FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

Modulhandbuch

Bachelor of Science (B. Sc.) **Lehramt an Berufskollegs mit der beruflichen Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft**

III. Gemäß Ordnung zur Änderung der Prüfungsordnung für das Fach/die berufliche Fachrichtung Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft für die Bachelorprüfung innerhalb des Studiums für das Lehramt an Berufskollegs mit einem Unterrichtsfach und einer beruflichen Fachrichtung an der FH Münster vom 28. September 2021 (III. ÄO BA LA BK EHW

Stand März 2025

Anlage 1: Studienverlaufsplan

Studienverlaufsplan für den Bachelorstudiengar Lehramt BK - Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften (ab WS 2016/17)

Datum: 22.11.2016
Version: 1

Abkürzungen:

SWS = Semesterwochenstunde/n
LP = Leistungspunkt/e

V = Vorlesung
SU = Seminaristischer Unterricht
Ü = Übung
S = Seminar
P = Praktikum
E = Exkursion

PE = Prüfungselement
MP = Modulprüfung
LN = Leistungsnachweis (Zulassung für die Modulprüfung)
TN = Der Teilnahmenachweis ist Voraussetzung für die Modulprüfung
SWS = Semesterwochenstunden

	1. Semester							2. Semester							3. Semester							4. Semester							5. Semester							6. Semester							Summe	
	SWS							SWS							SWS							SWS							SWS							SWS								
Form der Lehrveranstaltung	V	S	SU	Ü	P	LP	PE	V	S	SU	Ü	P	LP	PE	V	S	SU	Ü	P	LP	PE	V	S	SU	Ü	P	LP	PE	V	S	SU	Ü	P	LP	PE	V	S	SU	Ü	P	LP	PE	SWS	LP
Modul																																												
LB1 Lebensmittellehre	3,5				0,5	5	MP																																				4	5
LB2 Anorganische Chemie	3			1		5	LN																																				4	5
LB3 Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre	3			1		5	MP																																				4	5
LB4 Organische Chemie								3			1		5	MP																													4	5
LB5 Ernährungslehre und Anatomie der Verdauungs- und Ausscheidungsorgane								2		2			5	LN, MP																													4	5
LB6 Biochemie der Ernährung															4					5	MP																						4	5
LB7 Grundlagen der Gemeinschaftsgastronomie																	3	1		5	MP																						4	5
Grundlagen Fachdidaktik															2		2			5	MP																						4	5
LB8 Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht																								4			5	MP															4	5
LB9 Ernährungsphysiologie für den Unterricht an Schulen																								2	1		5	MP															3	5
LB10 Grundlagen der Lebensmitteltechnik																													3,5				0,5	5	MP								4	5
LB11 Hauswirtschafts- und Arbeitswissenschaft																															2		2	5	MP								4	5
LB-WP1																													wählen aus Profilkatalog E bzw. H (entweder 2 E + 1 H oder 1 E + 2 H) 2-4 SWS												5	MP	2-4	5
LB-WP2																																										5	MP	2-4	5
LB-WP3																																										5	MP	2-4	5
Bachelorarbeit																																										10			
SUMME	*10*			*2*	*1*	*15*		*5*		*2*	*1*		*10*		*6*		*5*	*1*		*15*				*6*	*1*		*10*		*4*		*2*		*3*	*10*							*25*	*0*	***47***	***75***
	12							*8*							*12*							*7*							*8*														

Anlage 2: Wahlpflichtkataloge H und E

Wahlpflichtkatalog H

	SWS					LP	PE
Form der Lehrveranstaltur	V	S	SU	Ü	P		
Modul							
LB-H1 Spezielle Themen der Hauswirtschaftswissen-schaft			2			5	MP
LB-H2 Psychologie und Angewandte Sozialwissen-schaften	2		2			5	MP
LB-H3 Dienstleistungs-management			3		1	5	MP
LB-H4 Sozioökonomie			2		0	5	MP
LB-H5 Betriebliches Gesundheitsmanagement			2		2	5	TN MP
LBK-H6 Personalmanage-ment			2		2	5	MP
LB-H7 Qualitätsmanage-ment			3			5	MP
LB-H8 Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie			4			5	MP
LB-H9 Beratung und Kommunikation in Organisa-tionen			4			5	MP
LB-H10 Hospitality Management			3	1		5	MP

Wahlpflichtkatalog E

	SWS						LP	PE
Form der Lehrveranstaltung	V	S	SU	Ü	P	E		
Modul								
LB-E1 Labortechniken für Lehramtsstudierende					4		5	TN MP
LB-E2 Angewandte Biochemie			2		2		5	TN MP
LB-E3 Schulverpflegung			3	1			5	MP
LB-E4 Zusätze und Rück-stände in Lebensmitteln			2			2	5	MP
LB-E5 Nutrition: A window in Culture			2				5	MP
LB-E6 Lebensmittelsicherheit und -hgiene für den Unterricht an Schulen			1		1		5	MP
LB-E7 Aspekte ganzheit-licher Beratung			2		2		5	TN MP
LB-E8 Esskultur und Lebenswelten			3	1			5	MP

Anlage 1

Studienverlaufsplan für den Bachelorstudiengang: Lehramt BK - Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften (ab WS 2019/20)

Datum: 16.06.2021
Version: 4

Abkürzungen:
SWS = Semesterwochenstunde/n
LP = Leistungspunkt/e
V = Vorlesung
SU = Seminaristischer Unterricht
Ü = Übung
S = Seminar
P = Praktikum
E = Exkursion
PE = Prüfungselement
MP = Modulprüfung
LN = Leistungsnachweis (Zulassung für die Modulprüfung)
TN = Teilnahmenachweis (Zulassung für die Modulprüfung)
SWS = Semesterwochenstunden

	1. Semester							2. Semester							3. Semester							4. Semester							5. Semester							6. Semester							Summe	
	SWS							SWS							SWS							SWS							SWS							SWS								
Form der Lehrveranstaltung	V	S	SU	Ü	P	LP	PE	V	S	SU	Ü	P	LP	PE	V	S	SU	Ü	P	LP	PE	V	S	SU	Ü	P	LP	PE	V	S	SU	Ü	P	LP	PE	V	S	SU	Ü	P	LP	PE	SWS	LP
Modul																																												
LB 1 Lebensmittellehre	3,5				0,5	5	MP																																				4	5
LB 2 Allgemeine und Anorganische Chemie	3			1		5	LN[1]																																				4	5
LB 3 Allgemeine BWL	2			2		5	MP																																				4	5
LB 4 Organische Chemie								3			1		5	MP																													4	5
LB 5 Ernährungslehre und Anatomie der Verdauungs- und Ausscheidungsorgane								2		2			5	LN MP																													4	5
LB 6 Biochemie der Ernährung															4					5	MP																						4	5
LB 7 Grundlagen der Gemeinschaftsgastronomie																	3		1	5	MP																						4	5
Grundlagen Fachdidaktik															2	2				5	MP																						4	5
LB 8 Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht																						2		1	1		5	MP															4	5
LB 9 Ernährungsphysiologie für den Unterricht an Schulen																								2	1		5	MP															3	5
LB 10 Grundlagen der Lebensmitteltechnik																													3				1	5	TN MP								4	5
LB 11 Hauswirtschafts- und Arbeitswissenschaft																															2		2	5	TN MP								4	5
LB-WP 1																													wählen aus Profilkatalog E bzw. H (entweder 2 E + 1 H oder 1 E + 2 H) 2-4 SWS												5	MP	2-4	5
LB-WP 2																																										5	MP	2-4	5
LB-WP 3																																										5	MP	2-4	5
																																											0	0
Bachelorarbeit																																										10		0	0

Anlage 2: Wahlpflichtkataloge H und E

Wahlpflichtkatalog H

	SWS					LP	PE
Form der Lehrveranstaltung	V	S	SU	Ü	P		
Modul							
LB-H 2 Psychologie und Angewandte Sozialwissen-schaften	3			1		5	MP
LB-H 3 Dienstleistungs-management			3		1	5	LN MP
LB-H 5 Betriebliches Gesundheitsmanagement			2		2	5	TN MP
LB-H 6 Personalmanagement			2		2	5	TN MP
LB-H 7 Qualitätsmanage-ment			3			5	MP
LB-H 8 Sustainibility in Foodservice*			2		1	5	TN MP
LB-H 9 Beratung und Kommunikation in Organisa-tionen			4			5	MP
LB-H 10 Sustainibility in Hospitality Management *			4			5	MP
LB-H 12 Esskultur und Lebenswelten			3		1	5	MP
LB-H 13 Digitalisierung des Alltags			3			5	MP

Wahlpflichtkatalog E

	SWS						LP	PE
Form der Lehrveranstaltung	V	S	SU	Ü	P	E		
Modul								
LB-E 1 Labortechniken für Lehramtsstudierende					4		5	TN MP
LB-E 2 Angewandte Biochemie			2		2		5	TN MP
LB-E 3 Schulverpflegung			3		1		5	TN MP
LB-E 4 Zusätze und Rück-stände in Lebensmitteln			2			2	5	MP
LB-E 5 Nutrition as a Window on Culture			2				5	MP
LB-E 6 Lebensmittelsicherheit und -hgiene für den Unterricht an Schulen			1		2		5	TN MP
LB-E 7 Aspekte ganzheit-licher Beratung			2		2		5	TN MP

TN = Der Teilnahmenachweis ist Voraussetzung für die Modulprüfung
LN = Der Leistungsnachweis ist Voraussetzung für die Modulprüfung

* = Diese Module werden in Englischer Sprache unterrichtet

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** Fachdidaktik Einführung	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☒ jedem SoSe, ☐ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☐ 1 Semester ☒ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
	Lehramt an Berufskollegs (BA BK) in der beruflichen Fachrichtungen Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft	Pf	1.-4.Semester

4 **Workload**

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Workload insgesamt Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Didaktik des beruflichen Lernens/Vorlesung oder Seminar	2	30h		
	Einführung in die Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung/Seminar	2	30h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung Didaktik des beruflichen Lernens		30h		
	Vor- und Nachbereitung Einführung in die Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung		60h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90h		
				150h	**5 CP**

5 **5.1 Lernziele** (Was sollen Studierende nach Abschluss des Moduls können? Bietet das Modul neben fachlichen Lernzielen Gelegenheiten, außerfachliche Kompetenzen zu entwickeln? Wofür sind die beschriebenen Ziele relevant (z. B. Voraussetzung für weitere Studienelemente oder für bestimmte berufliche Tätigkeiten)?)

Fachkompetenz: Die Studierenden sind in der Lage …

- die Spezifika der einzelnen Berufe in ihren eigenen und multidisziplinären Wissensbeständen und Bezugswissenschaften zu rekonstruieren.
- die fachdidaktischen Fragestellungen auf die verschiedenen Bildungsgänge zu übertragen und dabei die Vielfalt der Lerngruppen im Sinne der Inklusion zu berücksichtigen.
- die Fachdidaktik als vermittelnde Wissenschaft zwischen Fachwissenschaft und Erziehungswissenschaft zu definieren und diese Erkenntnisse in konkrete Übungselemente zu übertragen.

Methodenkompetenz: Die Studierenden sind in der Lage …

- fachdidaktische Gegenstandsbereiche (z. B. Inhalts- und Bedingungsebene) methodisch aufzubereiten und sie den verschiedenen Bildungsgängen zuzuordnen.
- eine kleine Unterrichtsfrequenz methodisch zu gestalten und zu erproben.
- fachspezifische Konzepte des jeweiligen Berufs- und Arbeitsfeldes zu analysieren.

Sozialkompetenz: Die Studierenden sind in der Lage …

- in Gruppen bildungsgangspezifische Fragestellungen (z. B. kulturelle Vielfalt) konstruktiv zu diskutieren und Erkenntnisse abzuleiten.
- berufsrelevante Unterrichtsprinzipien in verschiedenen Sozialformen zu erarbeiten und zu präsentieren.
- sich kontrovers diskutierten Themen der Fachdidaktik zu stellen und diese in einer Gruppe kritisch zu beurteilen.

