

MODULHANDBUCH

Bachelor of Arts

Culinary Management

180 ECTS

Duales Studium

Klassifizierung: eigenständig

Inhaltsverzeichnis

1. Semester

Modul BWL: Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre

Modulbeschreibung	9
Kurs BWL01: Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre	11

Modul DSBEHG: Einführung in die Hotellerie und Gastronomie

Modulbeschreibung	15
Kurs DSBEHG01: Einführung in die Hotellerie und Gastronomie	17

Modul DSWISSARB: Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten

Modulbeschreibung	21
Kurs DSWISSARB01: Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten	23

Modul DSCTR: Computer Training

Modulbeschreibung	29
Kurs DSCTR01: Computer Training	31

Modul PRAXP1: Praxisprojekt I

Modulbeschreibung	35
Kurs PRAXP101: Praxisprojekt I	37

2. Semester

Modul DSBSPI: Speisenproduktion I

Modulbeschreibung	45
Kurs DSBSPI01: Speisenproduktion I	47

Modul DSBFJA: Buchführung und Jahresabschluss

Modulbeschreibung	51
Kurs DSBFJA01: Buchführung und Jahresabschluss	53

Modul VWL: Grundlagen der Volkswirtschaftslehre

Modulbeschreibung	57
Kurs VWL01: Grundlagen der Volkswirtschaftslehre	59

Modul DSBHS: Hygiene und Sicherheit

Modulbeschreibung	63
Kurs DSBHS01: Hygiene und Sicherheit	65

Modul PRAXP2: Praxisprojekt II

Modulbeschreibung	69
Kurs PRAXP201: Praxisprojekt II	71

3. Semester**Modul DSKLR: Kosten- und Leistungsrechnung**

Modulbeschreibung	79
Kurs DSKLR01: Kosten- und Leistungsrechnung	81

Modul DSMARK: Marketing

Modulbeschreibung	85
Kurs DSMARK01: Marketing	87

Modul DSBSPII: Speisenproduktion II

Modulbeschreibung	91
Kurs DSBSPII01: Speisenproduktion II	93

Modul DSEE0423: Ernährungstrends und Ernährungsformen

Modulbeschreibung	99
Kurs DSEE042301: Ernährungstrends und Ernährungsformen	101

Modul PRAXP3: Praxisprojekt III

Modulbeschreibung	105
Kurs PRAXP301: Praxisprojekt III	107

4. Semester**Modul DSINFI: Investition und Finanzierung**

Modulbeschreibung	115
Kurs DSINFI01: Investition und Finanzierung	117

Modul DSBUERE: Bürgerliches Recht

Modulbeschreibung	121
Kurs DSBUERE01: Bürgerliches Recht	124

Modul DSBEL: Ernährungslehre

Modulbeschreibung	131
Kurs DSBEL01: Ernährungslehre	133

Modul DSV1023: Verpflegungssysteme

Modulbeschreibung	137
Kurs DSV102301: Verpflegungssysteme	139

Modul PRAXP4: Praxisprojekt IV

Modulbeschreibung	143
Kurs PRAXP401: Praxisprojekt IV	145

5. Semester**Modul DSBEWR-IL: Besonderes Wirtschaftsrecht**

Modulbeschreibung	153
Kurs DSBEWR-IL01: Besonderes Wirtschaftsrecht	155

Modul DSBKT: Küchentechnologie

Modulbeschreibung	161
Kurs DSBKT01: Küchentechnologie	163

Modul CPRQMGT: Compliance, Prozess- und Qualitätsmanagement

Modulbeschreibung	167
Kurs CPRQMGT01: Compliance, Prozess- und Qualitätsmanagement	169

Modul PRAXP5: Praxisprojekt V

Modulbeschreibung	173
Kurs PRAXP501: Praxisprojekt V	175

Modul DSBGM: Getränkemanagement

Modulbeschreibung	179
Kurs DSBGM01: Getränkemanagement	181

Modul DSSS1G1023: Smarte Systemgastronomie I - Grundlagen

Modulbeschreibung	185
Kurs DSSS1G102301: Smarte Systemgastronomie I - Grundlagen	187

6. Semester**Modul DSPM: Projektmanagement**

Modulbeschreibung	197
Kurs DSPM01: Projektmanagement	199

Modul DSBPEP: Personaleinsatzplanung

Modulbeschreibung	203
Kurs DSBPEP01: Personaleinsatzplanung	205

Modul PRAXP6: Praxisprojekt VI

Modulbeschreibung	209
Kurs PRAXP601: Praxisprojekt VI	211

Modul DSBMPB: Menüplanung und Budgetierung	
Modulbeschreibung	215
Kurs DSBMPB01: Menüplanung und Budgetierung	217
Modul DSIG0424: Internationale Gastronomiekonzepte	
Modulbeschreibung	221
Kurs DSIG042401: Internationale Gastronomiekonzepte	223
Modul DSSS2V0424: Smarte Systemgastronomie II – Vermarktungsstrategien	
Modulbeschreibung	227
Kurs DSSS2V042401: Smarte Systemgastronomie II – Vermarktungsstrategien	229
Modul DSEFK0424: Von der Idee zur Marke – Entwicklung eines Franchisekonzeptes	
Modulbeschreibung	235
Kurs DSEFK042401: Von der Idee zur Marke – Entwicklung eines Franchisekonzeptes	237

7. Semester

Modul DSPUO: Personal und Organisation	
Modulbeschreibung	247
Kurs DSPUO01: Personal und Organisation	249
Modul DLBWPLS: Leadership 4.0	
Modulbeschreibung	255
Kurs DLBWPLS01: Leadership 4.0	257
Modul DSMB1024: Machbarkeitsstudien und Businessplan	
Modulbeschreibung	263
Kurs DSMB102401: Machbarkeitsstudien und Businessplan	265
Modul BA: Bachelorarbeit	
Modulbeschreibung	269
Kurs BA01: Bachelorarbeit	271
Modul DSAEGK1024: Aktuelle Entwicklungen in Gastronomie und Kulinarik	
Modulbeschreibung	275
Kurs DSAEGK102401: Aktuelle Entwicklungen in Gastronomie und Kulinarik	277

2021-10-01

1. Semester

Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre

Modulcode: BWL

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Frank Wernitz (Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre)

Kurse im Modul

- Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre (BWL01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Fallstudie

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Geschichte der Betriebswirtschaftslehre
- Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre
- Unternehmensführung
- Überblick über die Funktionsbereiche im Unternehmen
- Aktuelle Entwicklungen und Megatrends der Betriebswirtschaftslehre

Qualifikationsziele des Moduls**Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die grundlegenden betriebswirtschaftlichen sowie wirtschaftswissenschaftlichen Denk- und Arbeitsweisen anzuwenden.
- die betriebswirtschaftlichen Grundzusammenhänge zu verstehen.
- Kernelemente der Unternehmensführung zu kennen, zu verstehen und anzuwenden.
- die wesentlichen Entscheidungskriterien und Ausgestaltungsmöglichkeiten struktureller Entscheidungen von Unternehmen (Rechtsform, Standort, Unternehmensverbindungen) zu kennen.
- die wichtigsten primären und sekundären Funktionsbereiche eines Unternehmens (Beschaffung, Produktion, Absatz Rechnungswesen, Finanzierung, Personal und deren grundlegende Inhalte, Ziele und Instrumente zu kennen.
- aktuelle Entwicklungen und Megatrends in der Betriebswirtschaftslehre zu kennen und zu analysieren.
- die nötigen Grundlagen zur weiteren Spezialisierung innerhalb der Betriebswirtschaftslehre zu kennen und zu beherrschen.
- grundlegende methodischen Kenntnisse zur Lösung von Fallstudien zu kennen und zu beherrschen und Fallstudien im Team zu erarbeiten und zu präsentieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Grundlage für weitere Module im Bereich Betriebswirtschaftslehre

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

duale Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management

Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre

Kurscode: BWL01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre setzt sich mit den Grundlagen und Grundbegriffen der Allgemeinen Betriebswirtschaftslehre auseinander. Er vermittelt den Studierenden einen Überblick über die unterschiedlichen Funktionsbereiche eines Betriebs und schafft damit ein Grundverständnis zu den grundsätzlichen Fragen des Wirtschaftens in Unternehmen. Mit dem erfolgreichen Abschluss des Kurses verfügen die Studierenden über das Basiswissen, um darauf aufbauend das betriebswirtschaftliche Spezialwissen im weiteren Verlauf des Studiums zu erwerben.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die grundlegenden betriebswirtschaftlichen sowie wirtschaftswissenschaftlichen Denk- und Arbeitsweisen anzuwenden.
- die betriebswirtschaftlichen Grundzusammenhänge zu verstehen.
- Kernelemente der Unternehmensführung zu kennen, zu verstehen und anzuwenden.
- die wesentlichen Entscheidungskriterien und Ausgestaltungsmöglichkeiten struktureller Entscheidungen von Unternehmen (Rechtsform, Standort, Unternehmensverbindungen) zu kennen.
- die wichtigsten primären und sekundären Funktionsbereiche eines Unternehmens (Beschaffung, Produktion, Absatz Rechnungswesen, Finanzierung, Personal und deren grundlegende Inhalte, Ziele und Instrumente zu kennen.
- aktuelle Entwicklungen und Megatrends in der Betriebswirtschaftslehre zu kennen und zu analysieren.
- die nötigen Grundlagen zur weiteren Spezialisierung innerhalb der Betriebswirtschaftslehre zu kennen und zu beherrschen.
- grundlegende methodischen Kenntnisse zur Lösung von Fallstudien zu kennen und zu beherrschen und Fallstudien im Team zu erarbeiten und zu präsentieren.

