



FH MÜNSTER
University of Applied Sciences

Modulhandbuch

**Master of Science (M. Sc.) Nachhaltige Dienstleistungs-
und Ernährungswirtschaft**

Gemäß Besonderen Bestimmungen der Prüfungsordnung für den Masterstudiengang Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft an der FH Münster vom 19.02.2025

Stand Februar 2025

Inhaltsverzeichnis

1. Studienverlaufsplan	3
2. Modulbeschreibungen	4
2.1 Pflichtmodule	4
2.2 Wahlpflichtmodule	17

1. Studienverlaufsplan

Der Studiengang umfasst vier Semester. Modulinhalt gliedern sich in den ersten drei Semester in Pflicht- und Wahlpflichtmodule. In jedem der drei Semester werden vier Pflichtmodule und 2 Wahlpflichtmodule belegt. Im vierten Semester wird die Masterthesis angefertigt.

Studieninhalte		
Semester	Pflichtmodule	Wahlpflichtmodule
A	➤ Lebensstile und Nachhaltigkeitskommunikation ➤ Human Resources Management ➤ Nachhaltigkeitsmanagement ➤ Nachhaltige Erzeugung und Verarbeitung in der Ernährungskette	➤ Gesundheitskommunikation ➤ Nachhaltige Verpflegungsdienstleistung ➤ Ressourceneffizienz von Produkten und Dienstleistungen ➤ Konsumenten- und Ernährungskultur
B	➤ Dienstleistungssysteme ➤ Projekt ➤ Nachhaltiger Konsum ➤ Forschungsfelder der nachhaltigen Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	➤ Nachhaltige Produktentwicklung ➤ Nachhaltigkeit in politischen Handlungsräumen ➤ Nachhaltigkeitsbewertung in Wertschöpfungsketten ➤ Nachhaltigkeit im Veränderungsprozess
C	➤ Forschungsmethoden ➤ Global perspectives and issues on sustainable food systems ➤ Fallstudien ➤ Aktuelle Aspekte nachhaltigen Handelns in der Praxis	➤ Gesundheitspsychologie – Konflikt- und Stressbewältigung ➤ Unternehmerische ➤ Nachhaltigkeitskommunikation ➤ Nachhaltige Transformationen in Städten ➤ Water in Food Systems and Nutrition ➤ Creativity and Innovation - Principles, Techniques and Application
4.	Masterthesis	

2. Modulbeschreibungen

2.1 Pflichtmodule

Im Pflichtbereich werden insgesamt zwölf Pflichtmodule belegt.

Name des Moduls: N01 Lebensstile und Nachhaltigkeitskommunikation		
Prüfung: N01 Lebensstile und Nachhaltigkeitskommunikation	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: A. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Pirjo Schack	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Pirjo Schack, Prof. Dr. Stefan Krings		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ Lebensstile im Zusammenhang mit Sozialstrukturdaten analysieren und einordnen ➤ Konzepte der Lebensstil- und Milieuforschung im Überblick und Vergleich erläutern und in ihrer Anwendbarkeit auf die Entwicklung von Kommunikations- und Marketingstrategien beurteilen ➤ Konzepte der Lebensstil- und Milieuforschung bei der Entwicklung von Nachhaltigkeitskommunikationsstrategien anwenden ➤ Ansätze der Nachhaltigkeitskommunikation erläutern, hinsichtlich ihrer Wirksamkeit bewerten und anwenden ➤ eine zielgruppenspezifische Strategie zur Nachhaltigkeitskommunikation beispielhaft konzipieren, präsentieren und diskutieren	
Prüfungsform- und -umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Seminar	
Lehrinhalte	Lebensstile und Lebenslagen: ➤ Sozialstrukturelle und demographische Gliederung der Bevölkerung, ➤ Lebensstil- und Milieukonzepte im Marketing ➤ Aktuelle empirische Untersuchungen zu Lebensstilen und Nachhaltigkeit ➤ Anwendung der Lebensstil- und Milieuforschung mit Beispielen aus verschiedenen Konsumfeldern Nachhaltigkeitskommunikation: ➤ Ziele, zentrale Ansätze und Beteiligte am Kommunikationsprozess ➤ Basismodelle strategischer Kommunikation ➤ Neurobiologische Aspekte der Verhaltensänderung ➤ Entwicklung einer Strategie zur Nachhaltigkeitskommunikation an ausgewählten Praxisbeispielen	
Workload	Präsenzveranstaltung (3 SWS): 45 h Studentische Vor- und Nachbereitung: 105 h Summe: 150 h	
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	➤ Geißler, Rainer (2014): Soziale Klassen und Schichten – soziale Lagen – soziale Milieus. Exklusion versus Inklusion. In: Geißler, R.: Die Sozialstruktur Deutschlands, Wiesbaden, S. 93-130. ➤ Kleinhüchelkotten, Silke, Wegner, Elisabeth (2008): Nachhaltigkeit kommunizieren. Zielgruppen, Zugänge, Methoden, Hannover: ECOLOG-Institut. ➤ Michelsen, Gerd; Godemann, Jasmin (Hrsg.): Handbuch Nachhaltigkeitskommunikation. Grundlagen und Praxis, 2., aktualisierte und überarb. Auflage, München: Oekom. ➤ Roth, Gerhard (2015): Persönlichkeit, Entscheidung und Verhalten. Warum es so schwierig ist, sich und andere zu verändern, 9., aktualisierte und erweiterte Auflage, Stuttgart: Klett-Cotta.	

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: N02 Human Resource Management		
Prüfung: N02 Human Resource Management	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: A. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Frank Lattuch	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Frank Lattuch		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ Fragestellungen des Human Resource Management analysieren ➤ Wirtschaftspsychologisches Fachwissen auf den betrieblichen Kontext anwenden ➤ Nachhaltigkeitsfaktoren im Personalmanagement erkennen und konzeptionell berücksichtigen	
Prüfungsform- und -umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Vorlesung bzw. Praktikum	
Lehrinhalte	➤ Aktuelle Fragestellungen nachhaltigen Personalmanagements ➤ Personalführung und Personalentwicklung aus arbeits- und organisationspsychologischer Perspektive ➤ Personalauswahl aus Arbeitgeber und Bewerberperspektive	
Workload	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	➤ Rosenstiel, L.v.; Regnet, E.; Domsch, M. (Hrsg.), (2014), Führung von Mitarbeitern, Schäffer Poeschel, Stuttgart (7. überarb. Aufl.). ➤ Scholz, Chr. (2013), Personalmanagement, Vahlen, München (6. neubearb. Aufl.). ➤ Weißerrieder, J.; Kosel, M. (Hrsg.), (2010), Nachhaltiges Personalmanagement in der Praxis, Gabler, Wiesbaden.	

