, Beratung und Bildung in spezifischen Formen zur Aufgabe. Damit erhalten die Studierenden zentrale Einblicke in die moderne Verbraucherarbeit, die für das Funktionieren der Marktwirtschaft unerlässlich ist.

Lehrinhalte

1. Wirtschaftspolitische Grundlagen und Probleme des Marktes
2. Ziele, Medien und Reichweite von Werbung
3. Rechtliche Grundlagen des Verbraucherschutzes
3. Verbraucherpolitik in Deutschland seit 1945
4. Entstehung und Struktur der Verbraucherorganisationen
5. Aufgaben und Beispiele der Verbraucherinformation, Verbraucherberatung und Verbraucherbildung
6. Europäische Binnenmarkt und der Verbraucher
7. Verbraucherpolitik in der Europäischen Union

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Studierende verstehen die Stellung von Verbrauchern in der Marktwirtschaft und kennen die entsprechenden Entwicklungen, Ziele und Instrumente der Verbraucherpolitik und des Verbraucherschutzes. Sie unterscheiden die Aufgaben von Werbung und Verbraucherinformation und erklären den Stellenwert von Verbraucherververtretungen. Sie kennen Anbieter und Angebote der Verbraucherberatung und -bildung.

Wissensvertiefung

Die Studierenden sind in der Lage, ihre eigene Rolle als Verbraucher und ihre Konsumententscheidungen kritisch zu reflektieren. Zugleich erkennen sie die Möglichkeiten der Interessendurchsetzung im Markt und beziehen dabei die Grundsätze und Organisationen des Verbraucherschutzes mit ein.

Lehr-/Lernmethoden

seminaristische Vorlesung

Empfohlene Vorkenntnisse

Inhalte der Modul "Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre in der Ökotrophologie" und Volkswirtschaftslehre

Modulpromotor

Speck, Melanie Eva-Maria

Lehrende

Speck, Melanie Eva-Maria

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std.
Workload Lehrtyp

60 Vorlesungen

Workload Dozentenungebunden

Std.
Workload Lerntyp

45 Veranstaltungsvor-/nachbereitung

30 Literaturstudium

15 Prüfungsvorbereitung

Literatur

Skript

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch

Vertiefung Lebensmittelrecht

Advanced Food Law

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0527 (Version 9.0) vom 09.10.2020

Modulkennung

44B0527

Studiengänge

Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel (B.Eng.)

Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

2

Kurzbeschreibung

Das Lebensmittelrecht stellt ein eigenes und komplexes Rechtsgebiet dar, das alle Anforderungen an die Herstellung, die Behandlung und den Vertrieb von Lebensmitteln normiert. Damit findet das Lebensmittelrecht Anwendung auf alle Stufen der Wertschöpfungskette, beginnend mit der Rohstoffproduktion bis zur Abgabe an den Endverbraucher. Eine Tätigkeit in der Lebensmittelwirtschaft, die Bezug zu Lebensmittelgrundstoffen, -zutaten und Verarbeitungserzeugnissen aufweist, setzt ein lebensmittelrechtliches Grundwissen voraus, das zumindest das erforderliche Problembewusstsein gewährleistet, um erkennen zu können, dass bestimmte spezifische rechtliche Anforderungen bestehen können. Das Modul vermittelt dieses Wissen, indem es auf die Lehrinhalte des Grundlagenmoduls „Lebensmittelkunde und Lebensmittelrecht“ aufbaut und die lebensmittelrechtlichen Kenntnisse vertieft. Die Lehrinhalte werden anhand konkreter Fallgestaltungen dargestellt. Wesentlich für das Vertiefungsmodul Lebensmittelrecht ist diese selbständige Erarbeitung von Stoffen durch die Studierenden im Wege von Referaten.

Lehrinhalte

1. Überblick über die Systematik des Lebensmittelrechts und Einführung in die juristische Arbeitsweise, Vorgehensweise bei der Erstellung von Referaten
2. Vorgehensweise bei der Produktentwicklung: Die Anforderungen an die Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln, insbesondere Stoffrecht (Verwendung von Zusatzstoffen zu technologischen Zwecken und von Anreicherungsstoffen zu Ernährungszwecken) und spezifische Behandlungsverbote; Zulassungserfordernis für Neuartige Lebensmittel (Novel Food); Lebensmittelhygiene
3. Vorgehensweise bei der Erstellung der Lebensmittelinformation: Lebensmittelpflichtinformationen, nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben, geographische Angaben
4. Vermarktung von Lebensmitteln: Angebotsformen, Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelüberwachung
5. Gewerblicher Rechtsschutz in der Lebensmittelwirtschaft: Markenschutz, Designschutz Gebrauchsmuster und Patente
6. Vorstellung der Referate

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden, die dieses Modul erfolgreich studiert haben, verfügen über ein breit angelegtes Wissen zu lebensmittelrechtlichen Grundlagen.