Kursinhalt

1. Geschichte der Betriebswirtschaftslehre

2. Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre
 - 2.1 Elemente der Wirtschaft
 - 2.2 Typologie von Unternehmen
 - 2.3 Wirtschaften im Unternehmen
 - 2.4 Umwelt des Unternehmens
3. Unternehmensführung
 - 3.1 Grundlagen und Theorien der Unternehmensführung
 - 3.2 Unternehmensziele, -grundsätze, -leitbilder und -kultur
 - 3.3 Unternehmensethik und gesellschaftliche Verantwortung
 - 3.4 Strategisches Management
 - 3.5 Strukturelle Entscheidungen (Rechtsform, Standort, Unternehmensverbindungen)
 - 3.6 Planung, Entscheidung, Ausführung und Kontrolle
4. Überblick über die Funktionsbereiche im Unternehmen
 - 4.1 Das Modell der Wertkette von Porter
 - 4.2 Primärfunktionen im Unternehmen
 - 4.2.1 Beschaffung
 - 4.2.2 Produktion
 - 4.2.3 Absatz
 - 4.3 Sekundärfunktionen im Unternehmen
 - 4.3.1 Rechnungswesen
 - 4.3.2 Finanzierung
 - 4.3.3 Personal
5. Aktuelle Entwicklungen und Megatrends in der Betriebswirtschaftslehre

Literatur**Pflichtliteratur**

- Haller, S.: Dienstleistungsmanagement: Grundlagen – Konzepte – Instrumente, 7. Aufl., 2017.
<https://link-springer-com.pxz.iubh.de:8443/book/10.1007/978-3-658-16897-1>
- Hutzschenreuter, T.: Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, Grundlagen mit zahlreichen Praxisbeispielen, 6. Aufl., Wiesbaden 2015.
- Köhler, R./Küpper, H.-U./Pfungsten, A. (Hrsg.): Handwörterbuch der Betriebswirtschaft (HWB), Reihe: Enzyklopädie der Betriebswirtschaftslehre, Band 1, 6. Aufl., Stuttgart 2007.
- Schierenbeck, H./Wöhle, C. B.: Grundzüge der Betriebswirtschaftslehre, 19. Aufl., München 2016. <https://www-dawsonera-com.pxz.iubh.de:8443/abstract/9783110480450>
- Thommen, J.-P./Achleitner, A.-K.: Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, 8. Aufl., Wiesbaden 2017.
<https://link-springer-com.pxz.iubh.de:8443/book/10.1007/978-3-658-07768-6>
- Vahs, D./Schäfer-Kunz, J.: Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, 7. Aufl., Stuttgart 2015.
<https://ebookcentral.proquest.com.pxz.iubh.de:8080/lib/badhonnet/detail.action?docID=2125930>
- Weber, W./Kabst, R./Baum, M.: Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, 10. Aufl., 2018.
<https://link-springer-com.pxz.iubh.de:8443/book/10.1007/978-3-658-18252-6>
- Wöhe, G./Döring, U.: Einführung in die Allgemeine Betriebswirtschaftslehre, 26. Aufl., München 2016.
Zur Fallstudien-Methodik:
- Ellet, W.: Das Fallstudien – Handbuch der Harvard Business School Press: Business Cases Entwickeln und Erfolgreich Auswerten, Bern 2008.
- Mauffete-Leenders, L.A./Erskine, J.A.: Learning with Cases, 2007.
- Zaugg, Robert J./Wenger, Andreas P.: Anleitung zur Bearbeitung von Case Studies, in: WiSt, Heft 3, März 2003, S. 178-182.

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Vorlesung mit integrierter Übung, verbunden mit einem Selbststudium, das durch Übungsaufgaben unterstützt wird. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.

Einführung in die Hotellerie und Gastronomie

Modulcode: DSBEHG

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Gabriel Laies (Einführung in die Hotellerie und Gastronomie)

Kurse im Modul

- Einführung in die Hotellerie und Gastronomie (DSBEHG01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Einordnung des Gastgewerbes in die Hotellerie
- Konstitutive Entscheidungen
- Zusammenarbeit in der Hotellerie und Gastronomie
- Leistungserstellung in der Hotellerie und Gastronomie
- Qualitätsmanagement in der Hotellerie und Gastronomie
- Organisation von gastgewerblichen Betrieben

Qualifikationsziele des Moduls**Einführung in die Hotellerie und Gastronomie**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Zusammenhänge von Hotellerie und Gastronomie zu erkennen und zu analysieren.
- grundsätzliche Differenzierungen in der Hotellerie und Gastronomie zu erkennen, zu bewerten und diese selbstständig vorzunehmen.
- Vor- und Nachteile von Zusammenarbeit der Branchenteilnehmer zu beurteilen und dies auf bestehende Konzepte zu übertragen.
- die Besonderheiten bei der Leistungserstellung in Hotellerie und Gastronomie selbstständig herauszuarbeiten und auf konkrete Fallbeispiele zu übertragen.
- die Bedeutung von Qualitätsmanagement zu beurteilen und unterschiedliche Maßnahmen der Qualitätssicherung anzuwenden.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

- Hygiene und Sicherheit
- Speisenproduktion I und II
- Ernährungstrends und -formen
- Verpflegungssysteme
- Aktuelle Machbarkeitsstudien und Businessplan
- Menüplanung und Budgetierung
- Aktuelle Entwicklungen in Gastronomie und Kulinarik

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

keine

Einführung in die Hotellerie und Gastronomie

Kurscode: DSBEHG01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs Einführung in die Hotellerie und Gastronomie soll den Studierenden ein Grundverständnis für die Branche vermitteln. Neben der Vielschichtigkeit der Branche werden auch die zahlreichen Formen der Zusammenarbeit besprochen und ein Überblick über die existierenden Formen des Gastgewerbes erarbeitet. Die Studierenden erlernen die unterschiedlichen Anforderungen in den jeweiligen Untergruppen des Gastgewerbes. Darüber hinaus fördert der Kurs das Verständnis der Studierenden für die Sonderrolle der Dienstleistungsproduktion im Gastgewerbe und die damit verbundene Wichtigkeit von Qualitätsmanagement und -sicherung.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Zusammenhänge von Hotellerie und Gastronomie zu erkennen und zu analysieren.
- grundsätzliche Differenzierungen in der Hotellerie und Gastronomie zu erkennen, zu bewerten und diese selbstständig vorzunehmen.
- Vor- und Nachteile von Zusammenarbeit der Branchenteilnehmer zu beurteilen und dies auf bestehende Konzepte zu übertragen.
- die Besonderheiten bei der Leistungserstellung in Hotellerie und Gastronomie selbstständig herauszuarbeiten und auf konkrete Fallbeispiele zu übertragen.
- die Bedeutung von Qualitätsmanagement zu beurteilen und unterschiedliche Maßnahmen der Qualitätssicherung anzuwenden.

Kursinhalt

1. Einordnung des Gastgewerbes in die Hotellerie
 - 1.1 Übersicht und Vorstellung von gastgewerblichen Kennzahlen
 - 1.2 Ausgewählte Strukturmerkmale von Hotellerie und Gastronomie
 - 1.3 Differenzierungsmöglichkeiten

2. Konstitutive Entscheidungen
 - 2.1 Der Standort
 - 2.2 Marktkonzepte
 - 2.2.1 Hotellerie
 - 2.2.2 Gastronomie
 - 2.2.3 Aspekte der Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung
 - 2.3 Betriebsarten und Betriebstypen des Gastgewerbes
 - 2.3.1 Betriebsarten und Betriebstypen der Hotellerie
 - 2.3.2 Betriebsarten und Betriebstypen der Gastronomie
 - 2.3.3 Differenzierungsmöglichkeiten
3. Zusammenarbeit in der Hotellerie und Gastronomie
 - 3.1 Betreiberformen
 - 3.2 Kooperationsformen
 - 3.2.1 Franchise
 - 3.2.2 Kooperation im engeren Sinn
4. Leistungserstellung in der Hotellerie und Gastronomie
 - 4.1 Die gastgewerbliche Leistung als Dienstleistung
 - 4.1.1 Der Beherbergungsbereich
 - 4.1.2 Der Bewirtungsbereich
 - 4.2 Besonderheiten bei der Leistungserstellung in Hotellerie und Gastronomie
5. Qualitätsmanagement in der Hotellerie und Gastronomie
 - 5.1 Qualität von Dienstleistungen
 - 5.2 Qualitätssicherung
 - 5.2.1 Qualitätsmanagement nach ISO-Norm 9001:2000
 - 5.2.2 Total Quality Management
 - 5.3 Exkurs Kundenbindung und -Rückgewinnung in der Hotellerie und Gastronomie
6. Organisation von gastgewerblichen Betrieben
 - 6.1 Aufbauorganisation von gastgewerblichen Betrieben
 - 6.2 Ablauforganisation von gastgewerblichen Betrieben

Literatur**Pflichtliteratur**

- Gardini, M.A. (2020). Grundlagen der Hotellerie und des Hotelmanagements: Hotelbranche - Hotelbetrieb – Hotelimmobilie. 3. Überarbeitete Auflage. De Gruyter Oldenbourg
- Gruner, A., Freyberg, B. von & Euchner, M. (2016). Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden. Matthaes Verlag, Stuttgart
- Hänssler, K. H. (2021). Management in der Hotellerie und Gastronomie: Betriebswirtschaftliche Grundlagen. 10. Auflage. Walter de Gruyter GmbH & Co KG, Berlin
- Henschel, U. K., Gruner, A. & Freyberg, B. (2013). Hotelmanagement. Walter de Gruyter, Berlin
- Hinterholzer, T. & Jooss, M. (2013). Social Media Marketing und -Management im Tourismus. Springer-Verlag, Berlin Heidelberg New York,;
- Meyer, H. (2011). Management in der Gastronomie: Gründung, Steuerung und Finanzierung von Familienbetrieben. Walter de Gruyter, Berlin
- Schaetzing, Edgar E. (2013). Management in Hotellerie und Gastronomie. Matthaes Verlag, Stuttgart
- Schaetzing, E. (2015). Qualitätsmanagement in der Gastronomie. BWV Verlag, Berlin

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
<p>Die Vorlesung ist eine zusammenhängende mündliche Darlegung des Lehrstoffes durch einen Dozenten, ergänzt um Übungsanteile während der Präsenzphase und ein Selbststudium. Sie dient der kontinuierlichen Vermittlung und Anwendung von fachlichen oder methodischen Grundlagen. Die hier verwendeten Lehrmaterialien bestehen hauptsächlich aus Skripten und Präsentationen. Vertiefende Literatur wird in den Modulbeschreibungen angegeben. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.</p>

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten

Modulcode: DSWISSARB

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Kurs- und Prüfungssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Pascal Mandelartz (Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten)

Kurse im Modul

- Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten (DSWISSARB01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Workbook

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Wissenschaftstheoretische Grundlagen und Forschungsparadigmen
- Anwendung guter wissenschaftlicher Praxis
- Methodenlehre
- Literaturverwaltung
- Empirie
- Formen wissenschaftlichen Arbeitens an der IU

Qualifikationsziele des Moduls

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Das Modul ist eigenständig. Es liefert Grundlagenkenntnisse für alle weiteren Module.