Selbstkompetenz: Die Studierenden sind in der Lage …

- ihre zukünftige Rolle als Berufsschullehrerin/Berufsschullehrer kritisch zu reflektieren.
- die Relevanz einer inklusionsorientierten Fachdidaktik zu erkennen und ihre subjektiven Theorien kritisch zu reflektieren.
- ihre Mitgestaltungsmöglichkeiten in Schule und Betrieb zu beurteilen und weiter auszubauen.

5.2 Lerninhalte

- Institutionen und Ordnungsmittel der beruflichen Bildung, Berufe und Bildungsgänge
- Historische Entwicklung der Berufe sowie der beruflichen Bildung im deutschsprachigen Raum
- Lernorte der beruflichen Bildung
- Bildungsauftrag der Berufsbildenden Schulen
- Fachdidaktische Ansätze für Lehr-Lernprozesse der jeweiligen Berufs- und Arbeitsfelder
- Unterschiedliche Unterrichtsprinzipien und Methoden eines berufsrelevanten Unterrichts
- Berufsrelevante didaktische Konzepte für Lernprozesse mit unterschiedlichen Zielgruppen (Inklusion)
- Multiperspektivität bei der Erschließung von fachdidaktischen Lerninhalten
- Umgang mit Vielfalt, individualisiertes Lehren und Lernen in Lerngruppen in der beruflichen Fachrichtung (Inklusion)

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

Modulbeschreibung

5.3 Modulkurzinformation (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Modulprüfung.

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Die Lehrveranstaltung „Didaktik des beruflichen Lernens“ wird mit einer Studienleistung i.d.R. in Form einer Klausur oder eines Portfolios abgeschlossen.

Das Seminar „Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung“ wird mit der Modulprüfung i.d.R. in Form eines Portfolios, einer mündlichen Prüfung, einer Hausarbeit, einer Performanz-Gruppenprüfung mit Konzeptpapier oder einer schriftlichen Präsentation abgeschlossen.

Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Erfolgreiche Studienleistung zum Seminar/zur Vorlesung „Didaktik des beruflichen Lernens“ sowie Teilnahme am Seminar „Fachdidaktik der beruflichen Fachrichtung“.

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒ **Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Julia Kastrup

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Julia Kastrup

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

Gemäß der Lehramtszugangsverordnung (LZV) in der Fassung von 25.4.2016 werden Fragen der Inklusion im Umfang von 2 LP aufgegriffen und thematisiert.

Modulbeschreibung

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB1 Lebensmittellehre	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Pf	1.Semester

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt: Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Workload insgesamt: Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Vorlesung	3,5	52,5 h	**150 h**	**5 CP**
	Pflichtpraktikum	0,5	7,5 h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		90 h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- tierische und pflanzliche Lebensmittel aufzählen und zuordnen.
- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln benennen, sowie deren ernährungsphysiologische Bedeutung ableiten.
- sich kritisch mit den unterschiedlichen Herstellungs- und Produktionsweisen auseinandersetzen.
- globale Zusammenhänge der Nahrungsmittelproduktion ableiten.
- Zusammenhänge zwischen Lebensmitteln, Qualitätskriterien und gesunder Ernährung herstellen.

5.2 Lerninhalte

- Produktion/Anbau von tierischen/pflanzlichen Lebensmitteln
- Industriellen und der nachhaltigen, naturnahen Produktion von Lebensmitteln kritisch bewerten.
- Inhaltsstoffe pflanzlicher und tierischer Lebensmittel
- lebensmittelchemische Grundlagen
- zellphysiologische Abläufe
- molekulare Aspekte
- lebensmitteltechnologische Einflüsse auf die Zusammensetzung pflanzlicher/tierischer Lebensmittel
- Bedeutung pflanzlicher/tierischer Lebensmittel in der Ernährung des Menschen
- praktische Verarbeitung pflanzlicher/tierischer Lebensmitte

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal*: Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich*: Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Klausur (120 Min.) -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

keine

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Fritz Titgemeyer

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Fritz Titgemeyer, Prof. Dr. Anja Markant, Dip.- Ing. Albrecht Fleischer

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

1. Rimbach, Möhring, Erbersdobler: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger, Springer Verlag, Berlin, Heidelberg, ISBN 9783642293733

2. Krämer, Lebensmittel-Mikrobiologie, Ulmer UTB, Stuttgart, ISBN 9783825246587

3. Aktuelle Publikationen

Modulbeschreibung

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB2 Anorganische Chemie	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Pf	1.Semester

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt: Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Workload insgesamt: Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Vorlesung	3	45		
	Übung	1	15		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		180	**240**	**5 CP**
	Tutorium (freiwillig)				
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 180		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden sollen

- grundlegende Konzepte der allgemeinen und anorganischen Chemie erkennen und erklären können.
- Grundlagen zur Chemie ausgewählter Hauptgruppenelemente erkennen und erklären können.
- grundlegende Prinzipien und Methoden der Chemie erkennen und erklären können.
- stoffliche Zusammenhänge, Strukturen und Bindungsmodi ausgewählter Elemente / Verbindungen erkennen und bewerten können.

5.2 Lerninhalte

- Atommodelle
- klassische Bindungsformen in der Chemie
- grundsätzliche Reaktionsarten (Säure, Lauge, Neutralisation, Redox, etc. pH-Wert)
- Stöchiometrie

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Klausur Leistungsnachweis (90 min.) -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

keine

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒ **Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Matthias Lamping

7.3 Hauptamtlich Lehrende

Prof. Dr. Matthias Lamping

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

Mortimer, C. E., Müller, U., (2019), Chemie: Das Basiswissen der Chemie, Thieme-Verlag, Stuttgart, (13. Auflage)

Binnewies, M., (2016) et. al. Allgemeine u. Anorganische Chemie, Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg (3. Auflage)

Riedel, E., Meyer, H-J., (2013), Allgemeine und Anorganische Chemie, De Gruyter, Berlin (10. Auflage)

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB3 Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Pf	1.Semester

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Vorlesung	2	30h	**150h**	**5 CP**
	Fallstudie/Übung	2	30h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		90h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- die betriebswirtschaftlichen Teilbereiche und die dortigen Problemstellungen und eingesetzten Instrumenten benennen und zuordnen.
- Entscheidungen der betrieblichen Koordination ableiten und Handlungsempfehlungen für komplexe Systeme unter Unsicherheit und Knappheit von Ressourcen diskutieren.
- sich kritisch mit wesentlichen Wertschöpfungsaktivitäten und ihrer Prozesse auseinandersetzen.
- globale Zusammenhänge der strategischen, marktorientierten und nachhaltigen Unternehmensführung ableiten und diese auch für Module im Bereich „Lebensmittwirtschaft“ nutzen.

5.2 Lerninhalte

- Betriebliche Grundlagen
  - Grundlagen Unternehmensführung und Wertschöpfungskette
  - Konstitutionen, Typologie und Ziele von Unternehmen
- Betriebliche Leistungserstellung
  - Forschung und Entwicklung
  - Beschaffung und Material
  - Produktion und Absatz
    Unternehmensplanung und -steuerung
  - Externes Rechnungswesen und Kostenrechnung
  - Organisation und Personalmanagement
  - Unternehmensstrategie und Projektmanagement

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

Modulbeschreibung

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Klausur (60 Min.) -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

keine

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Frank Lattuch

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Frank Lattuch

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Lynch, R., Strategic Mangement, Person, aktuelle Auflage.
- von Richard Lynch
- Straub, T., Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, Pearson, aktuelle Auflage.
- Thommen, J.-P., Achleitner, A.-K., Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, Springer, aktuelle Auflage

Modulbeschreibung

	1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)
1	LB 4 Organische Chemie		
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☒ jedem SoSe, ☐ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Pf	2. Semester

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Workload insgesamt Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Vorlesung	3	45h	**150h**	**5CP**
	Übung	1	15h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		90h		
	Tutorium (freiwillig)				
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden sollen

- die Eigenschaften von Kohlenstoffverbindungen erkennen, vergleichen und bewerten können.
- die Nomenklaturregeln und das chemische Reaktionsverhalten funktionell unterschiedlicher Kohlenstoffverbindungen erkennen und beschreiben können.
- die verschiedenen Isomeriearten der Kohlenstoffverbindungen nennen und unterscheiden können.
- die grundlegenden biochemischen Verbindungsklassen nach deren Eigenschaft und Reaktionsverhalten unterscheiden und bewerten können.

5.2 Lerninhalte

- Grundlagen der org. Chemie
- aliphatische und alicyclische Kohlenwasserstoffverbindungen unterschiedlicher Funktionalität sowie aromatische Kohlenwasserstoffverbindungen
- optische Aktivität und Enantiomerie,
- grundlegende biochemisch wichtige Verbindungen und Stoffklassen

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

Formal: Zur Teilnahme an der MP muss vorher der LN des Moduls LB 2 Anorganische Chemie bestanden sein.

Inhaltlich: Modul LB 2 Anorganische Chemie.

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Klausur (90 min.) -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Zur Teilnahme an der MP muss vorher der LN des Moduls LB 2 Anorganische Chemie bestanden sein.

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/-en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Matthias Lamping

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optiona

Prof. Dr. Matthias Lamping

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Arni, A., (2003), Grundkurs Chemie II: Org. Chemie, Wiley-Verlag, Weinheim, Berlin, (aktuellste Auflage)
- Morrison, R. T., Boyd, R. N., (1986) Lehrbuch der organischen Chemie, Wiley-VCH-Verlag, Weinheim, Berlin (aktuellste Auflage)
- Kaufmann, H., Hädener, A., (1996), Grundlagen der organischen Chemie, Birkhäuser Basel
- Hart et. Al., Organische Chemie, Wiley-VCH-Verlag

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB5 Ernährungslehre und Anatomie der Verdauungs- und Ausscheidungsorgane	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ▬ jedem SoSe, ▭ jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **▬ 1 Semester ▭ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Pf	2.Semester

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt: Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Workload insgesamt: Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Vorlesung	2	30h	**150h**	**5 CP**
	Seminaristischer Unterricht	2	30h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		90h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden

- können eine ausgewogene Ernährung für gesunde Menschen erläutern sowie den Energie- und Nährstoffbedarf kalkulieren und argumentieren.
- können den Ernährungsstatus klassifizieren und die ernährungsphysiologische Bedeutung von Lebensmitteln und ihren Inhaltsstoffen interpretieren
- können die Ernährungsempfehlungen relevanter Fachgesellschaften benennen und diese kritisch bewerten sowie zielgruppenspezifisch anwenden.
- können Benachteiligungen, Beeinträchtigungen oder andere Barrieren bei ihren Schülerinnen und Schülern erkennen und erforderliche Unterstützungsmaßnahmen ergreifen.
- können fundierte anatomische, physiologische Kenntnisse und solche aus der aktuellen klinischen Praxis im Rahmen der inklusiven Betreuung der ihnen später anvertrauten Schülerinnen und Schüler mit jeweils besonderen Förderbedarfen heranziehen.
- können zur jeweiligen Begründung von Empfehlungen für Unterstützungsmaßnahmen und Nachteilsausgleiche im schulischen Alltag die Grundlagen von Gewebelehre, allgemeiner Anatomie und Physiologie mit einem Schwerpunkt im Bereich der Verdauungs- und Ausscheidungsorgane heranziehen und nachvollziehbar erläutern.
- können unwissenschaftliche Trends und unseriöse Behandlungsmethoden auf der Basis naturwissenschaftlich gesicherter Erkenntnisse der Humanbiologie und Medizin entlarven.

- Nach der Teilnahme an den Modulveranstaltungen können die Studierenden komplexe Vorgänge der Ernährungslehre zielgruppengerecht visualisieren oder textlich darstellen.
- Durch die Teilnahme an den Modulveranstaltungen reflektieren die Studierenden ihre Stärken und Schwächen in Bezug auf das wissenschaftliche Arbeiten.