Wissensvertiefung

Sie besitzen ein Problembewusstsein für „lebensmittelrechtliche Fallstricke“, z.B. bei der Produktentwicklung. Sie kennen die Arbeitsweise von Überwachungsbehörden und Gerichten.

Können - instrumentale Kompetenz

Sie sind im selbstständigen Umgang mit Rechtstexten eingeübt und verstehen grundlegende lebensmittelrechtliche Gerichtsentscheidungen.

Können - kommunikative Kompetenz

Sie können lebensmittelrechtliche Fragestellungen in Form eines Vortrages präsentieren und sind zur fundierten fachlichen Diskussion in diesem Themenbereich – auch mit ausgebildeten Juristen – befähigt.

Lehr-/Lernmethoden

Vorlesung mit Interaktion, Fallübungen, Hausaufgaben, Referate

Empfohlene Vorkenntnisse

Inhalte des Moduls "Lebensmittelkunde und Lebensmittelrecht"

Modulpromotor

Grube, Markus

Lehrende

Grube, Markus

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

30	Vorlesungen
15	Übungen
15	Seminare

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

30	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
30	Literaturstudium
30	Prüfungsvorbereitung

Literatur

Die wichtigsten Rechtsnormen werden im Modul zum Download zur Verfügung gestellt

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig
Mündliche Prüfung
Hausarbeit
Referat

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsform: Referat (alternative Prüfungsform ggf. vom Prüfer auszuwählen und zu Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Volkswirtschaftslehre

Economics

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0436 (Version 8.0) vom 03.05.2021

Modulkennung

44B0436

Studiengänge

Landwirtschaft (B.Sc.)

Ökotropologie (B.Sc.)

Niveaustufe

3

Kurzbeschreibung

In allen Berufsbereichen wird erwartet, dass die Studierenden ein Grundverständnis von volkswirtschaftlichen Zusammenhängen haben.

Lehrinhalte

1. Angebot und Nachfrage I: Wie Märkte funktionieren
2. Angebot und Nachfrage II: Märkte und Wohlstand
3. Preisbildung bei Wettbewerb und Monopolen
4. Grundzüge der Umweltökonomie
5. Die Ökonomik des öffentlichen Sektors
6. Die Verteilung des Wohlstands
7. Grundzüge der Arbeitsmarktökonomik
8. Die langfristig realökonomische Entwicklung
9. Die langfristige Betrachtung von Geld und Preisen
10. Die Inflation und die Geldpolitik
11. Die offene Volkswirtschaft
12. Analyse von Konjunkturschwankungen
13. Analyse staatlicher Fiskalpolitik

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden haben ein breites und integriertes Wissen und Verständnis über den Umfang, die Hauptgebiete und die Grenzen der Volkswirtschaftslehre.

Lehr-/Lernmethoden

Die Veranstaltung wird als dialogorientierte Vorlesung durchgeführt. Zahlreiche aktuelle fachbezogene Beispiele werden eingearbeitet. Die Studierenden werden zu intensiver Vor- und Nachbereitung motiviert.

Modulpromotor

Zubek, Nana

Lehrende

Zubek, Nana

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
------------------	---------

60	Vorlesungen
----	-------------

30	Übungen
----	---------

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
------------------	---------

25	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
----	----------------------------------

15	Literaturstudium
----	------------------

20	Prüfungsvorbereitung
----	----------------------

Literatur

Mankiw, N.Gregory: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre. jeweils aktuelle Auflage

Prüfungsleistung

Klausur 2-stündig

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Wintersemester und Sommersemester

Lehrsprache

Deutsch

Welternährung im nachhaltigen Kontext

Global Nutrition and Sustainability

Fakultät / Institut: Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Modul 44B0528 (Version 14.0) vom 09.10.2020

Modulkennung

44B0528

Studiengänge

Ökotrophologie (B.Sc.)