Stand: Februar 2025 7

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: N04 Dienstleistungssysteme		
Prüfung: N04 Dienstleistungssysteme	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: B. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Pirjo Schack	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Pirjo Schack		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ Oecotrophologische Dienstleistungen unter nachhaltigen Kriterien analysieren und bewerten ➤ Oecotrophologische Dienstleistungen zur Förderung nachhaltiger Lebensstile und Produktionsweisen konzipieren, umsetzen und bewerten ➤ Qualitätskonzepte von Dienstleistungen erläutern und anwenden sowie hinsichtlich Nachhaltigkeit bewerten und weiterentwickeln ➤ verschiedene Perspektiven der Akteure eines Dienstleistungsprozesses einnehmen, Schnittstellen analysieren und mögliche Zielallianzen und –konflikte analysieren. ➤ Methoden der Dienstleistungsentwicklung auf die Entwicklung innovativer nachhaltiger Dienstleistungen anwenden	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Seminar	
Lehrinhalte	➤ Konzepte, Theorien und Methoden des Dienstleistungsmanagements ➤ Nachhaltige Dienstleistungssysteme ➤ Prozesse der Dienstleistungserstellung ➤ Digitalisierung im Dienstleistungssektor ➤ Dienstleistungsbetriebe personaler Versorgung in Deutschland ➤ Verschiedene Konzepte und Verfahren zur Bewertung der Qualität nachhaltiger Dienstleistungen ➤ Bedürfnisse und Rollen verschiedener Akteure bei der Dienstleistungserstellung, z.B. Kunden- und Mitarbeiterorientierung ➤ Fallbeispiele für nachhaltige oecotrophologische Dienstleistungen in der Praxis ➤ Methoden der Dienstleistungsentwicklung ➤ Analyse und Bewertung bzw. Entwicklung einer nachhaltigen oecotrophologischen Dienstleistung	
Workload	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	Aktuelle Literatur wird im Seminar bekannt gegeben	

Stand: Februar 2025 9

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: N06 Nachhaltiger Konsum		
Prüfung: N06 Nachhaltiger Konsum	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: B. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Dr. Sylvia Lorek		
Qualifikationsziele	Die Studierenden ➤ kennen die Entwicklungsgeschichte und verschiedene Konzepte der Nachhaltigkeit, ➤ kennen die kritischen Bereiche Nachhaltigen Konsums (Wohnen, Ernährung, Mobilität) und sind in der Lage konkrete Vorschläge zu machen, wie Nachhaltigkeit praktisch und systemisch verankert werden kann, ➤ sind in der Lage, nachhaltigkeitsimmanente Zielkonflikte zu identifizieren und beispielorientiert zu erörtern, ➤ können verschiedene konkrete Nachhaltigkeitsaktionen kritisch analysieren und projektbezogene Verbesserungsvorschläge entwickeln.	
Prüfungsform- und umfang	Semesterbegleitende Portfolioaufgaben Gestaltung einer Unterrichtseinheit, inkl. Vortrag und Gruppenaktivitäten	
Lehrform	Seminaristischer Unterricht	
Lehrinhalte	➤ Nachhaltigkeit im Alltagshandeln ➤ Nachhaltige Lebensstile ➤ Definitionen und Ausprägungen von nachhaltigem Konsum ➤ Gesellschaftliche und politische Rahmenbedingungen für nachhaltigen Konsum ➤ Nachhaltiger Konsum in kritischen Handlungsfeldern	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h (davon 15 h Exkursion nach Berlin, wenn Modul im Wintersemester) 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	➤ Bilharz, Michael (2011) Key Points nachhaltigen Konsums. Metropolis. ➤ Cohen, M. et al. (eds) (2025 forthcoming) Handbook of Research on Sustainable Lifestyles. Edward Elgar Publishing. ➤ Vergragt, P. et al. (eds) (2025 forthcoming). Vocabulary for Sustainable Consumption and Lifestyles. Routledge.	

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: N07 Forschungsfelder der nachhaltigen Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft		
Prüfung: N07 Forschungsfelder der nachhaltigen Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: B. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Carola Strassner, interne und externe Referentinnen und Referenten		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ die Forschungsfelder der „Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft“ mit ihrem Themenspektrum erfassen ➤ die Programme und Strukturen erkennen ➤ wissenschaftlich in aktuellen Forschungsthemen der Nachhaltigen Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft mitdiskutieren ➤ die Interdisziplinarität des Studiengangs erkennen und anhand von Beispielen beschreiben ➤ eigene Positionen zu Forschungsfragen entwickeln ➤ Perspektiven für eigen Forschungsansätze beschreiben	
Prüfungsform- und umfang	Leistungsnachweis	
Lehrform	Vorlesung	
Lehrinhalte	➤ Ringvorlesung mit Vorträgen interner und externer Referenten zum Stand der Forschung im Kontext des Masters ➤ Relevante Forschungs- und Entwicklungslandschaft in Deutschland und Europa, inkl. zentrale Institutionen und Organisationen ➤ Relevante Forschungs-, Entwicklungs- und Innovationsförderprogramme	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	Literaturempfehlungen und Vorlesungsunterlagen der Referierenden	