5.2 Lerninhalte

- Ernährungssituation in Deutschland
- Energiezufuhr, Energieumsatz und Nährstoffbedarf des gesunden Menschen und Referenzwerte/ Ernährungsempfehlungen
- Ernährungserhebungen und Ernährungsstatus - Kriterien zur Bewertung ausgewogener Ernährung
- Ernährungsphysiologische Bedeutung der LM und von Makro- und Mikronährstoffen
- Anatomie und Physiologie des menschlichen Körpers mit Schwerpunkt Verdauungs- und Ausscheidungssystem
- Pathologie und Pathophysiologie der im Jugendalter häufigen Erkrankungen
- Grundlagen ihrer aktuellen medizinischen, chirurgischen und diätetischen Therapie

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6.1 Teilnahmevoraussetzungen (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Leistungsnachweis: Projekt (1 Semester), Projektpräsentation (ca. 5 min./Person)
Modulprüfung: Klausur (60 Min.) -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

keine

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

▬ Deutsch ▬ Englisch ▬ Weitere, nämlich:

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Joachim Gardemann (i.V.: Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell)

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Joachim Gardemann, Dr. phil. Christine Göbel (i.V.: Prof. Dr. Ursel Wahrburg)

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- aktuelle Literatur zur Ernährungslehre wird während der Veranstaltung benannt
- aktuelle Werke und Lehrbücher zur Anatomie, Physiologie und medizinischen Propädeutik
- Skript: Gardemann J (2010) Humanmedizin als Hilfswissenschaft. Eine Einführung für gesundheitsbezogene Studiengänge. Red Guide, Lit-Verlag, Münster

Gemäß der Lehramtszugangsverordnung (LZV) in der Fassung von 25.4.2016 werden Fragen der Inklusion im Umfang von 1 CP aufgegriffen und thematisiert.

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB6 Biochemie der Ernährung	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Pf	3.Semester

6 Workload (604h)

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt: Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Workload insgesamt: Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Vorlesung	4	60h	**240h**	**5 CP**
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		180h		
	E-learning (freiwillig)				
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 180h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- den Aufbau, die Eigenschaften und die ernährungsphysiologische Bedeutung verschiedener Nährstoffgruppen erläutern.
- den Ablauf des Primärstoffwechsels beschreiben.
- die Zusammenhänge verschiedener Stoffwechselwege erkennen und ihre Regulationsmechanismen beschreiben.
- wichtige Prinzipien der Molekularbiologie beschreiben.
- die Ursachen ernährungsbedingter Erkrankungen erkennen und ihre ernährungstherapeutische Behandlung nachvollziehen
- gesundheitsbezogene Aspekte bei der Lebensmittelproduktion verstehen und deren Prinzipien anwenden

In der Modulveranstaltung lernen die Studierenden viele Fachbegriffe aus dem Stoffwechsel kennen. Dies hilft ihnen, sich im Fachunterricht sprachlich angemessen auszudrücken

5.2 Lerninhalte

- Aufbau und Eigenschaften der Proteine, Kohlenhydrate und Fette
- Verdauung und Resorption der Nährstoffe; Stofftransport
- Die Prinzipien der Signaltransduktion
- Enzyme, Enzymkinetik
- Energiestoffwechsel, einschl. Regulationsmechanismen
- Aminosäure-Stoffwechsel
- Molekularbiologische Grundlagen

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

Inhaltlich: Die Inhalte der Module *LB2 Anorganische Chemie* und *LB4 Organische Chemie*

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Klausur (120 Min.) -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

Durch erfolgreiche Bearbeitung der e-learning Module könnnen 10% der Klausurpunkte erworben werden. Diese Regelung gilt immer nur für einen Jahreszyklus, also für die Prüfung nach dem jeweiligen WS, nach dem folgenden SoSe und vor dem kommenden WS. Danach muss das e-learning erneut bearbeitet werden, um den Bonus zu erlangen.

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

keine

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Müller-Esterl W., Biochemie, Spektrum Akademischer Verlag
- Berg J.M., Tymoczko J.L., Stryer L., Stryer Biochemie, Spektrum Akademischer Verlag
- Löffler G., Petrides P.E., Heinrich P.C., Biochemie und Pathobiochemie, Springer Verlag

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB7 Grundlagen der Gemeinschaftsgastronomie	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Pf	3. Semester

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht/Exkursion	3	45h	**150h**	**5 CP**
	Praktikum	1	15h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		90h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden

- können exemplarisch am Markt der Gemeinschaftsgastronomie wirtschaftliche Strukturen und deren Rahmenbedingungen zu analysieren.
- nennen die Gegebenheiten des Gemeinschaftsgastronomiemarktes.
- erkennen die (kulturellen) Differenzierung von unterschiedlichen Bedarfen und Bedürfnissen unterschiedlicher Zielgruppen.
- listen die wirtschaftlichen und ernährungsphysiologischen Anforderungen und Standards der verschiedenen Segmente und Zielgruppen auf.
- können die Herausforderungen einer optimalen Speiseplanung in den verschiedenen Segmenten der Gemeinschaftsgastronomie darstellen und alternative Lösungen finden.
- werden durch die Erarbeitung und Präsentation einer Projektarbeit an das wissenschaftliche Arbeiten herangeführt.
- erarbeiten die Projektarbeit in selbstverantwortlichen Gruppen. Durch die Präsentation der Ergebnisse erlangen Sie Erfahrungen im Sprechen vor der Gruppe und können ihre Ergebnisse vor der Gruppe vertreten.

5.2 Lerninhalte

- Marktübersicht und Einteilung der Segmente der Gemeinschaftsgastronomie (GG)
- Verpflegungssysteme
- Ziele und Interessen der Anspruchsgruppen, Herausforderungen in der GG
- Anforderungen und Standards der Ernährung in den verschiedenen Segmenten sowie der Speisenplanung inkl. Praktikum zur Rezepturgestaltung
- Besuch von Praxisbetrieben

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Klausur (90%) und Reflektion (10%) -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

keine

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Dr. Christine Kanand

7.3 Hauptamtlich Lehrende

Dr. Christine Kanand

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

Qualitätsstandards der DGE und Materialien des aid Infodienstes, weitere Literatur wird in der Veranstaltung bekannt gegeben

Name des Moduls: LB8 Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht		
Prüfung: LB8 Lebensmittelhygiene und Lebensmittelrecht	**LV.-Nr.:**	**ECTS-Punkte:** 5 CP
Empfohlene Einordnung: 4. Semester	**Pflichtkennzeichen:** [PF]	**Lehrveranstaltungssprache:** Deutsch und Englisch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Guido Ritter	**Modulturnus:** Jedes SoSe	**Information zur Anmeldung:**
Lehrende: Prof. Dr. Guido Ritter, Prof. Dr. Fritz Titgemeyer		

Qualifikationsziele	Die Studierenden können • den Aufbau und die Ziele des nationalen, europäischen und internationalen Lebensmittelrechts beschreiben. • lebensmittelrechtliche Fragestellungen recherchieren, einordnen, prüfen und beantworten. • Aufbau und Lebensweise von Mikroorganismen benennen. • Aspekte der Pathogenität und der Lebensmittelsicherheit bewerten. • schuldidaktische Inhalte erstellen.	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	• Seminaristischer Unterricht	
Lehrinhalte	• Entwicklung des deutschen und Europäischen Lebensmittelrechts • Aufbau, Ziele und Maximen des Lebensmittelrechts • Einführung in die Begriffe des Rechts – National und Europäisch • Europäisches Recht: Vom „Grünbuch“ zum „Weißbuch“ und zur Basis Verordnung ((EG) Nr. 178/2002) • Nationales Recht: Lebensmittel- und Futtermittel Gesetzbuch (LFGB) • Supranationales Recht: Codex alimentarius • Lebensmittelüberwachung und Lebensmittelkennzeichnung • VO zu Novel Food, Health Claim, Bio-Lebensmitteln, Hygiene • Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie, Sicherheit und Hygiene • lebensmittelpathogene Keime • Hygiene in der Schulverpflegung • Didaktische Konzepte der Lebensmittelsicherheit • Mikroorganismen in Lebensmitteln (Fermentation) • Labordemonstrationen (Schulversuche)	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 90 150
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	1. Aktuelle Lebensmittelrechtssammlungen 2. ZLR-Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht 3. Krämer, Lebensmittel-Mikrobiologie, ISBN 9783825246587 4. Keweloh, Mikroorganismen in Lebensmitteln, ISBN 9783805707183 5. Aktuelle Publikationen	

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB9 Ernährungsphysiologie für den Unterricht an Schulen	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☒ jedem SoSe, ☐ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Pf	4.Semester

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	2	30h	**150h**	**5 CP**
	Übung	1	15h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 3	Summe Kontaktzeit in Std. 45		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		105		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 105		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- ernährungsphysiologische Grundlagen erläutern und Zusammenhänge im Stoffwechsel ableiten.
- charakteristische Inhaltsstoffe von Lebensmitteln benennen sowie deren ernährungsphysiologische Stellenwerte ableiten.
- ihre individuelle Perspektive auf Ernährungsgewohnheiten und -problematiken darstellen.
- auf Basis nationaler wissenschaftlicher Standards zielgruppen-spezifische, lebensmittelbasierte und praxisorientierte Empfehlungen für eine optimale Nährstoffzufuhr ableiten.
- komplexe ernährungswissenschaftliche Fragestellungen für den Unterricht an berufsbildenden Schulen unter besonderer Berücksichtigung des Berufs- und Lebensweltbezugs der Schüler/innen darstellen und präsentieren.
- komplexe ernährungswissenschaftliche Fragestellungen für den Unterricht an berufsbildenden Schulen in ihrer Relevanz zur Gestaltung individualisierter und inklusiver Lernsettings und unter besonderer Berücksichtigung des Berufs- und Lebensweltbezugs der Schüler/innen aufarbeiten und präsentieren.

5.2 Lerninhalte

- Grundlagen der bedarfsgerechten Ernährung
- Stoffwechsel von Makro- und Mikronährstoffen
- Lebensmittel und ihre ernährungsphysiologische Bewertung
- Alternative Ernährungsformen
- Ernährungsverhalten im religiösen, kulturellen, biografischen, familiären und sozialen Kontext
- Ernährungsverhalten unter besonderer Berücksichtigung verschiedener Heterogenitätsmerkmale in inklusiven Lernsettings (z. B. Religion, Kultur, Biografie, Familie, Geschlecht, soziales Umfeld)

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

Modulbeschreibung

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Klausur (70%) und Hausarbeit (30%) -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

keine

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Anja Markant

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Anja Markant

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Nowitzki-Grimm, S.; Biesalski, H.K., Grimm, P.: Taschenatlas der Ernährung. Georg Thieme Verlag, Stuttgart, New York (aktuellste Auflage)
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Umschau/Braus, Frankfurt am Main (aktuellste Auflage)
- Farhadi, J.; De Groot, H.: Ernährungswissenschaft. Verlag Europa-Lehrmittel (aktuellste Auflage)
- Elmadfa, I.; Leitzmann, C.: Ernährungslehre. UTB, Stuttgart (aktuellste Auflage)

- Hahn, A.; Ströhle, A.; Wolters, M.: Ernährung. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft Stuttgart (aktuellste Auflage)
- Kofranyi, E.; Wirths, W.: Einführung in die Ernährungslehre. Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt an der Weinstraße (aktuellste Auflage)
- Rimbach, G.; Möhring, J.; Ebersdobler, H.F.: Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer Verlag, Berlin, Heidelberg (aktuellste Auflage)

Gemäß der Lehramtszugangsverordnung (LZV) in der Fassung von 25.4.2016 werden Fragen der Inklusion im Umfang von 1 CP aufgegriffen und thematisiert.