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Grundlagenmodul aller Bachelorprogramme im Dualen Studium

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten

Kurscode: DSWISSARB01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	1,5	5	keine

Beschreibung des Kurses

Die Anwendung guter wissenschaftlicher Praxis gehört zu den akademischen Basisqualifikationen, die im Verlaufe eines Studiums erworben werden sollten. In diesem Kurs geht es um die Unterscheidung zwischen Alltagswissen und Wissenschaft. Dafür ist ein tieferes wissenschaftstheoretisches Verständnis ebenso notwendig, wie das Kennenlernen grundlegender Forschungsmethoden und Instrumente zum Verfassen wissenschaftlicher Texte. Die Studierenden erhalten daher erste Einblicke in die Thematik und werden an Grundlagenwissen herangeführt, das ihnen zukünftig beim Erstellen wissenschaftlicher Arbeiten dient. Innerhalb der Bachelor Studiengänge werden im Verlauf des Studiums unter anderem Exposés, Projektarbeiten und zum Abschluss des Studiums eine Thesis von den Studenten eigenhändig verfasst. Darüber hinaus erhalten die Studierenden einen Überblick über die unterschiedlichen IU Prüfungsformen und einen Einblick in deren Anforderungen und Umsetzung.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

1. Wissenschaftstheorie
 - 1.1 Einführung in Wissenschaft und Forschung
 - 1.2 Vorbereitung der wissenschaftlichen Arbeit
 - 1.3 Themenwahl
 - 1.3.1 Themenvorschlag formulieren
 - 1.3.2 Zielsetzung, Forschungsfragestellung und Gliederung
 - 1.4 Quellen und Literatur
 - 1.4.1 Grundsätzliches
 - 1.4.2 Recherche vorbereiten
 - 1.4.2.1 Kataloge
 - 1.4.2.2 Zeitschriftendatenbanken
 - 1.4.2.3 Fachdatenbanken
 - 1.4.2.4 Suchmaschinen im Internet
 - 1.4.3 Recherche durchführen
2. Anwendung guter wissenschaftlicher Praxis
 - 2.1 Forschungsethik
 - 2.2 Evidenzlehre
 - 2.3 Datenschutz und eidesstattliche Erklärung
 - 2.4 Orthografie und Form
 - 2.5 Plagiatsprävention

3. Forschungsmethoden
 - 3.1 Empirische Forschung
 - 3.1.1 Forschungsparadigmen
 - 3.1.2 Auswirkungen wissenschaftlicher Paradigmen auf das Forschungsdesign
 - 3.2 Literatur- und Übersichtsarbeiten
 - 3.3 Erkenntnislogik
 - 3.3.1 Induktion
 - 3.3.2 Deduktion
 - 3.4 Daten erheben
 - 3.5 Datenarten
 - 3.5.1 Sekundärdaten
 - 3.5.2 Primärdaten
 - 3.6 Primäre Datenerhebung
 - 3.6.1 Quantitative Datenerhebung
 - 3.6.2 Qualitative Datenerhebung
 - 3.6.3 Methodenmix
 - 3.7 Methodenkritik und Selbstreflexion
4. Daten darstellen und auswerten
 - 4.1 Skalentypen
 - 4.2 Erhebungsverfahren
 - 4.3 Befragungen
 - 4.4 Inhaltsanalyse
 - 4.5 Fallstudien
 - 4.6 Daten auswerten
 - 4.7 Daten darstellen
 - 4.8 Daten analysieren und interpretieren
5. Wissenschaftliches Arbeiten an der IU
 - 5.1 Exposés und Projektarbeiten
 - 5.2 Seminararbeit
 - 5.3 Projektbericht
 - 5.4 Fallstudie
 - 5.5 Bachelorarbeit
 - 5.6 Fachpräsentation/Referat

Literatur**Pflichtliteratur**

- Flick, U. et al. (2012). Handbuch Qualitative Sozialforschung. Grundlagen, Konzepte, Methoden und Anwendungen. 3. Auflage. Weinheim: Beltz Verlag.
- Hug, T. & Poscheschnik, G. (2015). Empirisch Forschen. 2. Auflage. Wien: Verlag Huter & Roth KG.
- Kipman, U., Leopold-Wildburger, U., & Reiter, T. (2017). Wissenschaftliches Arbeiten 4.0: Vortragen und Verfassen leicht gemacht. Wiesbaden: Springer-Verlag.
- Klapper, D., Konradt, U., Walter, A., & Wolf, J. (2009). Methodik der empirischen Forschung (Vol. 3). S. Albers (Ed.). Wiesbaden: Gabler.
- Mason, P., & McBride, P. K. (2014). Researching tourism, leisure and hospitality for your dissertation. Goodfellow Publishers.
- Schwaiger, M., & Meyer, A. (Eds.). (2011). Theorien und Methoden der Betriebswirtschaft: Handbuch für Wissenschaftler und Studierende. München: Vahlen.
- Stock, S., Schneider, P., Peper, E., & Molitor, E. (Eds.). (2018). Erfolgreich wissenschaftlich arbeiten: Alles, was Studierende wissen sollten. Berlin: Springer-Verlag.
- Theisen, M. R. (2013). Wissenschaftliches Arbeiten: Erfolgreich bei Bachelor-und Masterarbeit. München: Vahlen.
- Werner, M., Vogt, S., & Scheithauer, L. (2016). Wissenschaftliches Arbeiten in der Sozialen Arbeit. Wochenschau Verlag.

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Übung
--------------------------------------	-------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Workbook

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
131,25 h	18,75 h	0 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden
Bei Übungen handelt es sich um Vorlesungen mit einem Übungsanteil von mindestens 50%.

DSWISSARB01

Computer Training

Modulcode: DSCTR

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

N.N. (Computer Training)

Kurse im Modul

- Computer Training (DSCTR01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Workbook

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Windows 10
- Cloud und Sicherheit
- E-Mail-Programm am Beispiel von Outlook
- E-Mails – Umgang und Sicherheit
- Textverarbeitung am Beispiel von Word
- Tabellenverarbeitung am Beispiel von Excel
- Präsentationsprogramme am Beispiel von PowerPoint

Qualifikationsziele des Moduls**Computer Training**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die grundlegenden Kenntnisse in Standard-Software eines modernen Office-Arbeitsplatzes im Unternehmensumfeld zu beherrschen.
- einen sicheren Umgang mit Informationen in dezentralen Systemstrukturen (Cloud) zu haben und wissen, wie sie sowohl Desktop- als auch mobile Geräte sicher einsetzen können.
- berufs- und studienbezogene Texte, Tabellen und Präsentationen eigenständig und in Teams in geeigneten Programmen zu konzipieren, erstellen und überarbeiten.
- mit dem Medium E-Mail geeignet, bewusst und sicher umgehen können und wissen, wie ein Standardprogramm zum Austausch und der Verwaltung von E-Mails einzusetzen ist.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

- Projektmanagement
- Wissenschaftliches Arbeiten
- Statistik

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

- Betriebswirtschaftslehre
- Immobilienwirtschaft
- Tourismusmanagement
- Gesundheitsmanagement
- Personalmanagement
- Logistikmanagement

Computer Training

Kurscode: DSCTR01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	1.5	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs vermittelt Studierenden zentrale Kenntnisse in der Anwendung von Standard-Software, die in modernen Office-Arbeitsplätzen eingesetzt wird. Der Schwerpunkt liegt hierbei auf dem Umgang mit dem Betriebssystem sowie mit Text-, Tabellen-, und Präsentationsprogrammen. Außerdem wird der bewusste und sichere Umgang mit dem Medium E-Mail vermittelt und das Thema Informationssicherheit und Umgang mit dezentralen Daten/Diensten (Cloud) thematisiert. Im Rahmen zusätzlicher Wahlthemen können weitere Kompetenzen auf freiwilliger Basis vertieft und je nach Interesse und Bedarf spezialisiert werden. Die Wahlthemen sind nicht prüfungsrelevant. Hierzu zählt der Umgang mit Systemen für das Projekt- oder Datenbankmanagement oder die Besonderheiten der digitalen Zusammenarbeit und die dafür benötigte Infrastruktur.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die grundlegenden Kenntnisse in Standard-Software eines modernen Office-Arbeitsplatzes im Unternehmensumfeld zu beherrschen.
- einen sicheren Umgang mit Informationen in dezentralen Systemstrukturen (Cloud) zu haben und wissen, wie sie sowohl Desktop- als auch mobile Geräte sicher einsetzen können.
- berufs- und studienbezogene Texte, Tabellen und Präsentationen eigenständig und in Teams in geeigneten Programmen zu konzipieren, erstellen und überarbeiten.
- mit dem Medium E-Mail geeignet, bewusst und sicher umgehen können und wissen, wie ein Standardprogramm zum Austausch und der Verwaltung von E-Mails einzusetzen ist.