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: N08 Forschungsmethoden		
Prüfung: N08 Forschungsmethoden	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: C. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Dr. Petra Michel-Fabian, Murielle Frerk M.Sc.		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ eine wissenschaftliche Arbeit vorbereiten konzipieren und durchführen, ➤ wissenschaftstheoretische Grundlagen auf ihren eigenen Wissenschaftsbereich beziehen, ➤ empirische Forschungsarbeiten eigenständig und begründet planen, ➤ Methodenentscheidungen begründet treffen, ➤ Ergebnisse hinsichtlich ihrer Qualität bewerten, ➤ Besonderheiten der Nachhaltigkeitsforschung in die Forschungsplanung integrieren sowie ➤ Grenzen solcher Forschungen benennen.	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Seminaristischer Unterricht	
Lehrinhalte	➤ Wissenschaftstheoretische Grundlagen ➤ Forschungsphasen: Vorphase, Planungsphase (Grundlagenforschung, anwendungsbezogene Forschung, qualitative-quantitative Methode, Untersuchungspläne zu Forschungstypen, Qualitätsmerkmale, Genderaspekte, Ethische Aspekte u.a.), Erhebungs- und Durchführungsphase (Messen, Fragebogentechniken, Narratives Interview, Gruppendiskussion, teilnehmende Beobachtung, Aufbereitungsverfahren u.a.), Auswertungsphase (Grounded Theory, Narrationsanalyse, objektive Hermeneutik, dokumentarische Methode, gegenstandbezogene Theoriebildung, typologische Analyse, statistische Auswertung, Portfolio-Analyse, Ziel- und Nutzwertanalyse, Szenariotechnik, Zukunftswerkstatt, u.a.), Darstellungsphase (Gütekriterien, Berichterstattung u.a.) ➤ Spezielle Aspekte der Nachhaltigkeitsforschung (Konzeptvergleich, Ziel- und Werteuntersuchung, Forschungsdesigns, Modelle und Ansätze komplexer Systeme, Kompetenzen, Konzepte der Ernährungsökologie, Forschungsbeispiele aus der nachhaltigen Ernährung u.a.) ➤ Interdisziplinäre und transdisziplinäre Forschung (Eigenarten, Prinzipien, Beispiele)	
Workload	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	Teilnahme am Seminar „Einführung in die Nachhaltigkeit“	
Literaturempfehlungen	Werden im Rahmen des Moduls bekannt gegeben	

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: N09 Challenges to sustainable food systems from a global perspective		
Prüfung: N09 Challenges to sustainable food systems from a global perspective	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: C. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Englisch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Jan Makurat	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Jan Makurat, Prof. Dr. Carola Strassner, Prof. Dr. Dorothee Straka		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ✎ wesentliche Herausforderungen, Fachbegriffe und Konzepte zur nachhaltigen Welternährung (speziell zur Situation im globalen Süden) benennen und verstehen ✎ aktuelle Themen und Ansätze im Kontext der Arbeit (Humanitäre Hilfe / Internationale Zusammenarbeit) von IOs/NGOs unterscheiden und einordnen ✎ Lokal angepasste Projekte/Programme zur Verbesserung formulieren und diskutieren (insb. in den Bereichen Landwirtschaft, Wasser, Gender und Handel) ✎ exemplarisch globale nachhaltige Entwicklungsziele in ihrer gesellschaftlichen Relevanz und bezogen auf Ernährungssicherung für den globalen Süden und Norden einordnen	
Prüfungsform- und -umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Seminaristischer Unterricht	
Lehrinhalte	✎ Global food and nutrition security / Water, sanitation and hygiene / Human right to food / Food systems / Food sovereignty / International actors ✎ Nutrition transition / Urban agriculture / Nutrition sensitive agriculture / Household energy / Nutrition education / Infant and young child feeding ✎ Water in food production / Food import and export / Gender perspectives on development / National nutrition strategies	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	Werden im Modul bekannt gegeben	

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: N10 Fallstudien		
Prüfung: N10 Fallstudien	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: C. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Melanie Speck	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Melanie Speck		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können im Sinne einer Vorfall- bzw. Ereignisstudie ➤ die Grundlagen und Zusammenhänge eines fachlichen Problems bzw. einer Fragestellung erkennen und herausarbeiten ➤ das notwendige Fachwissen und entsprechende Methoden bei der Bearbeitung selbstständig anwenden, ggf. ergänzen und zu eigenen Problemlösungen kommen ➤ in einer wissenschaftlichen Arbeit die einzelnen Arbeitsschritte dokumentieren und neben dem Vorgehen auch die Ergebnisse begründen	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Vorlesung bzw. Praktikum	
Lehrinhalte	Einführung in die Methodik der Fallstudie ➤ Vergabe der Arbeitsaufträge und Zielfestlegung in Kleingruppen ➤ Absprachen und Diskussionen der Aufgaben, Methoden u.a. in mehreren Treffen mit den Lehrenden ➤ Erarbeitung einer Problemlösung (in Form einer wissenschaftlichen Hausarbeit)	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	Themenbezogen	

Name des Moduls: N11 Aktuelle Aspekte nachhaltigen Handelns in der Praxis		
Prüfung: N11 Aktuelle Aspekte nachhaltigen Handelns in der Praxis	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: C. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Guido Ritter	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Guido Ritter		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ Fragestellungen nachh. Handelns in der Praxis verstehen ➤ Wissen aus anderen Modulen auf die Fragestellungen übertragen und in Beziehung setzen ➤ Kritisch verschiedene Aspekte nachhaltigen Handelns der Unternehmen und/oder der Organisationen des Ernährungssektors mit den Akteuren diskutieren. ➤ KI reflektiert und kritisch zur Recherche und Bewertung von Unternehmen und Organisationen bezüglich nachhaltigen Handelns einsetzen. ➤ Selbstvertrauen in der wissenschaftspolitischen Diskussion zu Nachhaltigkeitsthemen gewinnen.	
Prüfungsform- und -umfang	Leistungsnachweis	
Lehrform	Seminaristischer Unterricht und Fallstudienbearbeitung	
Lehrinhalte	Aktuelle Aspekte nachhaltigen Handelns in der Praxis unter Einbezug von Unternehmen der ursprünglichen Stiftergruppe des Masters u.a. Organisationen und Akteuren im Ernährungssystem In diesem Modul wird eine sehr enge Zusammenarbeit mit Unternehmen und/oder Organisationen aus dem Ernährungssystem realisiert. Die Unternehmen und/oder Organisationen werden eingeladen, aktuelle Fragestellungen nachhaltigen Handelns in ihrer Organisation zu formulieren und mit Modulteilnehmer/innen zu diskutieren.	
Workload	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	Literatur wird aktuell zusammengestellt, je nach Themen der Praxispartner	