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB10 Grundlagen der Lebensmitteltechnik	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Pf	5.Semester

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Vorlesung	3	45h	**150h**	**5 CP**
	Praktikum	1	15h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		90h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- die elementaren physikalischen und physikalisch-chemischen Grundlagen verfahrenstechnologischer Prozesse beschreiben.
- die wichtigsten Prozessprinzipien der Lebensmittelverarbeitung, -behandlung, -lagerung und -verpackung und deren technische Realisierungen benennen.
- (in Grundzügen) Auswirkungen verwendeter Technologien, eingesetzter Werkstoffe und angewendeter Managementmethoden im Hinblick auf Qualitätsgesichtspunkte, Fragen der Lebensmittelhygiene sowie des Schutzes der Umwelt analysieren.
- elementare Prozesskenngrößen der Lebensmittelverfahrenstechnik messtechnisch erfassen und die Ergebnisse anwendungsgerecht zu interpretieren.

5.2 Lerninhalte

Physik und Lebensmittelverfahrenstechnik (Vorlesung)

- Einführung in die Lebensmittelproduktion
- Grundlegende physikalische und verarbeitungstechnische Größen zur Stoffcharakterisierung
- Mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelherstellung
- Techniken der Umwandlung (Veredlung) von biologischen Ausgangsstoffen zu verbrauchergerechten Lebensmitteln
- Einführung in die Anlagen- und Gerätetechnik der Lebensmittelindustrie
- Einführung in biotechnische Verfahren
- Einführung in die Qualitätssicherung
- Transport, Lagerung und Logistik
- Ver- und Entsorgung in der Lebensmitteindustrie
- Fundamentale Eigenschaften und Grundzüge der Eignungsbewertung von Werkstoffen der Lebensmitteltechnik

Praktikum

- Physikalische Grundeigenschaften in Abhängigkeit von Konzentration und Temperatur, Dichte, Brechungsindex, Viskosität, Siedetemperatur
- Eigenschaften disperser Systeme, Aufschlagvolumen und Stabilität von Schäumen, Stabilität von Emulsionen
- Zerkleinern und Fraktionieren

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Klausur (60 Min.) -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Praktikumsteilnahme/-nachweis

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Guido Ritter

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Guido Ritter, Dip.-Ing. Albrecht Fleischer

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Lebensmittelverarbeitung im Haushalt, aid infodienst
- Interne Laborvorschriften, wie z.B. „Leitfaden Küche“ und Arbeitsvorschriften des Praktikums

1	1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.) LB11 Hauswirtschafts- und Arbeitswissenschaft	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)
2	2.1 Modulturnus: **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:**	2.2 Moduldauer: **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge	3.2 **Pf**licht, **W**ahl**pf**licht, **W**ahl	3.3 Empfohlenes Fachsemester
		Pf	5.Semester

4 **Workload**

				Workload insgesamt	
	Lehrformen/ Form	**SWS je Lehrform**	**Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form** 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	**Arbeitsaufwand in Std. (Workload)** Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	**Leistungspunkte (Credits)** i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht (Hauswirtschaftswissenschaft)	2	30h	**150h**	**5 CP**
	Praktikum (Arbeitswissenschaft)	2	30h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		90		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90		

5 **5.1 Lernziele**

Hauswirtschaftswissenschaft

Die Studierenden können

- die relevanten Lernfelder in der hauswirtschaftlichen Berufsbildung benennen und deren Inhalte erläutern, um so später adäquat die Inhalte im Unterricht vermitteln zu können
- den Begriff des Hospitality Managements definieren und anhand von Beispielen die dazugehörigen Dienstleistungen, Dienstleister sowie die Bedeutung für den Dienstleistungssektor benennen und in Beziehung zu den Lernfeldern zu setzen
- betriebliche Konzepte zur Integration/Inklusion von Menschen mit Behinderungen erläutern

Durch den Austausch im Plenum werden zudem die Dialog- und Kritikfähigkeit ausgebildet und/oder gefördert.

Arbeitswissenschaft

Die Studierenden können

- physikalische und sozialwissenschaftliche Methoden anwenden.
- Arbeitstätigkeiten hinsichtlich der gesundheitlichen Gefahren analysieren und einschätzen.
- präventive Maßnahmen zur Arbeitsgestaltung benennen. Diese Teillernziele sind relevant, um die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz in den jeweiligen Kompetenzfeldern identifizieren und lehren zu können.

- die Arbeitsplatzgestaltung für Menschen mit Handicaps unter inklusionsorientierten Gesichtspunkten (universelle Designs) umsetzen.

Durch Gruppen- und Teamarbeit lernen die Studierenden, verschiedene Perspektiven zu berücksichtigen und zwischen unterschiedlichen Positionen zu vermitteln.

5.2 Lerninhalte

Hauswirtschaftswissenschaft:

- Hauswirtschaftliche Handlungsprinzipien
- Facilitäre Dienstleistungen im Kontext verschiedener Bedarfsgruppen

Arbeitswissenschaft:

- Modelle und Konzepte zur Arbeitsgestaltung, Instrumente zur Datenerhebung in Hinblick auf: Gefährdungsbeurteilung, Inklusion von Menschen mit Behinderungen in Arbeit; Methoden der Unterweisung.

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Klausur

Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Teilnahme am Praktikum Arbeitswissenschaft

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒ **Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Britta Rummler

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Frank Ramsauer, Prof. Dr. Britta Rummler

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

jährlich erscheinend mit Zahlen, Daten, Analysen aus allen Branchen der Wirtschaft sowie Schwerpunktthema:

- Badura B., Ducki A., Schröder H., u.a. (Hrsg.): Fehlzeiten-Report. Wiesbaden, Springer
- Schlick C., Bruder R., Luzak H. (2012): Arbeitswissenschaft. Berlin, Springer.

Gemäß der Lehramtszugangsverordnung (LZV) in der Fassung von 25.4.2016 werden Fragen der Inklusion im Umfang von 1 CP aufgegriffen und thematisiert.

Modulbeschreibung

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB-E3 Schulverpflegung	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☒ jedem SoSe, ☐ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Wpf	

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	3	45h	**150h**	**5 CP**
	Praktikum	1	15h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		90h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 105h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- die Grundlagen der Ernährung von Kindern und Jugendlichen darlegen.
- die Möglichkeiten der Gestaltung des Verpflegungssystems und Angebots für diese Zielgruppen wiedergeben.
- Angebote und Handlungsalternativen beurteilen.
- Kriterien zur Überprüfung der Einhaltung von Qualitätsvorgaben anwenden.

Durch die Vorbereitung von Hausarbeiten und Vorträgen üben die Studierenden, Informationen zu beschaffen und zu bewerten, strukturiert aufzubereiten und sachadäquat darzustellen.
Sie können Inhalte sinnvoll und zielgruppengerecht strukturieren und präsentieren.

5.2 Lerninhalte

- Anforderungen an eine gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen;
- Beurteilung der Qualität der Ernährung nach regionalen und individuellen Gegebenheiten;
- Nachhaltigkeit von Ernährung und Verpflegung, Berücksichtigung ökologischer Prinzipien;
- Geeignete Verpflegungssysteme für Schulküchen (Produktions-, Verteil-, Ausgabe- und Kassensysteme);
- Anforderungen an Träger, Anbieter, Leiter und Mitarbeiter;
- Vor- und Nachteile von Convenience-Produkten, Bio- Lebensmittel;
- Planung der Arbeits- und Produktionsabläufe in der Schulverpflegung;
- Ernährungsbildung, Bildung für eine nachhaltige Entwicklung

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Hausarbeit-in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Teilnahmenachweis des Praktikums

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Carola Strassner

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Carola Strassner

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Schulverpflegung (Modul Reader)
- Essen und Trinken in Schulen (aid, DGE), Bonn
- Barbara Methfessel / Kariane Höhn / Barbara Miltner-Jürgensen:

Modulbeschreibung

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB-E4 Zusätze und Rückstände in Lebensmitteln	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Wpf	4.Semester

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Workload insgesamt Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	2	30h	**150h**	**5 CP**
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 2	Summe Kontaktzeit in Std. 30h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		120h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 120h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- die rechtlichen Regelungen zum Einsatz von Zusatzstoffen und zur Begrenzung von Rückständen anwenden.
- die gesundheitlichen Auswirkungen von Zusatzstoffen und Rückständen beurteilen.
- die technologischen Eigenschaften und den Einsatz ausgewählter Zusatzstoffe beschreiben.
- das Vorkommen bzw. den Nachweis von Rückständen in Lebensmitteln kritisch diskutieren.

Durch Gruppen- und Teamarbeit lernen die Studierenden, verschiedene Perspektiven zu berücksichtigen und zwischen unterschiedlichen Positionen zu vermitteln
Durch die Vorbereitung und den Vortrag mündlicher Präsentationen lernen die Studierenden, verbraucherrelevante Inhalte anschaulich und adressatengerecht zu vermitteln.
Durch die Teilnahme an Exkursionen lernen die Studierenden die Anwendung der theoretischen Inhalte in der Praxis kennen.

5.2 Lerninhalte

- Das Zusatzstoffregime
- ADI-Konzept
- Einsatz ausgewählter Zusatzstoffe in der Lebensmittelproduktion
- Ursache und Bedeutung ausgewählter Rückstände in Lebensmitteln
- Besuch von Firmen, Analyselaboren und Institutionen des Verbraucherschutzes

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Präsentation (15 min) und Klausur (online, 45 min). Beide Prüfungsteile gehen zu jeweils 50 % in die Modulnote ein. -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

keine

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Rechtliche Regelungen auf EU- und Landesebene (EU-Verordnungen, LFGB)
- Fachartikel und aktuelle Internetseiten zu den angesprochenen Themengebieten
- Foliensammlung zur Veranstaltung

Modulbeschreibung

	1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)
1	LB-E5 Nutrition as a Window on Culture		

	2.1 Modulturnus:	2.2 Moduldauer:
2	**Angebot in ☒ jedem SoSe, ☐ jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:**	**☐ 1 Semester ☐ 2 Semester**

	3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge	3.2 **Pf**licht, **W**ahl**pf**licht, **W**ahl	3.3 Empfohlenes Fachsemester
3		Wpf	5.Semester

4 **Workload**

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt: Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Workload insgesamt: Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	seminar	2	30h	**150h**	**5 CP**
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 2	Summe Kontaktzeit in Std. 30h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	preperation and follow up		120h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 120h		

5 **5.1 Lernziele**

On completion of this module students are able to:

- identify and describe the roles food plays in people's lives.
- reproduce basic culture models.
- compare and contrast different cultures through food.
- distinguish between mental models, stereotypes and generalisations.
- assemble a foundation for cultural awareness and sensitivity.
- can apply learnt concepts to the food culture context and a family / town / country.
- use, train & develop research skills.
- use, train & develop writing skills (assignment).
- use, train & develop oral presentation skills (presentation in class).

5.2 Lerninhalte

- food roles, rules, ethnicity & religion (halaal, kosher, etc.), taboos, identity
- the relationships between people and their food on various social levels including gender, body image, media
- foods, their preparation, presentation, traditions countries and their cultures, globalisation
- cultural factors (space, time, context)
- some models such as Hofstede's Model of Cultural Dimensions

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

none

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

pass the exam

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Written assignment (on condition of a presentation) -generally-
The valid form of examination will be determined by the examination board for the respective valid examination table.

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

none

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☐ **Deutsch** ☒ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Carola Strassner

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Carola Strassner

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Faith D'Aluisio & Peter Menzel: Hungry Planet – What the world eats. Ten Speed Press, USA, ISBN-10:1580086810, ISBN-13:978-1580086813
- FAO, UNDP & other statistics,
- selected English scientific texts
- script/lecture notes, reader

Modulbeschreibung

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB-E6 Lebensmittelsicherheit und – hygiene für den Unterricht an Schulen	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Wpf	5.Semester

4 **Workload**

				Workload insgesamt	
	Lehrformen/ Form	**SWS je Lehrform**	**Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form** 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	**Arbeitsaufwand in Std. (Workload)** Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	**Leistungspunkte (Credits)** i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	1	15h	**150h**	**5 CP**
	Praktikum	2	30h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 3	Summe Kontaktzeit in Std. 45h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		105h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 105h		

5 **5.1 Lernziele**

Die Studierenden können

- theoretisch erworbene Kenntnisse der Mikrobiologie, Lebensmittelsicherheit und Hygiene praktisch umsetzen.
- lebensmittelmikrobiologische Daten prüfen und bewerten.
- eigenständig mikrobiologische Schulversuche konzipieren.