Kursinhalt

1. Windows 10
 - 1.1 Anmeldung und erster Eindruck
 - 1.2 Hardware, Software, Sicherheitseinstellungen
 - 1.3 Anpassung von Windows 10
 - 1.4 Neue Feature
 - 1.5 Internetbrowser Edge

2. Cloud und Sicherheit
 - 2.1 Desktop-Computer und mobile Geräte sicher verwenden
 - 2.2 Einführung in die Informationssicherheit
 - 2.3 Einführung in Cloud Computing
 - 2.4 Microsoft Office 365: Anwendungen
3. E-Mail-Programm am Beispiel von Outlook
 - 3.1 Kennenlernen der Funktionen in Outlook
 - 3.2 Verwalten von Unterhaltungen und E-Mails in Outlook
 - 3.3 Verwalten von Anhängen und Einfügen von Elementen und Signaturen in Outlook
4. E-Mails – Umgang und Sicherheit
 - 4.1 Wirksames Einsetzen von E-Mails und Instant Messaging
 - 4.2 Adressieren und Weiterleiten von E-Mails
 - 4.3 Verwalten Ihrer E-Mails
 - 4.4 E-Mails, Internet und soziale Medien im Unternehmensumfeld sicher verwenden
5. Textverarbeitung am Beispiel von Word
 - 5.1 Die Benutzeroberfläche und allgemeine Aufgaben in Word
 - 5.2 Formatieren von Text in Word
 - 5.3 Anpassen von Einstellungen und Verwenden von Dokumentansichten in Word
 - 5.4 Erstellen und Formatieren von Tabellen in Word
 - 5.5 Kopfzeilen, Fußzeilen, Seitenzahlen und Layout in Word
6. Tabellenverarbeitung am Beispiel von Excel
 - 6.1 Erstellen, Bearbeiten und Speichern von Tabellen
 - 6.2 Formatieren von Daten
 - 6.3 Darstellen von Daten
 - 6.4 Formeln und Funktionen
7. Präsentationsprogramme am Beispiel von PowerPoint
 - 7.1 Eine Präsentation planen
 - 7.2 Erstellen von Präsentationen
 - 7.3 Präsentationen ansprechend gestalten
 - 7.4 Animationen und Medi

Literatur**Pflichtliteratur**

- Studienskript aus dem FS
- Fahnenstich, K./Haselier, R. (2016): Microsoft Office 2016. Das Handbuch. O'Reilly/dpunkt.verlag, Heidelberg. ISBN-13: 978-3960090106.
- Hauenherm, E. (2017): Effiziente Kommunikation im Unternehmen. Konzepte & Lösungen mit Microsoft-Plattformen. Hanser, München. ISBN-13: 978-3446446816.
- Hölscher, L. (2016): Microsoft Access 2016. Das Handbuch. O'Reilly/dpunkt.verlag, Heidelberg. ISBN-13: 978-3960090113.
- McConnell, S./Munzel, M. (2017): Schnelleinstieg in SAP. 2. Auflage, Espresso Tutorialsgleichen. ISBN-13: 978-3960121305.
- Langer, W. (2016): Access 2016. Das umfassende Handbuch. Rheinwerk Computing, Bonn. ISBN-13: 978-3836219419.
- Philipp, G. (2016): Office 2016. Das Praxishandbuch. Markt + Technik Verlag, Burgthann. ISBN-13: 978-3959820134.
- Rosenstock, J. (2016) Microsoft Project 2016: Das umfassende Handbuch. 3. Auflage, Rheinwerk Computing, Bonn. ISBN-13: 978-3836241113.
- Saumweber, W. (2015): Windows 10: Das große Handbuch. Vierfarben Verlag/ Rheinwerk, Bonn. ISBN-13: 978-3842101623.
- Vossen, G./Haselmann, T./Hoeren T. (2012): Cloud-Computing für Unternehmen: Technische, wirtschaftliche, rechtliche und organisatorische Aspekte. dpunkt.verlag, Heidelberg. ISBN-13: 978-3898648

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Integrierte Vorlesung
--------------------------------------	---

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Workbook

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 131,25 h	Präsenzstudium 18,75 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Integrierte Lehre: Der Kurs verbindet interaktive Präsenzphasen mit online unterstützten Selbstlernphasen. Die Studierenden erhalten abgestimmte Aufgaben zur Vor- und Nachbereitung und befassen sich vor der jeweiligen Präsenzphase selbstständig mit dem entsprechenden Lernstoff (Flipped Classroom). Die Präsenzphasen bauen inhaltlich auf den zuvor definierten Kapiteln des Studienskripts auf. Das selbstständig Gelernte wird durch verschiedenartige Übungen unter Anleitung des Dozent/der Dozentin in der Präsenzphase vertieft.

Praxisprojekt I

Modulcode: PRAXP1

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Patrick Geus (Praxisprojekt I)

Kurse im Modul

- Praxisprojekt I (PRAXP101)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Projektarbeit

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Planung des Praxisprojektes
- Reflexion des beruflichen Handelns
- Erprobung von Konzepten und Methoden in der Praxis
- Dokumentation und Auswertung des Projektes

Qualifikationsziele des Moduls**Praxisprojekt I**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das im Studium bisher erworbene Wissen auf praktische Probleme mit einfachem Schwierigkeitsgrad anzuwenden.
- die betriebliche Arbeitspraxis auf Basis ihrer bisherigen Erfahrungen zu kennen.
- Probleme aus der Praxis selbstständig bearbeiten zu können.
- erste kreative und kommunikative Fähigkeiten in Form von Projekt- und Beratungskompetenz entwickelt zu haben.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen.
- die Beziehungen zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen, alltäglichen Handlungssituationen und der eigenen Person zu reflektieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

alle dualen Bachelorprogramme

Praxisprojekt I

Kurscode: PRAXP101

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	0	5	keine

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen des Praxisprojektes I bearbeiten die Studierenden eine praxisrelevante Fragestellung mit Unternehmensbezug unter Einleitung einer/s Lehrenden. Die bereits im Modul "Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten" vorbereitete Themenstellung weist einen einfachen Schwierigkeitsgrad auf. Die Studierenden recherchieren eigenständig Literatur, arbeiten den durch Literatur dokumentierten Stand der Wissenschaft hinsichtlich des gewählten Themas heraus und leisten einen Beitrag zur Anwendung und/oder Weiterentwicklung des Themas. Die Studierenden erfassen ihre Lösungen und Empfehlungen in einer schriftlichen Projektarbeit.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das im Studium bisher erworbene Wissen auf praktische Probleme mit einfachem Schwierigkeitsgrad anzuwenden.
- die betriebliche Arbeitspraxis auf Basis ihrer bisherigen Erfahrungen zu kennen.
- Probleme aus der Praxis selbstständig bearbeiten zu können.
- erste kreative und kommunikative Fähigkeiten in Form von Projekt- und Beratungskompetenz entwickelt zu haben.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen.
- die Beziehungen zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen, alltäglichen Handlungssituationen und der eigenen Person zu reflektieren.

Kursinhalt

- Die Projektarbeit im Praxisprojekt I dient primär dem Erlernen und dem Training wissenschaftlicher Grundqualifikationen. Es werden durch die Hochschule im Kurs „Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten“ Themenbereiche vorgegeben, aus denen die Studierenden einen auswählen und eine Fragestellung ableiten. Diese wird von den Studierenden mit Blick auf ihren Praxisbetrieb bearbeitet. Die Erstellung der Projektarbeit wird durch Lehrende der Hochschule intensiv betreut und durch die Lehrveranstaltung „Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten“ begleitet. Dort lernen die Studierenden, wie eine wissenschaftliche Fragestellung zu bearbeiten und wie die Ergebnisse ihrer wissenschaftlichen Arbeit darzustellen sind. In der Projektarbeit setzen sie dies unter Anleitung einer/s Lehrenden praktisch um. Sie recherchieren eigenständig Literatur, arbeiten den durch Literatur dokumentierten Stand der Wissenschaft hinsichtlich ihres Themas heraus und leisten einen Beitrag zur Anwendung und/oder Weiterentwicklung des Themas.

Literatur**Pflichtliteratur**

- Karmasin, M. & Ribing, R. (2019). Die Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten: Ein Leitfaden für Facharbeit/VWA, Seminararbeiten, Bachelor-, Master-, Magister- und Diplomarbeiten sowie Dissertationen (10. Auflage), UTB.

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Praxisprojekt
--------------------------------------	---------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Projektarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
0 h	0 h	0 h	0 h	150 h	150 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

PRAXP101

2. Semester

Speisenproduktion I

Modulcode: DSBSPI

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	-------------------------------------	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Margit Bölts (Speisenproduktion I)

Kurse im Modul

- Speisenproduktion I (DSBSPI01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Referat, 15 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Kriterien der Lebensmittelqualität
- Tierische Lebensmittel: Einteilung, Arten, Verwendung in der Gastronomie
- Pflanzliche Lebensmittel: Einteilung, Arten, Verwendung in der Gastronomie
- Regionalität
- Bio-Lebensmittel
- Convenienceprodukte
- Funktional Food
- Garverfahren
- Konservierungsverfahren

Qualifikationsziele des Moduls

Speisenproduktion I

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Kriterien für "Lebensmittelqualität" zu benennen, zu beschreiben und zu kategorisieren.
- Einteilungen und Arten von tierische Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Milch/ -erzeugnisse), die in der Gastronomie verwendet werden, zu beschreiben und bzgl. ihrer praktischen Bedeutung für die Gastronomie zu beurteilen
- aktuelle Entwicklungen und Aspekte des Fleisch- und Fischkonsums zu beschreiben, kritisch zu analysieren und gegebenenfalls Alternative für die Gastronomie zu entwickeln.
- Einteilungen und Arten von pflanzlichen Lebensmittel (Gemüse, Obst, Getreide), die in der Gastronomie verwendet werden, zu beschreiben und bzgl. ihrer praktischen Bedeutung für die Gastronomie zu beurteilen.
- Kriterien für den Begriff Regionalität abzuleiten und zu beurteilen.
- die Bedeutung und Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der Gastronomie zu beschreiben und aufzuzeigen.
- anwendungsbezogene und ökonomische Kriterien für Convenienceprodukte in der Gastronomie zu entwickeln, anzuwenden und zu bewerten.
- die Bedeutung und Einsatzfähigkeit von Functional Food in der Gastronomie zu erklären und kritisch zu analysieren.
- verschiedene Garverfahren und Konservierungsverfahren zu beschreiben und ihre jeweilige Anwendung zu begründen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