Berufliche Bildung - Teilstudiengang Ökotrophologie (B.Sc.)

Niveaustufe

1

Kurzbeschreibung

Welternährung stellt eine Verknüpfung ernährungsbezogener Erkenntnisse mit gesellschaftlicher, wirtschaftlicher und politischer Verantwortung dar. Es ist damit ein Fachgebiet, das interdisziplinäres Denken im Zuge globaler Entwicklungen erfordert. Im Hinblick auf die Sicherung der Zukunft der Menschheit gilt es hierbei, Nachhaltigkeitsziele in die Lösung von Welternährungsproblemen mit einzubeziehen.

Lehrinhalte

- 5 Dimensionen nachhaltiger Ernährung
- ernährungspolitische Strukturen
- Organisationen im Dienste der Welternährung
- Ernährungssicherung und verborgener Hunger
- Sustainable Development Goals (SDG) mit Bezug auf Ernährung und Nachhaltigkeit
- Länderbeispiele

Lernergebnisse / Kompetenzziele

Wissensverbreiterung

Die Studierenden

- ... kennen Theorien und Konzepte zur Ernährungssicherung
- ... verfügen über Basiswissen zur Welternährungssituation unter Einbeziehung sozialer, wirtschaftlicher und politischer Aspekte

Wissensvertiefung

Die Studierenden

- ... differenzieren länderspezifisch unterschiedliche Ernährungssituationen und vergleichen sie
- ... diskutieren Lösungswege für die Bewältigung von Welternährungsproblemen
- ... setzen sich mit den ernährungs- und nachhaltigkeitsbezogenen SDGs auseinander

Können - instrumentale Kompetenz

Die Studierenden

- ... beschreiben und bewerten Datenmaterial zur Erfassung der Ernährungssituation der Bevölkerung (Welt, Region, Länder)

Können - kommunikative Kompetenz

Die Studierenden

- ... beleuchten unterschiedliche Einflussfaktoren auf die Welternährungssituation und Nachhaltigkeit näher und diskutieren sie untereinander

Können - systemische Kompetenz

Die Studierenden

- ... informieren sich über unterschiedlichen Lösungskonzepte für länderspezifische Ernährungssicherungsmaßnahmen, vergleichen und bewerten sie

Lehr-/Lernmethoden

Vortrag, Lehrgespräch, Kleingruppenarbeit, Fallbeispiele, Diskussion

Empfohlene Vorkenntnisse

Humanernährung, Sozioökonomie des Privathaushalts, Verbraucherpolitik und Verbraucherschutz

Modulpromotor

Straka, Dorothee

Leistungspunkte

5

Lehr-/Lernkonzept

Workload Dozentengebunden

Std. Workload	Lehrtyp
60	Seminare
20	Übungen

Workload Dozentenungebunden

Std. Workload	Lerntyp
20	Kleingruppen
20	Veranstaltungsvor-/nachbereitung
30	Prüfungsvorbereitung

Literatur

BIESALSKI, H.K. (2013): Der verborgene Hunger. Satt sein ist nicht genug. Berlin, Heidelberg: Springer
FAO - Food and Agriculture Organization of the UN, IFAD - International Fund for Agricultural Development, WFP – WORLD FOOD PROGRAM (Hrsg.) (2015): The state of food insecurity in the world. Meeting the 2015 hunger targets: Taking stock of uneven progress. Rome 2015

KOERBER, K., V., LEITZMANN, C. (2011): Welternährung: globale Nahrungssicherung für eine wachsende Weltbevölkerung. ErnährungsUmschau (12), 668-673

OEKOM e.V. (2012): Welternährung. Global denken – lokal säen. München

VEREINTE NATIONEN - UN (2016): Sustainable development goals.

<https://sustainabledevelopment.un.org/sdgs>

weiterführende und aktuelle Literatur wird in der Veranstaltung ausgegeben

Prüfungsleistung

Referat

Hausarbeit

Mündliche Prüfung

Portfolio Prüfung

Bemerkung zur Prüfungsform

Standardprüfungsform: Referat (alternative Prüfungsform ggf. zu Veranstaltungsbeginn vom Prüfer auszuwählen und bekannt zu geben)

Dauer

1 Semester

Angebotsfrequenz

Nur Wintersemester

Lehrsprache

Deutsch