5.2 Lerninhalte

- Identifizierung und Bestimmung von Mikroorganismen
- Mikroskopie
- Personalhygiene
- Luftkeimmessungen
- Hygienebegehungen mit mikrobiologischer Analyse
- Mikrobiologische Qualität von diversen Lebensmitteln
- Bewertung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln
- Mikrobiologische Analysen von Bedarfsgegenständen

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal*: Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich*: Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

Inhaltlich: Grundkenntnisse in der Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Mündliche Prüfung -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Teilnahme am Praktikum.

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒ **Deutsch** ☒ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Fritz Titgemeyer

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Fritz Titgemeyer

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

1. Krämer, Lebensmittel-Mikrobiologie, ISBN 9783825246587
2. Keweloh, Mikroorganismen in Lebensmitteln, ISBN 9783805707183
3. Praktikumsskript
4. Aktuelle Publikationen

Modulbeschreibung

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB-E7 Aspekte ganzheitlicher Beratung	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☒ jedem SoSe, ☐ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Wpf	4.Semester

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Workload insgesamt Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	2	30h	**150h**	**5 CP**
	Praktikum	2	30h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		90h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- Ernährungsbedingte Erkrankungen und Essstörungen diagnostizieren.
- Erfolgsfaktoren im Beratungsprozess identifizieren.
- Beratungstechniken differenzieren und anwenden.
- Beratungskonzepte entwickeln und an ausgewählten Fallbeispielen umsetzen.

5.2 Lerninhalte

- Grundlagen der verbalen und nonverbalen Kommunikation und Interaktion im Beratungskontext
- Ernährungspsychologische Grundlagen
- Ausgewählte ernährungsbedingter Krankheiten und Essstörungen
- Training von Beratungsgesprächen an ausgewählten Fallbeispielen

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Präsentation und Klausur-in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung ist die Erbringung studienbegleitender Leistungen

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Michael Krämer

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Michael Krämer/Prof. Dr. Heike Englert

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

Bachmair, Sabine; Faber,J.; Hennig,C.; Kolb,R. & Willig,W. (2014). Beraten will gelernt sein (11. Aufl.). Weinheim: Beltz.
Bamberger, Günter G. (2015). Lösungsorientierte Beratung (5. Aufl.). Weinheim: PVU.
Krämer, Michael (Hrsg.). (2005). Professionelle Beratung zur Alltagsbewältigung. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.

Name des Moduls : LBE13/WP45 Instagram in der Ernährungskommunikation		
Prüfung: **LBE13/**WP45 Instagram in der Ernährungskommunikation	**LV.-Nr.:**	**ECTS-Punkte:** 5 CP
Empfohlene Einordnung: 4. Semester	**Pflichtkennzeichen:** [WPF]	**Lehrveranstaltungssprache:** deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Anja Markant	**Modulturnus:** Jedes SoSe	**Information zur Anmeldung:**
Lehrende: Oliver Berg, Dzemila Muratovic, Anja Markant		

Qualifikationsziele	Die Studierenden können … • den Stellenwert der Ernährungskommunikation im Bereich sozialer Medien einordnen und die Bedeutung für die Lebenswelten der Zielgruppen ableiten. • Beiträge zu ernährungswissenschaftlichen Themen in Bild und Schrift adressatengerecht für Instagram erstellen. • eigenständig ernährungsphysiologische Bewertungen von aktuellen Themen aus dem Bereich der Ernährung(swissenschaft) vornehmen und in Beziehung zu den Empfehlungen der Fachgesellschaften setzen.	
Prüfungsform- und umfang	Modulprüfung: Hausarbeit, Beiträge (Foto, Text, Film) auf Instagram posten	
Lehrform	• Seminar • Übung	
Lehrinhalte	• soziale Medien (Definition, Kanäle, Mediennutzung in Deutschland) • Partizipation und Teilhabe in sozialen Medien • Ernährungskommunikation in sozialen Medien/Ernährungsthemen auf Instagram • Urheber-, Personen- und Leistungsschutzrechte • Instagram-Posts (Foto, Text, Film) • wissenschaftliche Auseinandersetzung und kritische Reflexion von ernährungswissenschaftlichen Themen in sozialen Medien	
Workload	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	• Hahn, A.; Ströhle, A.; Wolters, M.: Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart (aktuellste Auflage) • Mörixbauer, A.; Gruber, M.; Derndorfer, E.: Handbuch Ernährungskommunikation. Springer Spektrum, Berlin (aktuellste Auflage) • Endres, E.-M.: Ernährung in Sozialen Medien: Inszenierung, Demokratisierung, Trivialisierung. Springer VS, Wiesbaden (aktuellste Auflage) • https://www.bzfe.de/inhalt/social-media-verstehen-und-nutzen-33229.html	

Modulbeschreibung

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB-E16 Laborversuche im Schulunterricht	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☒ jedem SoSe, ☐ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Wpf	4. Fachsemester

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Workload insgesamt Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Praktikum	4	60 h	**150 h**	**5 CP**
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60 h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		90 h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90 h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- Laborpraktische Arbeitsmethoden/-techniken beschreiben und begründen.
- Methoden der lebensmittelanalytischen Chemie und Biochemie anwenden und erläutern.
- geeignete Laborversuche mit Haushaltschemikalien und Lebensmitteln für den Schulunterricht auswählen, planen und durchführen.
- das Gefährdungspotential von Laborversuchen beurteilen und Maßnahmen zur Gefahrenreduktion ergreifen.

5.2 Lerninhalte

- Grundlagen der laborpraktischen Arbeit (Glasgeräte, Titration, Destillation, Kochen und Rückfluss, Reagenzglasversuche etc.)
- Theorie und Praxis von ausgewählten Schulversuchen (Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Vitamine, Mineralstoffe, Zusatzstoffe, Säure-Base und Hygiene)
- Einordnung der Versuche in den Kernlehrplan

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

Die Studierenden entwickeln, testen und evaluieren für den Schulunterricht geeignete Laborversuche und erstellen praxistaugliche Versuchsvorschriften.

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

Modulprüfung „LB4 Organische Chemie“ muss bestanden sein

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Präsentation (15 Min. mit 50 %) und anschließendes Kolloquium (15 Min. mit 50 %) – in der Regel
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Teilnahme am Praktikum

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/-en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Matthias Lamping

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Ursula Bordewick-Dell und Prof. Dr. Matthias Lamping

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

12

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

Skript zum Praktikum

LB-E17 Produktspezifische Sensorik – Bier und Käse		
Prüfung: Produktspezifische Sensorik – Bier und Käse	**LV.-Nr.:** WP	**ECTS-Punkte:** 5 CP
Empfohlene Einordnung: 4. Semester	**Pflichtkennzeichen:** [WP]	**Lehrveranstaltungssprache:** deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Thorsten Sander	**Modulturnus:** Jedes SoSe	**Information zur Anmeldung:**
Lehrende: Prof. Dr. Thorsten Sander, Gloria Börger M.Sc.		
Allgemeiner Hinweis: Die Modulteilnehmer bearbeiten **<u>entweder</u>** Käse **<u>oder</u>** Bier. Die Teilnahme ist auch möglich, wenn die Interessierten eine der beiden Produktkategorien nicht mögen, vertragen etc.		

Qualifikationsziele	Die Studierenden … • lernen die Rohstoffe und die Technologie hinter der Käseherstellung bzw. dem Bierbrauen kennen und haben im Rahmen der Veranstaltung selbst Käse hergestellt bzw. Bier gebraut, • erlernen die Rahmenbedingungen rund um Verkostungen von Käse bzw. Bier: Material (passende Messer/Schnitttechnik bzw. passende Gläser, die Verkostungsreihenfolge, spezifische Produktsprache etc.), • lernen internationale Käse/Biere theoretisch und praktisch kennen, • können Konzepte für Käse- bzw. Biertastings konzipieren und die Produkte mit anderen Getränken bzw. Speisen kombinieren	
Prüfungsform- und umfang	Mündliche Produktpräsentation, Verkostung und Beschreibung (30 min)	
Lehrform	• Seminaristischer Unterricht • Praktikum	
Lehrinhalte	• Rohstoffe und Technologie im Rahmen der Käse- und Bierherstellung • Käseherstellung und Bierbrauen • Verkostung und Präsentation von Bier bzw. Käse	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 45 h 105 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	<u>Käse:</u> Albrecht-Seidel, M.: Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte (2014) Sicard, T.: Der Käse-Atlas: Geschichte & Produktion, Sorten & Herkunftsregionen, Aromen & Verkostung (2019) <u>Bier:</u> Brückelmeier, J.: Bier verstehen (2021) Narziß, L. et al.: Abriss der Bierbrauerei (2017)	

Beschreibung des Moduls

Hintergrund / Praxisrelevanz

Das Oecotrophologie-Studium sieht im Schwerpunkt Lebensmittelwirtschaft ein allgemeines, relativ methodenbetonendes Sensorik-Modul vor. Die Methoden werden zwar anhand von Produktbeispielen vermittelt und können im Rahmen eines Praktikums auch angewandt werden, es werden aber bisher noch keine Produktschwerpunkte gesetzt, bei denen in die Tiefe gegangen wird.

Das Modulangebot richtet sich auch an die Studierenden anderer Oecotrophologie-Schwerpunkte und auch an Lehramt-Studierende.

Im Rahmen dieses Moduls beschäftigen wir uns in zwei Gruppen intensiv mit einer der beiden Produktkategorie Käse oder Bier. Neben einem sensorischen Schwerpunkt im Rahmen einer angemessenen Verkostung ist es aber auch das Ziel, Käse selbst herzustellen und eigenes Bier zu brauen. Erstrebenswert ist es, das gebraute Bier für den Students‘ Beer Award anzumelden, den die FH Münster in diesem Jahr erstmalig veranstaltet.

Die Praxisrelevanz ergibt sich nicht ausschließlich für die beiden ausgewählten Produktkategorien, denn die Rahmenbedingungen um die Verkostungsplanung und Beschreibungen weisen eine Systematik auf, aufgrund derer sich das Erlernte auch auf andere Produktbereiche übertragen lässt.

Umsetzung im Modul

Die insgesamt maximal 12 Teilnehmer teilen sich zwei Gruppen auf: Im Idealfall bearbeiten jeweils genau sechs Personen Käse bzw. Bier (je nach Produktvorlieben der Modulteilnehmer).

Es sei ausdrücklich darauf hingewiesen, dass es keine Teilnahmevoraussetzung ist, dass die Teilnehmer beide Produktkategorien mögen/vertragen und verkosten müssen. Käse oder Bier reicht aus.

Die folgende Tabelle enthält die einzelnen Modulinhalte:

	Käse	**Bier**
Rohstofflkunde	Milch, Bakterien, Enzyme, Schimmelpilze	Wasser, Malz, Hopfen und Hefe
Technologie	Käse selber machen	Bier selber brauen
Probenvorbereitung	Das passende Messer und die richtige Schnittechnik	Das passende Glas zum jeweiligen Bierstil
Verkostung	Die "richtige" Verkostung von Käse	Die "richtige" Verkostung von Bier
Sensorische Sprache	Käsesprache und spezifische Begriffe für Optik, Aroma, Geschmack und Mundgefühl/Textur	Biersprache und spezifische Begriffe für Optik, Aroma, Geschmack und Mundgefühl
Käse / Bier der Welt	Theorie: Die Geschichte und Geschichten, Herstellung und Besonderheiten rund um populäre Käse der Welt	Theorie: Die Geschichte und Geschichten, Herstellung und Besonderheiten rund um populäre Biere der Welt
	Populäre Käsebeispiele verkosten und beschreiben	Populäre Bierbeispiele verkosten und beschreiben
Tasting	Konzeption eines Käsetastings	Konzeption eines Biertastings
Food Pairing / Kulinarik	Die Kombination von Käse mit passenden Getränken und Beilagen	Die Kombination von Bier mit passenden Speisen
Käse und Bier	Zumindest in der Theorie erstellen wir Konzepte zur Kombination von Käse und Bier. Die Akzeptanz beider Kategorien vorausgesetzt überprüfen wir praktisch, wie die erarbeiteten Käse-Bier-Kombinationen zueinander passen.	