- Speisenproduktion II
- Verpflegungssysteme
- Ernährungslehre
- Menüplanung und Budgetierung
- Küchentechnologie

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

keine

Speisenproduktion I

Kurscode: DSBSPI01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs Produktions- und Speisenproduktion I soll den Studierenden einleitend ein Verständnis für den Begriff „Lebensmittelqualität“ mit seinen zahlreichen Facetten und Perspektiven geben. Es schließt sich die Vermittlung der Grundlagen für tierische und pflanzliche Lebensmittel an, wie z.B. Einteilung, Spezifika der verschiedenen Arten, Inhaltsstoffe. Darüber hinaus werden bei den einzelnen Lebensmittelgruppen auf aktuelle Entwicklungen, wie z.B. der jährlich erscheinende Fleischatlas, und spezielle Themen, wie z.B. Bio-Lebensmittel, eingegangen. An Es folgt die Darstellung der Convenienceprodukte mit den verschiedenen Möglichkeiten der Klassifizierung und einer umfänglichen inhaltlichen und ökonomischen Bewertung. Die Studierenden erhalten zudem einen Überblick über die rechtliche Grundlagen, die verschiedenen Arten sowie die aktuelle Situation bei den sogenannten Functional Foods. Den Abschluss des Kurses bildet die Behandlung der verschiedenen Gar- und Konservierungstechniken mit dem Fokus auf ihre Anwendbarkeit in der Gastronomie.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Kriterien für „Lebensmittelqualität“ zu benennen, zu beschreiben und zu kategorisieren.
- Einteilungen und Arten von tierische Lebensmittel (Fleisch, Fisch, Milch/ -erzeugnisse), die in der Gastronomie verwendet werden, zu beschreiben und bzgl. ihrer praktischen Bedeutung für die Gastronomie zu beurteilen
- aktuelle Entwicklungen und Aspekte des Fleisch- und Fischkonsums zu beschreiben, kritisch zu analysieren und gegebenenfalls Alternative für die Gastronomie zu entwickeln.
- Einteilungen und Arten von pflanzlichen Lebensmittel (Gemüse, Obst, Getreide), die in der Gastronomie verwendet werden, zu beschreiben und bzgl. ihrer praktischen Bedeutung für die Gastronomie zu beurteilen.
- Kriterien für den Begriff Regionalität abzuleiten und zu beurteilen.
- die Bedeutung und Verwendung von Bio-Lebensmitteln in der Gastronomie zu beschreiben und aufzuzeigen.
- anwendungsbezogene und ökonomische Kriterien für Convenienceprodukte in der Gastronomie zu entwickeln, anzuwenden und zu bewerten.
- die Bedeutung und Einsatzfähigkeit von Functional Food in der Gastronomie zu erklären und kritisch zu analysieren.
- verschiedene Garverfahren und Konservierungsverfahren zu beschreiben und ihre jeweilige Anwendung zu begründen.

Kursinhalt

1. Einführung
 - 1.1 Definition "Qualität"
 - 1.2 Kriterien der Lebensmittelqualität
2. Tierische Lebensmittel
 - 2.1 Fleisch und Fleischerzeugnisse
 - 2.1.1 Rechtliche Grundlagen
 - 2.1.2 Einteilung, Arten, Verwendung in der Gastronomie
 - 2.1.3 Ernährungsphysiologische Aspekte
 - 2.1.4 Fleischetikettierung
 - 2.1.5 Aktuelle Entwicklung beim Fleischkonsum
 - 2.2 Fisch und Fischerzeugnisse
 - 2.2.1 Einteilung, Arten, Verwendung in der Gastronomie
 - 2.2.2 Ernährungsphysiologische Aspekte
 - 2.2.3 Schadstoffe im Fisch
 - 2.2.4 Aktuelle Aspekte des Fischkonsum und der nachhaltigen Fischerei
 - 2.3 Milch und Milcherzeugnisse
 - 2.3.1 Rechtliche Grundlagen
 - 2.3.2 Milch: Behandlungen, Arten, Verwendung in der Gastronomie
 - 2.3.3 Milcherzeugnisse: Arten, Herstellungsverfahren, Verwendung in der Gastronomie
 - 2.3.4 Käse: Rechtliche Grundlagen, Einteilung und Arten, Herstellungsverfahren, Verwendung in der Gastronomie
 - 2.3.5 Milchalternativen und ihre Verwendung in der Gastronomie
3. Pflanzliche Lebensmittel
 - 3.1 Gemüse (inklusive Kartoffeln)
 - 3.1.1 Rechtliche Grundlagen
 - 3.1.2 Einteilung, Arten, Verwendung in der Gastronomie
 - 3.1.3 Ernährungsphysiologische Aspekte
 - 3.1.4 Regionalität: Möglichkeiten der Definition?
 - 3.2 Obst
 - 3.2.1 Einteilung, Arten, Verwendung in der Gastronomie
 - 3.2.2 Ernährungsphysiologische Aspekte
 - 3.2.3 Bio: Immer die bessere Alternative?
 - 3.3 Getreide
 - 3.3.1 Einteilung, Arten, Verwendung in der Gastronomie
 - 3.3.2 Pseudogetreide: Einteilung, Arten, Verwendung in der Gastronomie

4. Convenienceprodukte (CP)
 - 4.1 Klassifizierungen
 - 4.2 Bewertung: Inhaltstoffe, Nährstoffe, Verwendungsmöglichkeiten
 - 4.3 CP oder Selbstproduktion: Betriebswirtschaftliche Betrachtung
5. Funktional Food
 - 5.1 Rechtliche Grundlagen
 - 5.2 Einteilung, Arten, Bewertung
 - 5.3 Bedeutung in der Gastronomie
6. Garverfahren
 - 6.1 Feuchte Garverfahren und ihre Anwendung in der Gastronomie
 - 6.2 Trockene Garverfahren und ihre Anwendung in der Gastronomie
7. Konservierungsverfahren
 - 7.1 Chemische Verfahren und ihre Bedeutung in der Gastronomie
 - 7.2 Physikalische Verfahren und ihre Bedeutung in der Gastronomie

Literatur

Pflichtliteratur

- BMEL (2020). Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse; Fisch und Fischerzeugnisse.
- BonnBrandes, F., Harten, H., Voll, M. & Wolfgang, T. (2018). Der junge Koch/Die junge Köchin. 37. Auflage. Pfanneberg Fachbuchverlag, Haan Gruiten
- Heinrich Böll Stiftung, BUND, Le Mond diplomatique (2021). Fleischatlas 2021: Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel. 1. Auflage. Berlin
- Pauli, P. (2016). Lehrbuch der Küche: Für Theorie und Praxis der modernen Koch- und Küchentechnik. 14. Auflage. Pauli Fachverlag. Bern
- Peinelt, V. & Wetterau, J. (Hrsg.) (2016). Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie, Band 1 + 2, 2. Auflage. RHOMBUS Verlag, Berlin
- Rückert-John, J. & Kröger, M. (Hrsg.) (2019), Fleisch. Vom Wohlstandssymbol zur Gefahr für die Zukunft. Nomos, Baden-Baden

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Referat, 15 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
37,5 h	112,5 h	0 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden
<p>Die Vorlesung ist eine zusammenhängende mündliche Darlegung des Lehrstoffes durch einen Dozenten, ergänzt um Übungsanteile während der Präsenzphase und ein Selbststudium. Sie dient der kontinuierlichen Vermittlung und Anwendung von fachlichen oder methodischen Grundlagen. Die hier verwendeten Lehrmaterialien bestehen hauptsächlich aus Skripten und Präsentationen. Vertiefende Literatur wird in den Modulbeschreibungen angegeben. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.</p>

Buchführung und Jahresabschluss

Modulcode: DSBFJA

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Frank Wernitz (Buchführung und Jahresabschluss)

Kurse im Modul

- Buchführung und Jahresabschluss (DSBFJA01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Zwecke, Rechtsgrundlagen und Buchführungspflichten
- Inventur, Inventar und Bilanz
- Grundlagen der Buchungstechnik
- Buchungen mit Umsatzsteuer
- Handels- und Industriebuchführung
- Anschaffungs- und Herstellungskosten
- Planmäßige Abschreibungen von abnutzbaren Wirtschaftsgütern
- Zeitliche Abgrenzungen von Aufwendungen und Erträgen
- Bewertung von Anlage- und Umlaufvermögen
- Kapitalflussrechnung

Qualifikationsziele des Moduls**Buchführung und Jahresabschluss**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Technik der doppelten Buchführung zu beherrschen.
- für wichtige Geschäftsvorfälle die Buchungssätze zu bilden und die betriebswirtschaftlichen Auswirkungen auf den Gewinn und das Vermögen des Unternehmens zu beschreiben.
- eine Bilanz nach den Vorschriften des HGB aufzustellen, zu lesen und zu interpretieren.
- Ansatz- und Bewertungswahlrechten zu beherrschen und deren Auswirkungen auf den Gewinn und das Betriebsvermögen zu beschreiben und zu berechnen.
- eine Kapitalflussrechnung erstellen, interpretieren und mit einer GuV vergleichen.
- durch die Schulung des analytischen Denkens die betrieblichen Abläufe als Güter- und Geldströme betriebswirtschaftlich zu verstehen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

- Kosten- und Leistungsrechnung
- Investition und Finanzierung

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

- B.A. Tourismusmanagement
- B.A. Marketingmanagement
- B.A. Immobilienmanagement
- B.A. Gesundheitsmanagement
- B.A. Personalmanagement
- B.A. Wirtschaftsinformatik

Buchführung und Jahresabschluss

Kurscode: DSBFJA01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	1,5	5	keine