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: N12 Nachhaltige Erzeugung und Verarbeitung in der Ernährungskette		
Prüfung: N12 Nachhaltige Erzeugung und Verarbeitung in der Ernährungskette	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: A. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Carola Strassner, Dr. Anita Idel		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ Zusammenhänge zwischen Biodiversität, Bodenfruchtbarkeit, Tierhaltung, Welternährung, Klima und Ressourcennutzung systemisch erfassen ➤ Alternative Bewirtschaftungsformen wie den ökologischen Landbau und seiner besonderen Herausforderungen in der Landwirtschaft und/oder dem Gartenbau, Weinbau, Obstbau erklären ➤ Ansätze einer alternativen Lebensmittelverarbeitung auslegen ➤ Relevante gesetzliche Vorgaben, z.B. EG-Öko-Verordnung erfassen ➤ Über aktuelle Entwicklungen fachkundig mitdiskutieren	
Prüfungsform- und -umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Vorlesung und Exkursion (nach Möglichkeit)	
Lehrinhalte	➤ Konzepte einer nachhaltigen Erzeugung (pflanzlich, tierisch, gesamt) und Verarbeitung ➤ Gesetzliche und privatrechtliche Regelungen ➤ Vermarktungswege, Marketingkonzepte ➤ Skalierung und Transformation ➤ Entwicklungen und Herausforderungen	
Workload	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	Wird im Rahmen des Moduls bekannt gegeben	

2.2 Wahlpflichtmodule

Im Wahlpflichtbereich werden insgesamt sechs Module belegt.

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: NW13 Gesundheitskommunikation		
Prüfung: NW13 Gesundheits- kommunikation	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: A. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Dorothee Straka	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Dorothee Straka		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ modelltheoretische, methodische und praktische Aspekte der Gesundheitskommunikation verstehen und umsetzen ➤ nachhaltige Informationsstrategien entwickeln ➤ Problembewusstsein für diverse Situationen im Anwendungsfeld Gesundheitskommunikation entwickeln ➤ exemplarisch eine Strategie zur Gesundheitskommunikation präsentieren	
Prüfungsform- und umfang	mündlich	
Lehrform	Seminaristischer Unterricht	
Lehrinhalte	➤ Gesundheit und Informationsverhalten (Theorien, Erklärungs- und Prognosezusammenhänge) ➤ Strategien, Konzeptentwicklung und Projekte ➤ Formen der Gesundheitskommunikation (Aufklärung, Information, Bildung, Beratung); informieren oder beraten? ➤ Gesundheitskommunikation im Kontext von health, nutrition and food literacy ➤ Adressaten der Gesundheitskommunikation (Verbraucher, spez. Bevölkerungsgruppen, Patienten, Institutionen, Betriebe) ➤ Gesundheitskommunikation und Medien ➤ Gesundheitskommunikation und Wirkungsforschung ➤ Gesundheitskommunikation im Rahmen von Verbraucherkommunikation, Verbraucherpolitik	
Workload	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	Werden im Modul bekannt gegeben	

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: NW17 Nachhaltige Verpflegungsdienstleistungen		
Prüfung: NW17 Nachhaltige Verpflegungsdienstleistungen	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: B. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Carola Strassner, Dipl. oec. troph. Rainer Roehl		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ die Grundlagen der Nachhaltigkeit auf den wachsenden Markt der Außer-Haus-Verpflegung anwenden ➤ nachhaltige Verpflegungskonzepte bzw. Verpflegungskonzepte auf ihre Nachhaltigkeit hin kritisch beurteilen und bewerten ➤ die Möglichkeiten und Grenzen von Nachhaltigkeitsmanagement und seine operative Umsetzung in der Verpflegungswirtschaft argumentieren ➤ den Außer-Haus-Markt als zukünftiges Arbeitsfeld für Oecotrophologen/innen verstehen ➤ Fachauszüge selbstständig entwickeln aus Lehrbuchkapiteln, Fachartikel und Artikeln aus wissenschaftlichen Zeitschriften ➤ eigenverantwortlich Arbeiten ➤ Gruppenarbeiten planen, vorbereiten und durchführen ➤ präsentieren von eigenen Arbeitsergebnissen	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Seminaristischer Unterricht mit Exkursion (nach Möglichkeit)	
Lehrinhalte	➤ Nachhaltigkeit in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) (Gemeinschaftsverpflegung: Betriebsgastronomie, Kliniken & Heime, Kitas & Schulen; HoGa: Hotellerie & Gastronomie; Catering-Unternehmen) ➤ Was ist Nachhaltigkeit im Umfeld der AHV, welche Standards gibt es in Deutschland, auserwählte Standards im Ausland, Kennzahlen ➤ Aktuelle Marktentwicklungen ➤ Aktuelle politische Entwicklungen ➤ Fallbeispiele verschiedener Betriebstypen und –größen in der AHV	
Workload	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	➤ a'verdis (Hrsg.) (2024) Mehr Bio mit Zertifikat in der AHV! Ein Leitfaden zur Umsetzung der Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHV). ➤ Pfefferle H, Hagspiel S, Clausen K (2021) Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland – Stellenwert und Strukturen. Ernährungs Umschau 8 M470-M483. DOI: 10.4455/eu.2021.034. ➤ Edringer C, Roehl R, Strassner C (2022) Besser essen in Kantinen und Mensen. Wegweiser für eine umweltverträgliche und gesundheitsfördernde Gemeinschaftsverpflegung. UBA (Hrsg.). ➤ DGE (Hrsg.) (2020) Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit in der Betriebsverpflegung: Empfehlungen und Tipps für Dienstleisterinnen und Dienstleister. ➤ Aktuelle und relevante Beiträge aus Fachmedien, u.a. Roehl R & Krechel K (2018) Genießen mit Verantwortung. Fachbeitrag zum Thema Speiserversorgung in der Fachzeitschrift das Krankenhaus 8.2018 671-676.	