Informationen zur Prüfung

Die Prüfungsform ist offiziell eine mündliche Prüfung mit einer Dauer von ca. 30 Minuten.

Es geht jedoch nicht um die Abfrage und Wiedergabe erlernten Wissens, sondern um das Beschreiben und Präsentieren von zugeteilten Proben - Käse bzw. Bier. Die Beschreibung umfasst sowohl die sensorischen Eigenschaften als auch die Informationen rund um das Produkt (auch Storytelling).

LB-E18 Campus-Ackerdemie – Ernährungsbildung in Schulgärten			
Prüfung:		**LV.-Nr.:**	**ECTS-Punkte:** **5**
Empfohlene Einordnung: 4. Semester		**Pflichtkennzeichen:** WP	**Lehrveranstaltungssprache:** Deutsch
Modulverantwortung: Schack		**Modulturnus:** Jedes SoSe	**Information zur Anmeldung:**
Studierendenbetreuung: Schack			
Qualifikationsziele	Die Studierenden können • Als zukünftige Multiplikator*innen / Pädagog*innen Kinder und Jugendliche ökologische und nachhaltige Zusammenhänge auf einem Kita- oder Schulacker vermitteln • Landwirtschaftliche Fähigkeiten zur Betreuung von Kita- und Schulgärten anwenden • Grundlagen der Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE) und der Ernährungs- und Verbraucherbildung (EVB) in konkreten Bildungsangeboten in Kitas- und Schulen umsetzen		
Prüfungsform- und umfang	Präsentation und Hausarbeit		
Lehrform	• Seminaristischer Unterricht • Praktikum auf dem Acker • Exkursion		
Lehrinhalte	• Konzept der Bildung für nachhaltige Entwicklung • Konzept der Ernährungs- und Verbraucherbildung • Landwirtschaftliche Grundlagen: Anbauplanung, Säen, Pflanzen, Pflegen, Düngen, Ernten, Lagern • Pflanzen- und Lebensmittelkunde von verschiedenen Gemüsesorten • Sinnesschulungen • Zielgruppen (z.B. Kinder, Schüler, Eltern) und ihre spezifische Ansprache in der Ernährungs- und Verbraucherbildung • Didaktische Konzepte in Schulgärten • Organisation, Durchführung und Evaluation von Bildungsveranstaltungen vom „Acker bis zum Teller“		
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h	
Inhaltliche Voraussetzungen	Grundlagen Methodik und Didaktik oder „Arbeiten und Lernen in Gruppen“		
Formale Voraussetzungen	keine		
Literaturempfehlungen	Wird in der Veranstaltung bekannt gegeben		

1	1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)	1.2 Kurzbezeichnung (optional)	1.3 Modul-Code (aus HIS-POS)
	LB-H2 Psychologie und Angewandte Sozialwissenschaften		
2	2.1 Modulturnus: **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:**	2.2 Moduldauer: **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge	3.2 **Pf**licht, **W**ahl**pf**licht, **W**ahl	3.3 Empfohlenes Fachsemester
		Wpf	

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form (1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen)	Workload insgesamt: Arbeitsaufwand in Std. (Workload) (Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.)	Workload insgesamt: Leistungspunkte (Credits) (i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!)
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Vorlesung	2	30h	**150h**	**5 CP**
	Übung	2	30h		
	Tutorium				
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS: 4	Summe Kontaktzeit in Std.: 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		90h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std.: 90h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- Einflussfaktoren auf menschliches Erleben und Verhalten unterscheiden sowie alltagspsychologisches Wissen von wissenschaftlich belegten Erkenntnissen differenzieren.
- Alltagsversorgung und Ernährungshandeln aus sozial- und haushaltswissenschaftlicher Perspektive analysieren und bewerten. Auf dieser Basis für haushaltswissenschaftliche Fragestellungen Konzepte und Lösungsvorschläge erarbeiten.
- die Wechselwirkungen zwischen privaten Haushalten und Gesellschaft analysieren und dabei die Bedeutung des haushälterischen Handelns für das Individuum, die Gesellschaft und eine nachhaltige Entwicklung erläutern und darauf aufbauend Konzepte und Handlungsstrategien entwickeln.

5.2 Lerninhalte

Psychologie:

- Psychologische Grundlagen des Erlebens und Verhaltens
- Grundmodell der Verhaltenserklärung
- Entwicklung des Menschen von der Kindheit bis ins Alter
- Funktionsweise des Wahrnehmens, Denkens, Lernens und der Motivation.
- Grundlagen der Sozial-, Persönlichkeits- und Wirtschaftspsychologie.

Angewandte Sozialwissenschaften
- Sozial- und haushaltwissenschaftliche Grundlagen,
- Lebensgestaltung auf Haushaltsebene und ihre Bedeutung für die gesellschaftliche Wohlfahrtsproduktion, Ernährungsverhaltensforschung und soziale Kontextualisierung der Ernährung
- Lebensstile und soziale Ungleichheit
- Nachhaltige Lebensstile

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Klausur (120 Min.) -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

keine

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Michael Krämer

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Michael Krämer, Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Nolting,H.-P. & Paulus,P. (2018). Psychologie lernen (15. Aufl.). Weinheim: Beltz.
- Barlösius, E. (2016): Soziologie des Essens, Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung (3. Aufl.), Weinheim: Juventa.
- Methfessel, B.; Schlegel-Matthies, K. (Hrsg.) (2003): Fokus Haushalt: Beiträge zur Sozioökonomie des Haushalts , Baltmannweiler: Schneider.
- Brunner, K. M. et al. (Hrsg.) (2007): Ernährungsalltag im Wandel. Chancen für Nachhaltigkeit. Wien: Springer.

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB-H3 Dienstleistungsmanagement	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Wpf	

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	3	45h	**150h**	**5 CP**
	Praktikum	1	15h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		90h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können...

- Oecotrophologische Dienstleistungen analysieren, gestalten und evaluieren.
- Oecotrophologische Dienstleistungen aus der Perspektive von Unternehmen, Mitarbeitern, Kunden und Gesellschaft bewerten und entwickeln und dabei ökonomische, soziale, ökologische und gesundheitsbezogene Kriterien einbeziehen.
- Fachbegriffe und Methoden der Dienstleistungstheorie, wie Prozessorientierung, Dienstleistungsmanagement, Methoden der Qualitätssicherung und Methoden zur Kreierung neuer Dienstleistungen anwenden.
-

Durch die Vorbereitung von Hausarbeiten (oder Vorträgen…) üben die Studierenden, Informationen zu beschaffen und zu bewerten, strukturiert aufzubereiten und sachadäquat darzustellen.
Durch den Austausch im Plenum werden zudem die Dialog- und Kritikfähigkeit ausgebildet und/oder gefördert.

5.2 Lerninhalte

- Merkmale und Herausforderungen einer Dienstleistungsgesellschaft
- Konzepte und Instrumente des Dienstleistungsmanagements am Beispiel oecotrophologischer Dienstleistungen:
  - Merkmale von Dienstleistungen
  - Interaktive Arbeit und der arbeitende Kunde
  - Kunden- und Mitarbeiterorientierung
  - Service Engineering und Service Design,
  - Produktion von Dienstleistungen und Prozessmodelle der Dienstleistungserstellung
  - Qualität von Dienstleistungen
- Professionalisierung von Dienstleistungsberufen
- Haushaltsbezogene und Care-Dienstleistungen im internationalen Vergleich
- Nachhaltigkeit im Dienstleistungsbereich

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

Modulbeschreibung

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Hausarbeit -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Leistungsnachweis in Form eines Referates

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Frank Ramsauer,

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Pirjo Schack, Prof. Dr. Frank Ramsauer,

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Haller, S., (2015), Dienstleistungsmanagement. Grundlagen - Konzepte - Instrumente, Springer Gabler, Wiesbaden (aktuellste Auflage)

Modulbeschreibung

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB-H4 Sozioökonomie	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl** Wpf	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Workload insgesamt Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	2	30h	**150h**	**5 CP**
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 2	Summe Kontaktzeit in Std. 30h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		120h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 120h		

5 5.1 Lernziele (Was sollen Studierende nach Abschluss des Moduls können? Bietet das Modul neben fachlichen Lernzielen Gelegenheiten, außerfachliche Kompetenzen zu entwickeln? Wofür sind die beschriebenen Ziele relevant (z. B. Voraussetzung für weitere Studienelemente oder für bestimmte berufliche Tätigkeiten)?)

Die Studierenden können

- selbstständig eine wissenschaftliche Fragestellung aus dem Fachgebiet der Sozioökonomie entwickeln, dazu recherchieren, die Fragestellung bearbeiten und in einer Hausarbeit oder auf einem wissenschaftlichen Poster darstellen.
- zentrale ökonomische und sozio-kulturelle Aspekte der alltäglichen Lebensführung und ihrer gesellschaftlichen Rahmenbedingungen analysieren und bei der Entwicklung, Umsetzung und Evaluation von alltagsunterstützenden Konzepten, wie Dienstleistungen, Beratungsangeboten, Quartiersentwicklung berücksichtigen.

Durch die Teilnahme an den Modulveranstaltungen reflektieren die Studierenden ihre Stärken und Schwächen in Bezug auf das wissenschaftliche Arbeiten.

5.2 Lerninhalte

- Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens: Themenfindung und Entwicklung einer Fragestellung, systematische Literaturrecherche, Inhalt und Aufbau einer wissenschaftlichen Arbeit, Zitatformen, kritische Reflexion
- Theorien, Konzepte und Methoden der Sozio-Ökonomie des Haushalts: z.B. Haushaltsmodelle, Lebens- und Ernährungsstile, Sorge- und Versorgungsarbeit, gesellschaftliche Funktionen privater Haushalte, ökonomische und sozio-kulturelle Faktoren für nachhaltigkeits- und gesundheitsbezogenes Handeln, individuelle, regionale und globales Dimensionen haushälterischen Handelns
- Vertiefung ausgewählter sozio-ökonomischer Fragestellungen

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Hausarbeit oder Präsentation-in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

keine

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack, Prof. Dr. Frank Ramsauer, Prof. Dr. Michael Krämer

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Rost, Friedrich (2012). Lern- und Arbeitstechniken für das Studium. Wiesbaden: Springer VS.
- Beller, Sieghard (2016). Empirisch forschen lernen. Göttingen: Hogrefe.

Modulbeschreibung

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB-H5 Betriebliches Gesundheitsmanagement	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☒ jedem SoSe, ☐ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		WPf	5.Semester

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt: Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Workload insgesamt: Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	2	30h	**150h**	**5 CP**
	Praktikum	2	30h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbreitung		90h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- eine Organisation dahingehend bewerten, welche Qualität diese in Hinblick auf das Betriebliche Gesundheitsmanagement (BGM) hat, um so Handlungsempfehlungen für eine Optimierung zu entwickeln.
- selbständig Daten von Fallbeispielen aufbereiten und analysieren um so Vorschläge zur Optimierung des BGM zu entwickeln.

Durch Gruppen- und Teamarbeit lernen die Studierenden, verschiedene Perspektiven zu berücksichtigen und zwischen unterschiedlichen Positionen zu vermitteln.