Beschreibung des Kurses

Buchführung und Abschluss sind für die Betriebswirtschaft ein Grundlagenfach und stellen das Handwerkszeug für Teilgebiete des Studienganges dar. Im Teil Buchführung werden die Buchungstechniken für verschiedene Geschäftsvorfälle vermittelt. Der Teil Bewertung stellt die rechtlichen Ansatz- und Bewertungsvorschriften und deren Auswirkungen auf den Gewinn und das Vermögen des Unternehmens dar. Diese Grundlagen werden in verschiedenen Modulen benötigt, insbesondere für die Bilanzanalyse, Kosten- und Leistungsrechnung, Investitions- und Planungsrechnung. Buchführung und Abschluss sind für den Betriebs- und Volkswirte somit ein Werkzeug, das beherrscht werden sollte, um Zugang zu weiterführenden betriebswirtschaftlichen Inhalten zu bekommen. Die Studierenden können die ökonomischen Auswirkungen der Geschäftsfälle und der Bewertungen auf den Gewinn, den Cashflow und die Vermögensstruktur berechnen und beurteilen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Technik der doppelten Buchführung zu beherrschen.
- für wichtige Geschäftsvorfälle die Buchungssätze zu bilden und die betriebswirtschaftlichen Auswirkungen auf den Gewinn und das Vermögen des Unternehmens zu beschreiben.
- eine Bilanz nach den Vorschriften des HGB aufzustellen, zu lesen und zu interpretieren.
- Ansatz- und Bewertungswahlrechten zu beherrschen und deren Auswirkungen auf den Gewinn und das Betriebsvermögen zu beschreiben und zu berechnen.
- eine Kapitalflussrechnung erstellen, interpretieren und mit einer GuV vergleichen.
- durch die Schulung des analytischen Denkens die betrieblichen Abläufe als Güter- und Geldströme betriebswirtschaftlich zu verstehen.

Kursinhalt

1. Zwecke, Rechtsgrundlagen und Buchführungspflichten
2. Inventur, Inventar und Bilanz
 - 2.1 Gesetzliche Vorschriften zur Aufstellung von Inventaren
 - 2.2 Gesetzliche Vorschriften zur Aufstellung von Bilanzen

3. Grundlagen der Buchungstechnik
 - 3.1 Buchen mit Bestandskonten
 - 3.2 Ermittlung des Gewinns und Gliederung der GuV
 - 3.3 Buchen mit Erfolgskonten
 - 3.4 Mehr- und Weniger- Rechnung zur Gewinnermittlung
4. Buchungen mit Umsatzsteuer
 - 4.1 Gesetzlichen Grundlagen der Umsatzsteuer
 - 4.2 Buchen der Umsatzsteuerkonten und Kontenabschluss
5. Handelsbuchführung
 - 5.1 Grundlagen der BWL und deren Umsetzung in die Buchführung
 - 5.2 Buchen der Warenkonten und Kontenabschluss
6. Industriebuchführung
 - 6.1 Grundlagen der BWL und deren Umsetzung in die Buchführung
 - 6.2 Buchen von Vorgängen des Industriebetriebes
7. Anschaffungs- und Herstellungskosten
 - 7.1 Anschaffungskosten
 - 7.2 Herstellungskosten
8. Planmäßige Abschreibungen von abnutzbaren Wirtschaftsgütern
 - 8.1 Allgemeine rechtliche Grundlagen und Buchungen der Abschreibungen
 - 8.2 Abschreibungen von beweglichen Vermögensgegenständen
 - 8.3 Abschreibungen von Gebäuden
9. Zeitliche Abgrenzungen von Aufwendungen und Erträgen
 - 9.1 Rechnungsabgrenzungen
 - 9.2 Antizipative Posten
 - 9.3 Rückstellungen
10. Bewertung
 - 10.1 Anlagevermögen
 - 10.2 Umlaufvermögen
11. Cashflow/Kapitalflussrechnung

Literatur**Pflichtliteratur**

- Burger, A./Burger-Stieber, S. (2018), Grundlagen der Buchführung, Springer Verlag, Wiesbaden. <https://link-springer-com.pxz.iubh.de:8443/book/10.1007%2F978-3-658-20890-5>
- Coenenberg, A. et al. (2018), Einführung in das Rechnungswesen, Schäffer-Pöschel Verlag, Stuttgart, 7. Auflage. <http://eds.a.ebscohost.com.pxz.iubh.de:8080/eds/detail/detail?vid=4&sid=99a5660b-e048-4200-ab6d-ddfbd07ad19c%40sdc-v-sessmgr01&bdata=JnNpdGU9ZWRzLWxpdmUmc2NvcGU9c2l0ZQ%3d%3d#AN=1221476&db=nlebk>
- Coenenberg, A. (2018), Jahresabschluss und Jahresabschlussanalyse, Schäffer-Poeschel Verlag, Stuttgart, 25. Auflage. <https://ebookcentral-proquest-com.pxz.iubh.de:8443/lib/badhonnef/detail.action?docID=5534940>
- Deitermann, M./Flader, B./Rückwart, W.-D./Stobbe, S. (2018), Industrielles Rechnungswesen IKR, Winklers Westermann Verlag, Braunschweig, 48. Auflage
- Heno, R. (2018), Jahresabschluss nach Handelsrecht, Steuerrecht und internationalen Standards (IFRS), Springer Gabler Verlag, Wiesbaden
- Wedell, H./Dilling, A. (2018), Grundlagen des Rechnungswesens, NWB Verlag, Herne, 16. überarbeitete Auflage

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Integrierte Vorlesung
--------------------------------------	---

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 131,25 h	Präsenzstudium 18,75 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Integrierte Lehre: Der Kurs verbindet interaktive Präsenzphasen mit online unterstützten Selbstlernphasen. Die Präsenzphasen beziehen sich auf zuvor definierte Kapitel im Studienskript. Die Studierenden erhalten Aufgaben zur Vor- und Nachbereitung und befassen sich vor der jeweiligen Präsenzphase selbstständig mit dem entsprechenden Lernstoff (Flipped Classroom). In den Präsenzphasen wird das Gelernte vertieft.

Grundlagen der Volkswirtschaftslehre

Modulcode: VWL

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Jürgen Kumbartzki (Grundlagen der Volkswirtschaftslehre)

Kurse im Modul

- Grundlagen der Volkswirtschaftslehre (VWL01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Einordnung der Volkswirtschaftslehre
- Mikroökonomische Analyse der Nachfrage und des Angebotes
- Marktformen und Preisbildung
- Elastizitäten
- Grundlagen der Wohlfahrtsökonomik
- Marktregulierungen: Eingriffe in die Preisbildung
- Steuern und Subventionen
- Ziele der Wirtschaftspolitik
- Volkswirtschaftliche Gesamtrechnung
- Grundlagen der Konjunktur-, Geld- und Fiskalpolitik

Qualifikationsziele des Moduls**Grundlagen der Volkswirtschaftslehre**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Volkswirtschaftslehre in den Grundzusammenhang der Wirtschaftswissenschaften einzuordnen.
- den Unterschied zwischen der Mikro- und der Makroökonomie und deren wesentliche Elemente zu kennen.
- ökonomische Modelle zu verstehen und positive von normativen Aussagen zu unterscheiden.
- das Verhalten der Marktakteure nachzuvollziehen, das Konzept des Marktgleichwichts und die zentrale Steuerungsfunktion des Preises für die Allokation knapper Ressourcen zu begreifen.
- die Gründe für Marktversagen zu kennen und die Auswirkungen staatlicher Eingriffe einschätzen zu können.
- die Grundlagen der volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung zu beherrschen.
- die Ziele der Wirtschaftspolitik und deren Umsetzung im Rahmen der Konjunktur-, Fiskal- und Geldpolitik zu kennen.
- mit den elementaren ökonomischen Grundtatbeständen vertraut zu sein.
- mit Hilfe ihrer volkswirtschaftlichen Kompetenz, aktuelle wirtschaftspolitische Probleme und Medieninformationen einzuordnen und tiefergehend zu beurteilen.
- gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge zu analysieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Grundlage für weitere Module im Bereich Volkswirtschaftslehre

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

duale Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management

Grundlagen der Volkswirtschaftslehre

Kurscode: VWL01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Dieser Kurs vermittelt Grundkenntnisse sowie spezifische wissenschaftliche Methoden und Techniken der Volkswirtschaftslehre. Die Studierenden entwickeln ein Verständnis für ökonomische Grundprobleme im Hinblick auf die Allokation knapper Güter in privaten Haushalten, auf Märkten und im Staatswesen. Auf Ebene der Mikroökonomie erfolgt eine detaillierte Analyse auf Nachfrage- und Angebotsseite. Im Kern wird das Wahl- und Entscheidungsverhalten von Haushalten und Unternehmen sowie deren Zusammenwirken auf Märkten in Abhängigkeit von Marktform und -struktur beleuchtet. Zudem werden die Einflussmöglichkeiten staatlicher Eingriffe und deren Konsequenzen analysiert und bewertet. Auf Ebene der Makroökonomik werden ökonomische Zusammenhänge auf aggregierter Ebene betrachtet. Im Rahmen dieses Modulabschnitts erfolgt eine genauere (ex-post) Betrachtung der volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung, bevor im Rahmen volkswirtschaftlicher ex-ante Analysen Güter-, Geld- und Arbeitsmarkt detailliert betrachtet werden. Im weiteren Verlauf des Moduls werden darauf aufbauend unterschiedliche makroökonomische Grundüberzeugungen dargestellt und hinsichtlich ihrer wirtschaftspolitischen Konsequenzen analysiert und bewertet.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Volkswirtschaftslehre in den Grundzusammenhang der Wirtschaftswissenschaften einzuordnen.
- den Unterschied zwischen der Mikro- und der Makroökonomie und deren wesentliche Elemente zu kennen.
- ökonomische Modelle zu verstehen und positive von normativen Aussagen zu unterscheiden.
- das Verhalten der Marktakteure nachzuvollziehen, das Konzept des Marktgleichwichts und die zentrale Steuerungsfunktion des Preises für die Allokation knapper Ressourcen zu begreifen.
- die Gründe für Marktversagen zu kennen und die Auswirkungen staatlicher Eingriffe einschätzen zu können.
- die Grundlagen der volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung zu beherrschen.
- die Ziele der Wirtschaftspolitik und deren Umsetzung im Rahmen der Konjunktur-, Fiskal- und Geldpolitik zu kennen.
- mit den elementaren ökonomischen Grundtatbeständen vertraut zu sein.
- mit Hilfe ihrer volkswirtschaftlichen Kompetenz, aktuelle wirtschaftspolitische Probleme und Medieninformationen einzuordnen und tiefergehend zu beurteilen.
- gesamtwirtschaftliche Zusammenhänge zu analysieren.