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: NW19 Ressourceneffizienz von Produkten und Dienstleistungen		
Prüfung: NW19 Ressourceneffizienz von Produkten und Dienstleistungen	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: C. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Melanie Speck	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Melanie Speck		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ die MIPS Methode auf ausgewählte Beispiele anwenden ➤ die Ressourceneffizienz ausgewählter Lebensmittel(gruppen) berechnen	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Vorlesung bzw. Praktikum	
Lehrinhalte	1. Einführung in das Modul ➤ Thematische Ausrichtung und Inhalte des Moduls ➤ Inhaltlicher Bearbeitungsrahmen der jeweiligen Produktgruppe ➤ Bearbeitungsinteressen der Modulteilnehmer – erste Ideen 2. Einführung zur Ressourceneffizienz ➤ Hintergrund und Entwicklung des Themas Ressourceneffizienz ➤ Überblick über Werkzeuge zur Öko- und Ressourceneffizienz ➤ Ressourceneffizienz von Produkten 3. Analyse und Bewertung von Produkten ➤ Analyse von Wertschöpfungsketten ➤ Kriterien zur Bewertung von Ressourceneffizienz ➤ Berechnung des ökologischen Rucksacks von Produkten und Dienstleistungen (MIPS-Methode) anhand einfacher Fallbeispiele 4. Vertiefende Fallstudien zur Ressourceneffizienz ➤ Auswahl von Fallstudien (Produkten) zur vertiefenden Analyse des Lebenszyklusweiten Ressourcenverbrauchs ➤ Umsetzung der Fallstudien in einer Seminararbeit 5. Ergebnispräsentation ➤ Aufbereitung der Ergebnisse in einer Präsentation ➤ Vorstellung und Diskussion der Ergebnisse aus den Fallstudien (ggf. in Kombination mit einer Exkursion) ➤ Dokumentation der Arbeitsinhalte aus dem Modul	
Workload	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	➤ Ritthof, M., Rohn, H., Liedtke, C. (2003): MIPS berechnen – Ressourcenproduktivität von Produkten und Dienstleistungen, Wuppertal Institut, online verfügbar unter https://wupperinst.org/a/wi/a/s/ad/585/	

Name des Moduls: NW20 Konsumenten- und Ernährungskultur		
Prüfung: NW20 Konsumenten- und Ernährungskultur	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: C. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Melanie Speck	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Melanie Speck, Prof. Dr. Stephanie Hoy		
Qualifikationsziele	Die Studierenden ➤ verstehen die Entwicklung und Bedeutung von ausgewählten Determinanten des Verhaltens für Konsumententscheidungen, die im Erleben des Menschen bzgl. der sozialen Aktivierung relevant sind; ➤ nutzen und interpretieren auch in historisch-soziologischer Perspektive die Aspekte in Bezug z. B. auf das Essen bzw. das Ernährungsverhalten; ➤ diskutieren bezogen auf die Leitbilder für nachhaltiges Konsumenten- und Ernährungsverhalten die jeweiligen Anforderungen von Theorie und Praxis und können sie im Hinblick auf das Alltagshandeln reflektieren und transferieren; ➤ stellen ausgewählte komplexe Ideen bzw. Informationen in einer gut strukturierten und zusammenhängenden Form mit kritischer, selbst gewählter Zielsetzung sinnvoll mediengestützt vor.	
Prüfungsform- und -umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Seminar	
Lehrinhalte	➤ Theoretische Grundlagen des Verhaltens (Emotion, Kognition, Motive, Einstellungen), Modell des Involvement und die Folgen ➤ Vergleich von unterschiedlichen Konsumentengruppen ➤ Ernährung nach bestimmten Lebenslagen und Lebensstilen ➤ Wandel der Konsum- und Esskultur (generations-/ geschlechtsspezifisch) ➤ Determinanten und Beeinflussung von Ernährungsverhalten ➤ Leitbilder der Nachhaltigkeit als Basis für Konsum- und Ernährungsverhalten	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 95 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	➤ Bärlösius, E. (2016): Soziologie des Essens, Beltz/Juventa, Weinheim ➤ Brunner, K.-M.; Schönberger, G.U. (Hrsg.) (2005): Nachhaltigkeit und Ernährung, Campus, Frankfurt a. M. ➤ Brand, K.-W. u.a. (2007): Von der Agrarwende zur Konsumwende? Oekom, München ➤ Eberle, U. u.a. (2016): Ernährungswende, Oekom, München ➤ Hayn, D.; Empacher, C. (2005): Ernährung anders gestalten, Oekom, München ➤ Kroeber, Riel, W.; Gröppel-Klein, A. (2013): Konsumentenverhalten, 10., überarbeit. Aufl., Franz Vahlen, München ➤ Lummel, P.; Deak, A. (Hrsg.) (2005): Geschichte des Einkaufens, Selbstverlag, Berlin ➤ Setzwein, M. (2004): Ernährung – Körper – Geschlecht, Verlag für Sozialwissenschaften, Wiesbaden ➤ Trommsdorff, V.; Teichert, T. (2011): Konsumentenverhalten, 8.Aufl., Kohlhammer, Stuttgart	

Name des Moduls: NW21 Nachhaltige Produktentwicklung		
Prüfung: NW21 Nachhaltige Produktentwicklung	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: C. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Guido Ritter	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Guido Ritter		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ selbstständig einen Produktentwicklungsprozess unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitskriterien bearbeiten ➤ Projektmanagement im Umfeld der Produktentwicklung durch die Organisation und die Durchführung von Sensoriktests einsetzen ➤ eigenverantwortlich durch das Vortragen von selbst entwickelten Ergebnispräsentationen vor Entscheidern handeln ➤ verschiedene Aspekte der Lebensmittelqualität mit Nachhaltigkeitsbezug in der Produktentwicklung bewerten ➤ Marketingargumente, lebensmittelrechtliche und ernährungsphysiologische Aspekte, Gesundheitsprävention und Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten und die -kultur im Ergebnis der Produktentwicklung bewerten ➤ Konflikte im Team im Rahmen der Produktentwicklung lösen ➤ unternehmerisch denken durch die Einbindung der nachhaltigen, unternehmerischen Perspektive in die Produktentwicklung	
Prüfungsform- und umfang	Hausarbeit oder Präsentation	
Lehrform	Seminar bzw. Praktikum	
Lehrinhalte	➤ Eigenständige Produktentwicklung eines Lebensmittels entsprechend einem Marketing-Briefing ➤ Planung und Organisation des Produktentwicklungsprozesses ➤ Prüfung der Lebensmittelqualität anhand sensorischer und lebensmittelanalytischer Parameter ➤ Eigenständige Planung und Anwendung von analytischen Methoden (Sensorik und Lebensmittelanalytik) ➤ Bewertung der Rohstoffe und des Endproduktes entsprechend selbst erarbeiteter Nachhaltigkeitskriterien ➤ Ergebnispräsentation der Produktentwicklung vor der „Geschäftsführung“	
Workload	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	Marketing Grundkenntnisse, Lebensmittelverarbeitung Grundkenntnisse, Sensorik Grundkenntnisse	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	➤ Busch-Stockfisch (Hrsg.) Praxishandbuch Sensorik in der Produktentwicklung und QS, Behr's Verlag (aktuellste Auflage) ➤ Lawless, H.T. / Heymann, H. (1998): Sensory Evaluation of Food. Principles and Practices. Chapman&Hall, New York. ➤ Fuller, G.W. (2005): New food product development: From concept to marketplace, 2nd ed., CRC Press.	