5.2 Lerninhalte

Gesetze und Verordnungen zu den Themen:

- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Betriebliches Eingliederungsmaßnahmen
- Betriebliche Gesundheitsförderung

Aufbau eines Betrieblichen Gesundheitsmanagements

- Instrumente zur Organisationsdiagnose und Evaluierung
- Maßnahmen zur Intervention

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Hausarbeit -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Leistungsnachweis im Praktikum

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Frank Ramsauer

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Frank Ramsauer

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- jährlich erscheinend mit Zahlen, Daten, Analysen aus allen Branchen der Wirtschaft sowie Schwerpunktthema:
- Badura B., Ducki A., Schröder H., u.a. (Hrsg.): Fehlzeiten-Report. Wiesbaden, Springer
- Bamberg E., Ducki A., Metz A.-M. :2011 (Hrsg.): Gesundheitsförderung und Gesundheitsmanagement in der Arbeitswelt. Göttingen,Hogrefe.

Modulbeschreibung

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB-H6 Personalmanagement	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Wpf	

4 Workload

				Workload insgesamt	
	Lehrformen/ Form	**SWS je Lehrform**	**Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form** 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	**Arbeitsaufwand in Std. (Workload)** Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	**Leistungspunkte (Credits)** i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	2	30h	**150h**	**5 CP**
	Praktikum	2	30h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		90h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- wichtige Einflussfaktoren erfolgreicher Mitarbeiterführung identifizieren und auf ihr eigenes Handeln übertragen.
- den Beitrag der Personalentwicklung zum Organisationserfolg einordnen
- Personalentwicklungsziele in Übungen umsetzen

5.2 Lerninhalte

- Grundlagen der Personalführung (einschl. Führungstechniken)
- Grundlagen der Personalentwicklung (Methoden und Instrumente)
- Anwendung der Kenntnisse an ausgewählten Beispielen aus dem Personalmanagement

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Präsentation und Klausur-in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Zulassungsvoraussetzung für die Modulprüfung ist die Erbringung studienbegleitender Leistungen

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Michael Krämer

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Michael Krämer

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Blessin, Bernd & Wick, A. (2017). Führen und führen lassen (8. Aufl.). Konstanz: UVK.
- Krämer, Michael (2012). Grundlagen und Praxis der Personalentwicklung (2. Aufl.). Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.
- Rosenstiel, Lutz von; Regnet, E. & Domsch, M. (Hrsg.). (2014). Führung von Mitarbeitern. Handbuch für erfolgreiches Personalmanagement (7. Aufl.). Stuttgart: Schäffer-Poeschel.

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB-H7 Qualitätsmanagement	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☒ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
	Bachelor Oecotrophologie	Wpf	4.Semester
	Bachelor of Education Lehramt Berufskolleg-Ernährung und Hauswirtschaft		

4 Workload

	Lehrformen/ Form	**SWS je Lehrform**	**Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form** 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	**Workload insgesamt** **Arbeitsaufwand in Std. (Workload)** Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	**Leistungspunkte (Credits)** i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	3	45h	**150h**	**5 CP**
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 3	Summe Kontaktzeit in Std. 45h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		105h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 105h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- zentrale Begriffe des Qualitätsmanagements definieren und wesentliche Anforderungen der ISO-Norm 9001:2015 erläutern.
- die Anforderungen der ISO-Norm 9001:2015 auf ein Fallunternehmen anwenden und die Grundzüge eines Qualitätsmanagementsystems für dieses Fallunternehmen entwickeln.
- den möglichen Nutzen verschiedener Methoden und Instrumente des Qualitätsmanagements bewerten und die jeweils geeigneten Instrumente reflektiert auswählen und zielführend einsetzen.
- das erworbene Wissen im Qualitätsmanagement auf weitere Unternehmensbeispiele übertragen und mit der Umsetzung im Fallunternehmen vergleichen.

Durch die Vorbereitung und den Vortrag mündlicher Präsentationen lernen die Studierenden, die Inhalte klar und adressatengerecht zu vermitteln.
Durch Gruppen- und Teamarbeit lernen die Studierenden, verschiedene Perspektiven zu berücksichtigen und zwischen unterschiedlichen Positionen zu vermitteln. Sie lernen, einen fachlich/inhaltlich angemessenen Konsens in der Gruppe zu finden.
Die im Modul entwickelten Kompetenzen befähigen zu Tätigkeiten im Bereich Qualitätsmanagement in Unternehmen.

5.2 Lerninhalte

- Aufbau und Entwicklung eines Qualitätsmanagementsystems entlang der Anforderungen der DIN EN ISO 9001
- Methoden und Werkzeuge des Qualitätsmanagements
- Ausgewählte Methoden und Werkzeuge zur Erfüllung der Anforderungen der Norm (z.B. Stakeholder Analyse, Personalplanung, Risikobewertung)

Dem Seminar liegt die Fallstudie Bäcker Lecker auf dem Weg zur ISO 9001 Zertifizierung zugrunde. Die Fallstudie wird im Rahmen einer Blockwoche bearbeitet.

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Präsentation und Mündliche Prüfung -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Petra Teitscheid

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Petra Teitscheid

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Arbeitshefte: Bäcker Lecker auf dem Weg zur ISO 9001 Zertifizierung (werden als Print zur Verfügung gestellt)
- Herrmann, J., Fritz, H., (2011) Qualitätsmanagement, Lehrbuch für Studium und Praxis, Hanser Verlag, München (aktuellste Auflage)
- DIN EN ISO 9000:2015 (auf ILIAS verfügbar)
- DIN EN ISO 9001:2015 (auf ILIAS verfügbar)
- Optional weitere Texte über ILIAS

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB-H8 Nachhaltige Gemeinschaftsgastronomie	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe,** **anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		WPf	5.Semester

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	2	30h	**150h**	**5 CP**
	Praktikum	1	15h		
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 3	Summe Kontaktzeit in Std. 45h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		105h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 105h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- das Thema Nachhaltigkeit und dessen aktuelle Debatte erkennen, die Rolle der Ernährung und des Ernährungssystems bei der Debatte zuordnen.
- ein Grundverständnis des Ernährungssystems, dessen Bestandteile und insbesondere deren Wechselwirkungen entwickeln.
- Herkömmliche Praxis und nachhaltige Alternativen von Wertschöpfungsstufen darstellen.
- aus Lehrbuchkapiteln, Fachartikeln und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften selbständig Inhalte erarbeiten sowie kritische Betrachtung üben.
- eigene Erfahrung und Auffassung in Bezug auf nachhaltige Ernährungssysteme erforschen und artikulieren.

Durch den Austausch im Plenum werden zudem die Dialog- und Kritikfähigkeit ausgebildet und/oder gefördert. Sie lernen, verschiedene Perspektiven einzunehmen und angemessen auf Meinungsverschiedenheiten zu reagieren.
Durch die Teilnahme an den Modulveranstaltungen reflektieren die Studierenden ihre Stärken und Schwächen in Bezug auf das wissenschaftliche Arbeiten.

5.2 Lerninhalte

- Nachhaltigkeit, Ursprung des Begriffs, Definitionen, Anwendung auf das Ernährungssystem, Modell Ernährungsökologe;
- Betrachtung entlang der Wertschöpfungskette vom Acker auf den Teller: landwirtschaftliche u.a. Produktion, Lebensmittel-verarbeitung und -herstellung, Handel & Distribution, Zubereitung und Verbrauch, Abfall und Entsorgung – herkömmliche und alternative Formen;
- Das Ernährungssystem und seine Auswirkungen auf den Menschen als Individuum, auf die Gesellschaft, auf die Umwelt, auf die Wirtschaft. Wie Lebensmittelauswahl und Ernährungsverhalten auf das System einwirken;
- Möglichkeiten und Beschränkungen von verschiedenen Prinzipien, beispielsweise Regionalität, Saisonalität, Gerechtigkeit, Gesundheit, Ökologie, Verantwortung, Fürsorge, Ethik, Werte, bei der Anwendung auf das Ernährungssystem, Fallbeispiele;
- Anwendung nachhaltiger Entwicklung auf der Gemeinschaftsgastronomie und Besonderheiten;
- Exkursionen zu Praxisbetrieben vermitteln Einblick in die betriebliche Praxis ökologisch/nachhaltig orientierter Betriebe und Institutionen.

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

keine

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Klausur (120 Min.) -in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Teilnahmenachweis im Praktikum

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Carola Strassner

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Carola Strassner

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Rainer Roehl & Carola Strassner (2012) Umsetzungsstrategien für eine nachhaltige Verpflegung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Herausgeber: Institut für Berufliche Lehrerbildung (IBL) der Fachhochschule Münster, Münster

Modulbeschreibung

1	**1.1 Modulbezeichnung (dt. / engl.)** LB-H9 Beratung und Kommunikation in Organisationen	**1.2 Kurzbezeichnung (optional)**	**1.3 Modul-Code** (aus HIS-POS)
2	**2.1 Modulturnus:** **Angebot in ☐ jedem SoSe, ☒ jedem WiSe, anderer Turnus, nämlich:**	**2.2 Moduldauer:** **☒ 1 Semester ☐ 2 Semester**	
3	**3.1 Angebot für folgenden Studiengang/folgende Studiengänge**	**3.2 Pflicht, Wahlpflicht, Wahl**	**3.3 Empfohlenes Fachsemester**
		Wpf	5. Semester

4 Workload

	Lehrformen/ Form	SWS je Lehrform	Std. pro Semester je Lehrform/ angegebener Form 1 SWS darf als 15 Zeitstunde angesetzt werden, d. h. 1 SWS = 1 UStd. x 15 Semesterwochen	Workload insgesamt Arbeitsaufwand in Std. (Workload) Summe Kontaktzeit + Summe Selbststudium in Std.	Workload insgesamt Leistungspunkte (Credits) i. d. R. 30 Std. = 1 LP; nur ganze Zahlen zulässig!
Kontaktzeit (z. B. Vorlesung, Übung, Praktikum, seminaristischer Unterricht, Projekt-/ Gruppenarbeit, Fallstudie, Planspiel, kreditiertes Tutorium) (weitere Zeilen möglich)	Seminaristischer Unterricht	4	60h	**150h**	**5 CP**
	Summen	Summe Kontaktzeit in SWS 4	Summe Kontaktzeit in Std. 60h		
Selbststudium (z. B. Tutorium, Vor-/ Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung, Ausarbeitung von Hausarbeiten, Recherche)	Vor- und Nachbereitung		90h		
	Summen		Summe Selbststudium in Std. 90h		

5 5.1 Lernziele

Die Studierenden können

- die Bedeutung von Kommunikation in Organisationen beschreiben und mit Bezug auf die Organisationsziele einordnen.
- verschiedenartige Formate und Instrumente der Organisationskommunikation unterscheiden.
- Kommunikationssituationen in verschiedenen beruflichen Rollen professionell reflektieren und aktiv gestalten.
- für eine Praxissituation ein Beratungs- und Kommunikationskonzept entwickeln und dabei Erkenntnisse aus der Fachpraxis, der Kommunikationswissenschaften und der Organisationspsychologie zusammenführen.
- Instrumente der Organisationsberatung anwenden.

5.2 Lerninhalte

- Grundlagen organisationsbezogener Kommunikation
- Kommunikations- und Dialoggruppenmanagement
- Grundlagen und Prozesse der Organisationsberatung
- Methoden und Instrumente der Organisationskommunikation und Organisationsberatung
- Spezifika von Kommunikation in Dienstleistungsbetrieben

→ zu den Details: siehe Vorlesungsverzeichnis, Lehrveranstaltungsplan etc.

5 **5.3 Modulkurzinformation** (Dieser Absatz [max. 250 Zeichen] wird auf der FH-Webseite veröffentlicht, um Studieninteressierte bei der Wahl ihres Studiengangs zu unterstützen. Fokussieren Sie sich auf wesentliche Inhalte und Ziele, gern verbunden mit Aussagen zur Bedeutung des Moduls für das weitere Studium oder berufliche Tätigkeiten. Bitte formulieren Sie ganze Sätze, sprechen Sie die Adressaten direkt an und vermeiden Sie Fachtermini.)