Kursinhalt

1. Einordnung der Volkswirtschaftslehre
2. Mikroökonomische Analyse der Nachfrage
3. Mikroökonomische Analyse des Angebotes
4. Marktformen und Preisbildung
5. Elastizitäten
6. Marktregulierungen: Eingriffe in die Preisbildung
7. Steuern und Subventionen
8. Konsumentenpräferenzen und Handel
9. Ziele der Wirtschaftspolitik
10. Volkswirtschaftliche Gesamtrechnung
11. Grundlagen der Konjunkturpolitik

12. Grundlagen der Geldpolitik
13. Grundlagen der Fiskalpolitik

Literatur

Pflichtliteratur

- Mankiw, N.G./Taylor, M.P.: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre, 8. Aufl., Schäffer-Poeschel, Stuttgart, 2021.
<http://search.ebscohost.com.pxz.iubh.de:8080/login.aspx?direct=true&db=cat05114a&AN=ihb.49560&site=eds-live&scope=site>

Weiterführende Literatur

- Blanchard, O./ Illing, G.: Makroökonomie, 7. aktualisierte und erweiterte Aufl., Pearson, Halbergmoos, 2017. <https://ebookcentral-proquest-com.pxz.iubh.de:8443/lib/badhonnef/detail.action?docID=5583864>
- Bofinger, P.: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre, 5. Aufl., Pearson, Halbergmoos, 2020.
- Bofinger, P./Mayer, E.: Grundzüge der Volkswirtschaftslehre – das Übungsbuch, 4. Aufl., Pearson, Halbergmoos, 2020.
- Hagen, T./Klüh, U./Sauer, St.: Makroökonomie Übungsbuch, 5. Aufl. Pearson, Halbergmoos, 2017
- Hamilton, J.H./Suslow V.Y.: Übungen zur Mikroökonomie, 9. Aufl., Pearson, Halbergmoos, 2018
- Herrmann, M.: Arbeitsbuch Grundzüge der Volkswirtschaftslehre, 6. Aufl., Schäffer-Poeschel, Stuttgart, 2021.
- Pindyck, R.S./Rubinfeld, D.L.: Mikroökonomie, 9. Aufl., Pearson, Halbergmoos, 2018
- Varian, Hal R.: Grundzüge der Mikroökonomik, 9 Aufl., De Gruyter Oldenbourg, Berlin, Boston, 2016 <http://search.ebscohost.com.pxz.iubh.de:8080/login.aspx?direct=true&db=cat05114a&AN=ihb.28004&site=eds-live&scope=site>
- Woll, A.: Volkswirtschaftslehre, 16. Aufl., Vahlen, München 2011. <http://search.ebscohost.com.pxz.iubh.de:8080/login.aspx?direct=true&db=nlebk&AN=846299&site=eds-live&scope=site>

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Vorlesung mit integrierter Übung, verbunden mit einem Selbststudium, das durch Übungsaufgaben unterstützt wird. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.

Hygiene und Sicherheit

Modulcode: DSBHS

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Kurs- und Prüfungssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Margit Bölts (Hygiene und Sicherheit)

Kurse im Modul

- Hygiene und Sicherheit (DSBHS01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen Lebensmittelhygiene
- Nationale und europäische Rechtsgrundlagen der Lebensmittelhygiene
- Elemente der Basishygiene
- HACCP-Konzept
- Hygieneschulung
- Allergenmanagement

Qualifikationsziele des Moduls

Hygiene und Sicherheit

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundlagen der Lebensmittelhygiene und -mikrobiologie zu verstehen und zu erklären.
- relevante nationale und europäischen Hygienegesetzes sowie die entsprechenden DIN-Normen zu beschreiben, einzuordnen und zu analysieren.
- die Basiselemente eines Betriebshygienekonzepts zu benennen, zu erläutern und umfänglich darzustellen.
- ein praxisbezogenes Konzept für die „Gute-Hygiene-Praxis“ anhand eines Beispielsbetriebes zu konzipieren.
- den Aufbau und die Konzeption eines HACCP-Konzept zu erklären und zu bewerten.
- ein betriebsspezifisches HACCP-Konzept zu entwickeln.
- die rechtlichen Grundlagen und die Vorgehensweise bei der Hygieneschulung zu benennen und zu erklären.
- eine Hygieneschulung inhaltlich zu planen.
- die Grundlagen eines Allergenmanagement zu erklären und darzustellen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

- Einführung in die Hotellerie und Gastronomie
- Speisenproduktion I und II
- Verpflegungssysteme
- Menüplanung und Budgetierung

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

keine

Hygiene und Sicherheit

Kurscode: DSBHS01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Das Modul beschäftigt sich zunächst mit den wesentlichen Grundelementen der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittelmikrobiologie. Es schließt sich ein Überblick über das europäische und nationale Lebensmittelrecht an, die die Grundlage für die inhaltliche Gestaltung der verschiedenen Elemente des Hygienemanagement bilden. Ziel ist es, bei den Studierenden ein Verständnis für die Notwendigkeit und die verschiedenen Inhalte der „Guten Hygiene Praxis“ und des HACCP-Konzeptes herzustellen. Aufbauend auf diesem grundlegenden Verständnis schließt sich die Behandlung der einzelnen Elemente eines Hygienemanagement an: Bestehend aus der Basishygiene und der Konzipierung eines betriebsspezifischen HACCP-Konzeptes. Die Studierenden lernen dabei nicht nur die einzelnen Teilbereiche kennen, sondern erarbeiten auch anhand der rechtlichen Grundlagen ein Konzept für ein Praxisbeispiel. Ein weiterer Aspekt des Moduls beschäftigt sich mit der Hygieneschulung, die sowohl bezogen auf ihre inhaltliche als auch zeitliche Gestaltung thematisiert wird. Ziel ist es, dass die Studierenden eine praxisnahe und motivierende Hygieneschulung entwickeln. Zum Abschluss erhalten die Studierenden einen Einblick in das Allergenmanagement, die Möglichkeiten der Umsetzung in gastronomischen Einrichtungen und die notwendige Einweisung der Mitarbeiter*innen in diese Thematik. Ziel ist es, eine entsprechende Unterweisung zu konzipieren.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundlagen der Lebensmittelhygiene und -mikrobiologie zu verstehen und zu erklären.
- relevante nationale und europäischen Hygienegesetzes sowie die entsprechenden DIN-Normen zu beschreiben, einzuordnen und zu analysieren.
- die Basiselemente eines Betriebshygienekonzeptes zu benennen, zu erläutern und umfänglich darzustellen.
- ein praxisbezogenes Konzept für die „Gute-Hygiene-Praxis“ anhand eines Beispielsbetriebes zu konzipieren.
- den Aufbau und die Konzeption eines HACCP-Konzept zu erklären und zu bewerten.
- ein betriebsspezifisches HACCP-Konzept zu entwickeln.
- die rechtlichen Grundlagen und die Vorgehensweise bei der Hygieneschulung zu benennen und zu erklären.
- eine Hygieneschulung inhaltlich zu planen.
- die Grundlagen eines Allergenmanagement zu erklären und darzustellen.

Kursinhalt

1. Grundlagen Lebensmittelhygiene
 - 1.1 Hygiene – Lebensmittelhygiene – Lebensmittelsicherheit
 - 1.2 Mikrobiologische Grundlagen
 - 1.2.1 Lebensmittelverderb – Lebensmittelinfektion – Lebensmittelvergiftung
 - 1.2.2 Mikroorganismen
 - 1.2.3 Schädlinge
2. Rechtliche Grundlagen
 - 2.1 Einführung
 - 2.2 Europäische und nationale LM-Hygiene-Regelungen
 - 2.2.1 Basisverordnung
 - 2.2.2 Lebensmittelhygiene Paket: VO (EG) Nr. 852 – 854/2004
 - 2.2.3 Lebensmittelhygiene-Verordnung
 - 2.3 DIN-Normen im Bereich Lebensmittelhygiene
 - 2.4 Infektionsschutzgesetz
 - 2.5 Lebensmittelinformationsgesetz mit Fokus auf Allergen- und Nährwertkennzeichnung
3. Hygienemanagement
 - 3.1 Einführung
 - 3.2 Basishygiene / „Gute Hygiene Praxis“
 - 3.2.1 Betriebshygiene
 - 3.2.2 Produkt(Lebensmittel-)hygiene
 - 3.2.3 Personalhygiene
 - 3.2.4 Abfallmanagement
 - 3.2.5 Schädlingsmanagement
 - 3.2.6 Reinigungs- und Desinfektionsmanagement
 - 3.3 HACCP-Konzept
 - 3.3.1 Einführung
 - 3.3.2 Elemente
 - 3.4 Erstellung eines Hygienemanagement für ein Praxisbeispiel
4. Hygieneschulung
 - 4.1 Einführung und rechtliche Grundlagen
 - 4.2 Elemente und Rahmenbedingungen
 - 4.3 Inhaltliche und zeitliche Konzipierung einer Hygieneschulung