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: NW22 Nachhaltigkeit in politischen Handlungsräumen		
Prüfung: NW22 Nachhaltigkeit in politischen Handlungsräumen	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: C. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Dr. Sylvia Lorek		
Qualifikationsziele	Die Studierenden ➤ kennen die Geschichte des Nachhaltigkeitsbegriffs zu einem Schlüsselbegriff für Wirtschaft, Politik und Zivilgesellschaft, ➤ sind in der Lage journalistische, wissenschaftliche und politische Argumentationen aus dem Nachhaltigkeitsdiskurs zu analysieren und bestimmten Nachhaltigkeitskonzepten zuzuordnen und entsprechend bestimmter Kriterien zu bewerten, ➤ kennen die unterschiedlichen Aufgaben und Möglichkeiten politischer Ebenen und gesellschaftlicher Akteure.	
Prüfungsform- und -umfang	Semesterbegleitende Portfolioaufgaben Gestaltung einer Unterrichtseinheit, inkl. Vortrag und Gruppenaktivitäten	
Lehrform	Seminaristischer Unterricht	
Lehrinhalte	➤ Erkennen unterschiedlicher Nachhaltigkeitskonzepte ➤ Entwicklung des Nachhaltigkeitsdiskurses (1972-heute) ➤ Arbeit von Nachhaltigkeitsbeauftragten in Kommune und Land ➤ Möglichkeiten zivilgesellschaftlichen Engagements für Nachhaltigkeit ➤ Nachhaltigkeit in Schwerpunktthemen (z.B. Ernährung, Mobilität, Wohnen)	
Workload	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h (davon 15 h Exkursion nach Berlin, wenn Modul im Wintersemester) 105 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	➤ Heidenreich, F. (2023). Nachhaltigkeit und Demokratie: eine politische Theorie. Suhrkamp Verlag. ➤ Gumbert, T., Bohn, C., Fuchs, D., & Lennartz, B. (2022). Demokratische Nachhaltigkeitspolitik im Anthropozän. In Demokratie und Nachhaltigkeit (pp. 9-34). Nomos Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG.	

Name des Moduls: NW26 Nachhaltigkeitsbewertung in Wertschöpfungsketten		
Prüfung: NW26 Nachhaltigkeitsbewertung in Wertschöpfungsketten	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: B. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Melanie Speck	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Melanie Speck		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ Nachhaltigkeitsaspekte in (Lebensmittel-) Wertschöpfungsketten ermitteln, bewerten und priorisieren ➤ Methoden der Nachhaltigkeitsbewertung beispielhaft anwenden und hinsichtlich ihrer Einsetzbarkeit beurteilen. ➤ In selbstverantwortlichen Gruppen eine Hot-Spot- Analyse erarbeiten. ➤ ihre Ergebnisse in der Gruppe vertreten und gemeinsam mit anderen Gruppenmitgliedern eine Priorisierung der Ergebnisse vornehmen.	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Seminar	
Lehrinhalte	➤ Methodische-Erschließung des Instrumentariums zur Bewertung von Nachhaltigkeit in Wertschöpfungsketten (quantitativ und qualitativ) - Vergleich der Instrumente in Bezug auf ihre Anwendungsmöglichkeiten ➤ Theoretische Erschließung der Methodik der sozialen und ökologischen Hot-Spot-Analyse und Erarbeitung von spezifischen Hot-Spot-Analysen von Rohstoffen bzw. einfachen Produkten ➤ Stakeholderanalyse zur Bewertung und Priorisierung der Ergebnisse ➤ Dabei schrittweises Kennenlernen der verschiedenen Phasen ➤ Vorstellung der Zwischen- und Endergebnisse, Diskussion methodischer und Inhaltlicher Arbeitsschritte -Vergleich unterschiedlicher Varianten des Einsatzes von Hot-Spot-Analysen in der Praxis	
Workload	Präsenzveranstaltung (4 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	60 h 90 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	➤ Liedtke, C., Baedeker, C., Kolberg, S., Lettenmeier, M. (2010): Resource Intensity in global food chains: the Hot Spot Analysis. British Food Journal, Vol 112 No. 10, 2010, pp. 1138-1159. (DOI: 10.1108/00070701011080267)	

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: NW28 Nachhaltigkeit als Veränderungsprozess		
Prüfung: NW28 Nachhaltigkeit als Veränderungsprozess	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: B. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Dr. Verena Timmer		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ verschiedene Formen von „Change“ abgrenzen und darlegen ➤ Nachhaltigkeit als Veränderungsprozess identifizieren ➤ Verständnis für Routinen entwickeln und auf dieser Basis Möglichkeiten und Herausforderungen der Integration von Nachhaltigkeit ableiten ➤ Führungsstile kennenlernen, die eine nachhaltige Unternehmensführung unterstützen ➤ Grundlagen der Transformativen Wissenschaft verstehen ➤ Selbständig wissenschaftlicher Journalartikel (auch englischsprachig) Erarbeiten ➤ Eigenverantwortlich Arbeiten ➤ Teamfähigkeit ausüben und Teamstrukturen nachvollziehen ➤ Anhand von Fallbeispielen eigene Lösungen entwickeln und somit Nachhaltigkeitswissen anwendungsorientiert übersetzen ➤ Durch Austausch mit Praxisvertretern das Thema Nachhaltigkeit anwendungsorientiert übersetzen	
Prüfungsform- und -umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Seminaristischer Unterricht	
Lehrinhalte	➤ Überblick über verschiedene Formen von Change (organizational / behavioral, endogen / exogen) ➤ Nachhaltigkeit als Veränderungsprozesse im Unternehmen ➤ Organizational Change: Möglichkeiten der Integration von Nachhaltigkeitsanforderungen in Routinen ➤ Einfluss von Unternehmenskultur auf Veränderungsprozesse ➤ Führung & Nachhaltigkeit in Teamarbeit ○ Teamstrukturen ○ Der Einfluss von Persönlichkeitsmerkmalen auf Teamstrukturen ➤ Grundlagen von „Sustainable Leadership“ ➤ Grundlagen der Transformativen Wissenschaft	
Workload	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	Die vertiefende Literaturliste wird bei Modulbeginn verteilt. Beispielhafte Autoren bzw. Institute: Change: ➤ Chia, Robert ➤ Feldman, Martha ➤ Langley, Ann ➤ Lauer, Thomas ➤ Tsoukas, Haridimos ➤ Sveningsson, Stefan ➤ Nelson, Richard R. ➤ Winter, Sidney G. Transformative Wissenschaft: ➤ Schneidewind, Uwe ➤ DRIFT (The Dutch Research Institute For Transitions)	