6 **6.1 Teilnahmevoraussetzungen** (*Formal:* Prüfung in Modul XY muss bestanden sein o. ä.; *Inhaltlich:* Modul XY sollte absolviert sein, folgende Kenntnisse sollten vorhanden sein, …)

Inhalte des Moduls G4 Kommunizieren und Beraten (für den Oeceotrophologiestudiengang)

6.2 Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten (z. B. Bestehen der Prüfung, erfolgreicher Abschluss einer Studienleistung, regelmäßige und aktive Teilnahme)

Bestehen der Prüfung

6.3 Prüfungsformen und -umfang (z. B. Klausur, mündliche Prüfung, Hausarbeit, Präsentation, Portfolio, Dauer der Prüfung in Min.)

Hausarbeit mit Präsentation-in der Regel-
Die jeweils gültige Prüfungsform wird vom Prüfungsausschuss grundsätzlich vor Veranstaltungsbeginn verbindlich festgelegt (vgl. hierzu die jeweils aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste).

6.4 Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

keine

6.5 Gewichtung der Note bei Ermittlung der Endnote

s. Prüfungsordnung/ -en für oben (Zeile 3) genannte Studiengänge*

*Die Prüfungsordnungen der Studiengänge finden Sie in den Amtlichen Bekanntmachungen der FH Münster unter dem folgenden Link https://www.fh-muenster.de/hochschule/aktuelles/amtliche_bekanntmachungen/index.php?p=2,7.

7 **7.1 Veranstaltungssprache/n**

☒**Deutsch** ☐ **Englisch** ☐ **Weitere, nämlich:**

7.2 Modulverantwortliche/r

Prof. Dr. Stefan Krings

7.3 Hauptamtlich Lehrende (optional)

Prof. Dr. Stefan Krings, Prof. Dr. Michael Krämer

7.4 Maximale Teilnehmerzahl (optional)

7.5 Ergänzende Informationen (optional) (z. B. Literaturempfehlungen, weitere beteiligte Personen etc.)

- Glasl, Friedrich et al. (2014). Professionelle Prozessberatung (3. Aufl.). Bern: Haupt.
- Herbst, D. (2014): Rede mit mir. Warum interne Kommunikation für Mitarbeitende so wichtig ist und wie sie funktionieren kann, 2., überarbeitete und erweiterte Auflage, Berlin: SCM.
- König, Eckard & Volmer, G. (2014). Handbuch Systemische Organisationsberatung (2. Aufl.). Weinheim: Beltz.
- Schick, S. (2014): Interne Unternehmenskommunikation. Strategien entwickeln, Strukturen schaffen, Prozesse steuern, 5., aktualisierte Auflage, Stuttgart: Schäffer-Poeschel.

Weitere Literaturhinweise werden themen- und aufgabenbezogen im Seminar vermittelt.

Name des Moduls: LBH10 Hospitality Management		
Prüfung: LBH10 Hospitality Management	**LV.-Nr.:**	**ECTS-Punkte:** 5 CP
Empfohlene Einordnung: 5. Semester	**Pflichtkennzeichen:** [PF]	**Lehrveranstaltungssprache:** deutsch
Modulverantwortung: Dipl.-Oecotroph. Ute Krützmann	**Modulturnus:** Jedes WiSe	**Information zur Anmeldung:**
Lehrende: Dipl.-Oecotroph. Ute Krützmann		

Qualifikationsziele	Die Studierenden können • sach- und personenbezogene Aufgaben des Hospitalitymanagements erläutern und anhand von Beispielen sowie unter Berücksichtigung der Zielgruppen anwenden • beispielhaft relevante Rechtsvorschriften aus der hauswirtschaftlichen Praxis benennen und deren Bedeutung skizzieren • die Handlungsprinzipien Teilhabe, Selbstbestimmung und Normalitätsprinzip für das Social Hospitality erläutern und deren Auswirkungen auf Hospitalitydienstleistungen in Beziehung setzen	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin und Prüfungsformliste	
Lehrform	• Seminaristischer Unterricht • Praktikum • Exkursion	
Lehrinhalte	• Hospitality im Gastgewerbe, Sozial- und Gesundheitswesen: Bedarfs- und erwerbswirtschaftliche Institutionen, Struktur, Organisationsformen, Zielgruppen, Stakeholder, Trends • Methoden zur Planung, Entscheidung, Organisation und Kontrolle von Hospitality-Dienstleistungen (Housekeeping, Catering, Textilversorgung, Beherbergung, Betreuungsdienstleistungen) • Relevante Rechtsgrundlagen • Branchenrelevante Netzwerke, Berufs-, Branchenverbände	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	• Beuting-Lampe, K., (2010), Betriebs- und Unternehmensführung in der Hauswirtschaft, Europa Lehrmittel • Fachausschuss hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe der deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (2007): Management des hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetriebs • Gardini, M.A. (2010): Handbuch Hospitality Management • Klöber, Ch., Klöber, R., Mönicke, G., Binnewies, F. (2009): Erfolg ist messbar, Neuer Merkur Verlag, Planegg • Pericin Häfliger, I., (2013), Reinigungsmanagement: Handbuch zur Gestaltung von Reinigungsdienstleistungen, Neuer Merkur Verlag, Planegg • Reiner, C., (2008), Planen statt verplant zu werden, Neuer Merkur Verlag, Planegg • Von Freyberg, B. (2010), Hospitality Controlling, Erich Schmidt Verlag, Berlin	

Name des Moduls: LBH12 Gestaltung von Esskultur in verschiedenen Settings		
Prüfung: LBH12 Gestaltung von Esskultur in verschiedenen Settings	**LV.-Nr.:**	**ECTS-Punkte:** 5 CP
Empfohlene Einordnung: 4. Semester	**Pflichtkennzeichen:** [PF]	**Lehrveranstaltungssprache:** deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack	**Modulturnus:** Jedes SoSe	**Information zur Anmeldung:**
Lehrende: Prof. Dr. Pirjo Susanne Schack		

Qualifikationsziele	Die Studierenden können • Die Studierenden können den Einfluss kulturgeschichtlicher, soziokultureller, wirtschaftlicher, ökologischer und psychischer Faktoren auf Esskultur, Ernährungsverhalten und alltägliche Lebensführung erklären und können diese Einflussfaktoren auf die Bewertung und Entwicklung von Verpflegungs- und Versorgungskonzepte in unterschiedlichen Lebenswelten anwenden. • Sie können Methoden zur Erhebung und Analyse von Ernährungsverhalten und der alltäglichen Lebensführung erläutern und ausgewählte Methoden auf eigene Fragestellungen anwenden.	
Prüfungsform- und umfang	Modulprüfung: Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	• Seminaristischer Unterricht • Praktikum	
Lehrinhalte	• Der essende Mensch als Natur- und Kulturwesen • Kulturgeschichtliche, soziokulturelle, wirtschaftliche, ökologische und psychische Einflussfaktoren auf das Ernährungsverhalten und die alltägliche Lebensführung • Gender, Ernährung und alltägliche Lebensführung • Lebensstile, Haushaltsstile, Ess- und Konsumtypologien • Bedeutung von Mahlzeiten und Tischgemeinschaften für das Individuum und Gesellschaft • Kulturelle und Religiöse Speisegebote • Teilhabe und Selbstbestimmung bei der alltäglichen Lebensführung • Methoden der empirischen Sozialforschung zur Erforschung von Ernährungsverhalten und der alltäglichen Lebensführung • Analyse und Entwicklung von Lebensweise-, Versorgungs- und Verpflegungskonzepten	
Workload	Präsenzveranstaltung (X SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	

Literaturempfehlungen	**Heindl, Ines** (2016): Essen ist Kommunikation: Esskultur und Ernährung für eine Welt mit Zukunft. Wiesbaden. **Schönberger, Gesa**; Methfessel, Barbara (2011): Mahlzeiten. Alte Last oder neue Lust? Wiesbaden

<table>
<tr><td colspan="4">Name des Moduls: LBH13 Digitalisierung des Alltags</td></tr>
<tr><td colspan="2">Prüfung:
LBH13 Digitalisierung des Alltags</td><td>LV.-Nr.:</td><td>ECTS-Punkte:
5 CP</td></tr>
<tr><td colspan="2">Empfohlene Einordnung:
Ab 3. Semester</td><td>Pflichtkennzeichen:
[PF]</td><td>Lehrveranstaltungssprache:
Deutsch</td></tr>
<tr><td colspan="2">Modulverantwortung:
Dipl. Oecotr. Ute Krützmann</td><td>Modulturnus:
Winter-/Sommersemester</td><td>Information zur Anmeldung:</td></tr>
<tr><td colspan="4">Lehrende:
Dipl. Oecotr. Ute Krützmann</td></tr>
<tr><td>Qualifikationsziele</td><td colspan="3">Die Studierenden können....

Digitalisierungstendenzen und -angebote im Alltag von Verbrauchern erkennen, beschreiben und in Bezug auf konkrete, oecotrophologische Problemstellungen Chancen und Risiken diskutieren.</td></tr>
<tr><td>Prüfungsform- und umfang</td><td colspan="3">Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste</td></tr>
<tr><td>Lehrformen</td><td colspan="3">• Seminaristischer Unterricht
• Ggf. Exkursion</td></tr>
<tr><td>Lehrinhalte</td><td colspan="3">Mögliche Themen:
• Digitale Innovationen in Haushalten
• Internet of Things
• Nudges
• Wearables
• Ambient assisted living
• Verbraucher- und Datenschutz
• Digitale Hausgerätetechnik
• Auswirkungen der Digitalisierung auf das Berufsfeld Oecotrophologie
• Influencer, Blogger und Apps im Kontext der Oecotrophologie
• Virtual Reality</td></tr>
<tr><td>Workload</td><td>Präsenzveranstaltung (3 SWS):
Studentische Vor- und Nachbereitung:
Summe:</td><td colspan="2">45 h
105 h

150 h</td></tr>
<tr><td>Inhaltliche Voraussetzungen</td><td colspan="3">keine</td></tr>
<tr><td>Formale Voraussetzungen</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>Literaturempfehlungen</td><td colspan="3">Consumers International (2017): Testing our Trust, Download: http://www.consumersinternational.org/media/154746/iot2017review-2nded.pdf
Weitere Literatur wird im Seminar bekanntgegeben.</td></tr>
</table>

LB-H15 Creativity and Innovation – Principles, Techniques and Application		
Exam:	**LV.-No.:**	**ECTS-Points:** 5 CP
Recommended Semester: BSc Oecotrophologie Bachelor/Master Lehramt MSc NDuE, MSc EG	**Module:** optional	**Language:** English
Responsible lecturer: Carola Strassner	**Cycle:** Summer Term	**Registration information:**
Lecturer in charge: Lu-Marie Sobey (Australia), Truida Prekel (South Africa)		

Learning outcomes	**Students will be able to** • Explain the difference between analytical and creative thinking • Understand the barriers to creative thinking and insights • Overcome barriers to creative thinking in individuals, groups and institutions • Use analytical tools to identify a task • Use creative techniques for idea generation and development • Describe and compare various creative problem-solving processes • Use a combination of creative techniques to find a solution to complex problem
Form of exam	Assessment based on portfolio of evidence including • Assessment workbook • Assignment - Application of several techniques to a problem-solving task.
Form of teaching	• Presentation with input • Practical demonstration of techniques in small groups • Reflective journals • Practical application of learning • Group problem-solving (may be recorded) • Review and insights from video • Surveys
Course contents	**Principles** • The context and need for creativity and innovation • Barriers to creativity and innovation • Creating the culture and climate for creativity **Techniques** • Techniques for idea generation • Techniques for idea development • Using metaphors analogies and excursions in problem-solving • Learning to use a full creative problem-solving process (based on Synectics) **Application** • Analytical techniques to identify the right task • Various creative problem-solving approaches • Inspiring innovation in institutions • Applying creativity techniques to solve problems in business

Workload	Presence (2 SWS): Preparation and Follow-up: Sum:	60 h 90 h 150 h
Requirements	English language skills at B1-level Some sessions will be recorded to give you feedback. It is necessary that you agree to this. The recordings will not be published. They will be deleted afterwards.	
Literature	Recommended only • Hicks, Michael: Problem Solving in Business and Management: Hard, Soft and Creative Approaches, 2004	