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: NW31 Gesundheitspsychologie – Konflikt- und Stressbewältigung		
Prüfung: NW35 Gesundheitspsychologie – Konflikt- und Stressbewältigung	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: B. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Michael Krämer, N.N.		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ Konflikt- und Stressmanagement als Elemente der Gesundheitsförderung kennenlernen und einordnen ➤ Individuelle, gruppenspezifische und strukturelle Einflussfaktoren verstehen und beeinflussen ➤ Selbstmanagement verbessern ➤ Verhaltenspräventive Maßnahmen der Gesundheitsförderung konzipieren	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Seminar	
Lehrinhalte	➤ Ursachen der Entstehung von Konflikten und Stress ➤ Konfliktodynamik ➤ Möglichkeiten des Umgangs mit Konflikten und Stress ➤ Elemente des Selbstmanagements und von Entspannungstechniken	
Workload	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	➤ Glasl, F. (2017), Konfliktmanagement, Verlag Freies Geistesleben, Stuttgart (11. akt. Aufl.). ➤ Litzcke, S.; Schuh, H.; Pletke, M., (2013), Stress, Mobbing und Burn-out am Arbeitsplatz, Springer, Berlin (6. überarb. Aufl.). ➤ Petermann, F.; Vaitl, D. (Hrsg.), (2014), Entspannungsverfahren, Beltz, Weinheim (5. überarb. Aufl.).	

2. Modulbeschreibungen

Name des Moduls: NW35 Unternehmerische Nachhaltigkeitskommunikation		
Prüfung: NW35 Unternehmerische Nachhaltigkeitskommunikation	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: B. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Christin Wessels, M.Sc. (NDuE)		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ Nachhaltigkeit im Unternehmen beschreiben und clustern ➤ Nachhaltigkeitskommunikation definieren ➤ Formen der Nachhaltigkeitskommunikation beschreiben ➤ Instrumente der Nachhaltigkeitskommunikation anwenden und weiterentwickeln ➤ Eine Stakeholder-orientierte Nachhaltigkeits-kommunikation im Unternehmen aufbauen ➤ Unternehmen anhand ihrer Nachhaltigkeitskommunikation bewerten	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Seminar bzw. Gruppenarbeiten	
Lehrinhalte	Nachhaltigkeit ➤ Definition und Entwicklung CSR ➤ Handlungsfelder CSR Kommunikation ➤ Definition Kommunikation ➤ Kommunikationsmodelle ➤ Kommunikationsmedien Nachhaltigkeitskommunikation ➤ Definition und Handlungsfelder von Nachhaltigkeitskommunikation ➤ Aufbau, Umsetzung und Evaluierung im Unternehmen ➤ Interne/externe Nachhaltigkeitskommunikation ➤ Kommunikationsmedien zur Darstellung der Nachhaltigkeit im Unternehmen ➤ Bewertung der Nachhaltigkeitskommunikation von Unternehmen	
Workload	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	Die Literatur wird im Rahmen des Moduls bekannt gegeben.	

Name des Moduls: NW40 Nachhaltige Transformation in Städten		
Prüfung: NW40 Nachhaltige Transformation in Städten	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: A. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Jana Weber, M.Sc. (NDuE)		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ Theorien aus der Transformationsforschung differenzieren und miteinander in Beziehung setzen ➤ Die Theorien in den Kontext nachhaltiger Entwicklung einordnen ➤ Praktisch-konzeptionelle Ansätze aus der Theorie für die Gestaltung von Transformationsprozessen ableiten und auf ein Fallbeispiel anwenden ➤ Theoretische und praktische Perspektiven aus dem aktuellen Transformations- und Nachhaltigkeitsdiskurs diskutieren	
Prüfungsform- und umfang	Präsentation der durchgeführten Fallstudienarbeit	
Lehrform	Seminaristischer Unterricht	
Lehrinhalte	Block I: Lesen und diskutieren von Texten aus der Transformations- und Nachhaltigkeitsforschung (sozial- und naturwissenschaftlich). Oberthemen sind: ➤ Transformationstheorien ➤ Realutopien ➤ Nachhaltige Städte, Transformationsprozesse in Städten / auf lokaler Ebene ➤ Sustainability Transitions, Multi-Level-Perspective ➤ Reallabore / Living Labs / Urban Transition Labs Block II: Anwendung eines theoretisch-konzeptionellen Ansatzes oder Tools auf das Fallbeispiel einer Stadt. Im Seminar: ➤ Übertragung der Ansätze / Tools auf das Systems Stadt ➤ Untersuchungsrahmen abstecken Block III: Fallstudienarbeit unter der Fragestellung: Transformation durch das richtige Werkzeug? Wie sehen die Werkzeuge in der Praxis aus? Welche Potenziale und Grenzen lassen sich aufzeigen? Was bedeutet das für die theoretische Konzeption von Transformationen? (ggf. mit Exkursion) Eigenständig: ➤ Desk Research ➤ Gespräche / Befragungen von Stakeholdern ➤ Aufbereitung der Ergebnisse ➤ Einordnung in die Theorie	
Workload	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	Es wird mit Material in englischer Sprache gearbeitet.	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	➤ Geels, Frank (2011): The multi-level perspective on sustainability transitions: Responses to seven criticisms. In: Environmental Innovation and Societal Transitions, 1 (1), S. 24-40 ➤ Schöpke, Niko et al. (2018): Jointly Experimenting for Transformation? Shaping Real-World Laboratories by Comparing. In: GAIA - Ecological Perspectives for Science and Society, 27 (1), S. 85-96 ➤ Schneidewind, Uwe (2018): Die Große Transformation. Eine Einführung in die Kunst gesellschaftlichen Wandels. Fischer Verlag, Frankfurt am Main. ➤ WBGU (2016): Der Umzug der Menschheit: Die transformative Kraft der Städte. Hauptgutachten. WBGU, Berlin. ➤ Wright, Erik Olin (2017): Reale Utopien. Wege aus dem Kapitalismus. Erste deutsche Auflage. suhrkamp Verlag, Berlin.	

Name des Moduls: NW44 Water in food systems and nutrition		
Prüfung: NW44 Water in food systems and nutrition	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: B. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Englisch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Carola Strassner		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ Wasser als Ressource im Lebensmittelsystem identifizieren und verfolgen ➤ Wissen über die Rolle des Wassers im Lebensmittelsystem und in der Ernährung verstehen, nachvollziehen und anwenden, ➤ die Folgen der Wassernutzung in der Lebensmittelkette einschätzen und bewerten ➤ erörtern Herausforderungen und Chancen der Wasserproblematik im Lebensmittelsystem ➤ geeignete akademische und technische Ressourcen für Themen im Zusammenhang mit dem Lebensmittel-Wasser-Nexus zu finden und auszuwählen ➤ Präsentation von Forschungsergebnissen in einem akademischen Kontext ➤ individuell und in einer Gruppe arbeiten	
Prüfungsform- und -umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Seminar bzw. Gruppenarbeiten	
Lehrinhalte	➤ Die dreifache Rolle des Wassers im Lebensmittelsystem - ein Überblick, der Wasserkreislauf und die Ressource Wasser in Lebensmittelsystemen und in der Ernährung ➤ Die Rolle des Wassers in der menschlichen Ernährung (Trinken, Trinkwasser, Wassermarkt, Hygiene) ➤ Die Rolle des Wassers als Umwelt für die Lebensmittelproduktion (Süß- und Salzwasser; Fische, andere Wassertiere und Pflanzen), Produktionsformen (Wildsammlung und Aquakultur) ➤ Die Rolle des Wassers als wesentliche Ressource für die Lebensmittelproduktion und -verarbeitung; in Produktions-, Verarbeitungs-, Zubereitungs- und Abfallprozessen ➤ aktuelle Konzepte zur Analyse und/oder Berechnung von Wasser im Lebensmittelsystem; zur Messung des Wasserfußabdrucks ➤ aktuelle Diskussionen und Debatten über das Management von Wasserressourcen in Lebensmittelsystemen	
Workload	Präsenzveranstaltung (3 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	45 h 105 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	➤ DGE – Empfehlungen zu Flüssigkeits- und Fischverzehr ➤ FIZ – Fisch-Informationszentrum – Daten und Fakten ➤ UBA – Thema Wasser, auch Wasserfußabdruck ➤ Folien werden im Unterricht zur Verfügung gestellt. ➤ Ausgewählte akademische Texte werden zur Verfügung gestellt, darunter u.a. Ernährungsrichtlinien in Bezug auf Trinkwasser und die Wissenschaft dahinter Wasserressourcenmanagement und Wasserfußabdruck ➤ Links zu audio-visuellen Clips werden zur Verfügung gestellt	

Name des Moduls: NW47 Transforming school meals for health and nutrition		
Prüfung: NW47 Transforming school meals for health and nutrition	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: A. Semester	Pflichtkennzeichen: [PF]	Lehrveranstaltungssprache: Englisch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Carola Strassner	Modulturnus: WiSe, SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Carola Strassner, Dr. Lilliana Stefanovic		
Qualifikationsziele	Die Studierenden können ➤ kontextspezifische Hindernisse für die Umsetzung einer gesünderen und nachhaltigeren Schulverpflegung erkennen, ➤ das Wissen über die Rolle des öffentlichen Beschaffungswesens bei der Umgestaltung von Schulspeisungssystemen verstehen, erfassen und anwenden ➤ das Lebensmittelumfeld beschreiben, verstehen und anwenden, wie die Förderung einer gesunden Ernährung das Verbraucherverhalten verändern kann ➤ Lebensmittelsysteme auf den Kontext der Schulverpflegung anwenden ➤ geeignete akademische und technische Ressourcen finden und auswählen ➤ Forschungsergebnisse in einem akademischen Kontext präsentieren ➤ individuell und in einer Gruppe arbeiten	
Prüfungsform- und umfang	Siehe aktuelle Prüfungstermin- und Prüfungsformliste	
Lehrform	Seminar bzw. Gruppenarbeiten	
Lehrinhalte	➤ Untersuchung der Beziehung zwischen Schülern und Ernährung, Lebensmittelsystemen und Klima ➤ Schulspeisungsprogramme auf der ganzen Welt sowie die Akteure in diesem Bereich ➤ schulische Gesundheitsmaßnahmen und Nachweis der Wirkung ➤ bewährte Verfahren aus nationalen Schulspeisungsprogrammen in Ländern mit hohem und niedrigem Einkommen sowie regionale Ansätze ➤ die zu erhebenden Ernährungsindikatoren für Kinder und Jugendliche im Schulalter ➤ ausgewählte Methoden wie Interviewtechniken und Fallstudien	
Workload	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	keine	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	➤ Pastorino, S; Springmann, M; Backlund, U; Kaljonen, M; Singh, S; Hunter, D; Vargas, M; Milani, P; Bellanca, R; Eustachio CP; Makowicz Bastos, D; Manjella, A; Wasilwa, L; Wasike, V; Bundy, DAP; the Research Consortium White Paper writing team; (2023) School meals and food systems: Rethinking the consequences for climate, environment, biodiversity, and food sovereignty. Discussion Paper. London School of Hygiene & Tropical Medicine, London. DOI: https://doi.org/10.17037/PUBS.04671492 ➤ Stein, M., Mariani, M., Caranta, R., & Polychronakis, Y. (Eds.). (2024). Sustainable Food Procurement: Legal, Social and Organisational Challenges (1st ed.). Routledge. https://doi.org/10.4324/9781003393023	

WPE 27 : Creativity and Innovation – Principles, Techniques and Application		
Exam:	LV.-No.:	ECTS-Points: 5 CP
Recommended Semester: BSc Oecotrophologie, Bachelor IFM, 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	

2. Modulbeschreibungen

Workload	Presence (2 SWS): Preparation and Follow-up: Sum:	30h 120h 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	