5. Allergenmanagement
 - 5.1 Grundlagen
 - 5.2 Umsetzung in die Praxis
 - 5.3 Personalschulung im Bereich Allergene

Literatur

Pflichtliteratur

- Arens-Azevêdo, U., Holle, M. & Joh, H. (2016). HACCP. Arbeitsbuch zu Lebensmittelsicherheit in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Matthaes Verlag, Stuttgart
- Hamdorf, J., DIN e.V. (2018). Die aktuelle Lebensmittelhygiene-Verordnung: Umsetzung in die Praxis. Beuth Verlag, Berlin
- Kraus, M. & Schlösser, J. (2018). Allergenmanagement: Risiken minimieren – sicher entscheiden. Behr's Verlag, Hamburg
- Peinelt, V. & Wetterau, J. (Hrsg.) (2016). Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie, Band 1 + 2, 2. Auflage. RHOMBUS Verlag, Berlin
- Reiche (Hrsg.) (2019). Hygiene in Großküchen. Loseblattsammlung, Behr's Verlag, Hamburg
- Revermann (Hrsg.). Hygiene-Schulung in Großküchen - Leitfaden - Schulungsfolien – Erfolgskontrolle. Loseblattsammlung, Behr's Verlag, Hamburg

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
<p>Die Vorlesung ist eine zusammenhängende mündliche Darlegung des Lehrstoffes durch einen Dozenten, ergänzt um Übungsanteile während der Präsenzphase und ein Selbststudium. Sie dient der kontinuierlichen Vermittlung und Anwendung von fachlichen oder methodischen Grundlagen. Die hier verwendeten Lehrmaterialien bestehen hauptsächlich aus Skripten und Präsentationen. Vertiefende Literatur wird in den Modulbeschreibungen angegeben. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.</p>

Praxisprojekt II

Modulcode: PRAXP2

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Patrick Geus (Praxisprojekt II)

Kurse im Modul

- Praxisprojekt II (PRAXP201)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Projektarbeit

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Planung des Praxisprojektes
- Reflexion des beruflichen Handelns
- Erprobung von Konzepten und Methoden in der Praxis
- Dokumentation und Auswertung des Projektes

Qualifikationsziele des Moduls**Praxisprojekt II**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das im Studium bisher erworbene Wissen auf praktische Probleme mit einfachem Schwierigkeitsgrad anzuwenden.
- die betriebliche Arbeitspraxis auf Basis ihrer bisherigen Erfahrungen zu kennen.
- Probleme aus der Praxis selbstständig bearbeiten zu können.
- erste kreative und kommunikative Fähigkeiten in Form von Projekt- und Beratungskompetenz entwickelt zu haben.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen.
- die Beziehungen zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen, alltäglichen Handlungssituationen und der eigenen Person zu reflektieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

keine

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

alle dualen Bachelorprogramme

Praxisprojekt II

Kurscode: PRAXP201

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	0	5	keine

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen des Praxisprojektes II bearbeiten die Studierenden eine praxisrelevante Fragestellung mit Unternehmensbezug unter Einleitung einer/s Lehrenden. Das Thema weist einen einfachen Schwierigkeitsgrad auf. Sie recherchieren eigenständig Literatur, arbeiten den durch Literatur dokumentierten Stand der Wissenschaft hinsichtlich des gewählten Themas heraus und leisten einen Beitrag zur Anwendung und/oder Weiterentwicklung des Themas. Die Studierenden präsentieren ihre Lösungen und Empfehlungen in einer schriftlichen Projektarbeit.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das im Studium bisher erworbene Wissen auf praktische Probleme mit einfachem Schwierigkeitsgrad anzuwenden.
- die betriebliche Arbeitspraxis auf Basis ihrer bisherigen Erfahrungen zu kennen.
- Probleme aus der Praxis selbstständig bearbeiten zu können.
- erste kreative und kommunikative Fähigkeiten in Form von Projekt- und Beratungskompetenz entwickelt zu haben.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen.
- die Beziehungen zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen, alltäglichen Handlungssituationen und der eigenen Person zu reflektieren.

Kursinhalt

- Die im Praxisprojekt II zu erstellende Projektarbeit dient primär dem Erlernen und dem Training wissenschaftlicher Grundqualifikationen. In der Projektarbeit bearbeiten die Studierenden eine wissenschaftliche Fragestellung und stellen deren Ergebnisse dar. Dies erfolgt unter Anleitung einer/s Lehrenden. Die Projektarbeit beruht auf einer spezifischen Themenstellung aus einer von der Hochschule vorgegebenen Themenliste, die einen einfachen Schwierigkeitsgrad aufweist.

Literatur**Pflichtliteratur**

- Karmasin, M. & Ribing, R. (2019). Die Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten: Ein Leitfaden für Facharbeit/VWA, Seminararbeiten, Bachelor-, Master-, Magister- und Diplomarbeiten sowie Dissertationen (10. Auflage), UTB.

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Praxisprojekt
--------------------------------------	---------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Projektarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
0 h	0 h	0 h	0 h	150 h	150 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

PRAXP201

3. Semester

Kosten- und Leistungsrechnung

Modulcode: DSKLR

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Frank Wernitz (Kosten- und Leistungsrechnung)

Kurse im Modul

- Kosten- und Leistungsrechnung (DSKLR01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Einführung in die Kosten- und Leistungsrechnung
- Kostenartenrechnung
- Kostenstellenrechnung
- Kostenträgerrechnung auf Vollkostenbasis
- Deckungsbeitragsrechnung
- Fallstudien zur Vollkosten- und Deckungsbeitragsrechnung
- Teilkostenrechnung
- Plankostenrechnung

Qualifikationsziele des Moduls**Kosten- und Leistungsrechnung**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Stellung und die Notwendigkeit der Kosten- und Leistungsrechnung als Teilgebiet des Rechnungswesens zu erkennen.
- Kosten und Leistungen zu klassifizieren und im Rahmen der Kostenarten-, und Kostenstellenrechnung anhand von Beispielen aufzubereiten.
- unterschiedliche Möglichkeiten der Kosten- bzw. Preiskalkulation zu kennen.
- auf Basis der Deckungsbeitragsrechnung kurzfristige Entscheidungen kostenrechnerisch stützen zu können.
- die Break-even-Analyse zu beherrschen.
- Preisuntergrenzen und optimale Produktportfolios ermitteln zu können.
- die Grundlagen der strategischen Planung auf Basis der Kosten- und Leistungsrechnung zu kennen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

- Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre
- Marketing
- Wirtschaftsmathematik
- Investition und Finanzierung
- Grundlagen des Controllings

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

- B.A. Tourismusmanagement
- B.A. Marketingmanagement
- B.A. Immobilienmanagement
- B.A. Gesundheitsmanagement
- B.A. Personalmanagement
- B.A. Wirtschaftsinformatik

Kosten- und Leistungsrechnung

Kurscode: DSKLR01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	1.5	5	keine

Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs erhalten die Studierenden einen fundierten Einblick sowohl in die begrifflichen und inhaltlichen als auch in die methodischen und abrechnungstechnischen Grundlagen der Kostenrechnung. Zu Beginn des Kurses werden die Grundbegriffe der Kosten- und Leistungsrechnung eingeführt. Darauf aufbauend werden die vier wesentlichen Bestandteile der Ist-Kostenrechnung erläutert. Als erstes wird die Kostenartenrechnung dargestellt, die vermittelt, welche Kosten in der Abrechnungsperiode entstanden sind. In der darauf aufbauenden Kostenstellenrechnung werden die entstandenen Kosten den verursachenden Betriebsteilen zugeordnet. In der Kostenträgerrechnung wird berechnet, wofür die Kosten angefallen sind. Die Kostenträgerrechnung unterscheidet nach Stückrechnung und Zeitrechnung. Diese Kursschwerpunkte werden vertieft durch Fallstudien zur Vollkosten- und Deckungsbetragsrechnung.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Stellung und die Notwendigkeit der Kosten- und Leistungsrechnung als Teilgebiet des Rechnungswesens zu erkennen.
- Kosten und Leistungen zu klassifizieren und im Rahmen der Kostenarten-, und Kostenstellenrechnung anhand von Beispielen aufzubereiten.
- unterschiedliche Möglichkeiten der Kosten- bzw. Preiskalkulation zu kennen.
- auf Basis der Deckungsbeitragsrechnung kurzfristige Entscheidungen kostenrechnerisch stützen zu können.
- die Break-even-Analyse zu beherrschen.
- Preisuntergrenzen und optimale Produktportfolios ermitteln zu können.
- die Grundlagen der strategischen Planung auf Basis der Kosten- und Leistungsrechnung zu kennen.

Kursinhalt

1. Einführung in die Kosten- und Leistungsrechnung
2. Kostenartenrechnung
 - 2.1 Kostengliederung
 - 2.2 Kostenerfassung
 - 2.3 Kostenabgrenzung und -verrechnung

3. Kostenstellenrechnung
 - 3.1 Gliederung des Unternehmens in Kostenstellen
 - 3.2 Betriebsabrechnungsbogen und Kostenverteilung
 - 3.3 Wirtschaftlichkeitskontrolle durch Normalkostenvergleich
4. Kostenträgerrechnung auf Vollkostenbasis
 - 4.1 Kostenträgerstückrechnung
 - 4.2 Kostenträgerzeitrechnung
5. Deckungsbeitragsrechnung
 - 5.1 Nachteile der Vollkostenrechnung
 - 5.2 Kostenverhalten und Kostenauflösung
 - 5.3 Anwendung der Deckungsbeitragsrechnung
6. Fallstudie zur Vollkosten- und Deckungsbeitragsrechnung
7. Plankostenrechnung
 - 7.1 Einführung
 - 7.2 Plankostenermittlung
 - 7.3 Verfahren zur Plankostenrechnung

Literatur**Pflichtliteratur**

- Bürger, A. (2017), Prüfungstraining Kosten- und Leistungsrechnung - Aufgaben, Lösungen, Klausuren, Schäffer-Pöschel Verlag Stuttgart.
- Coenenberg, A. (2016), Fischer, T., Günther, T., Kostenrechnung und Kostenanalyse, Schäffer-Pöschel Verlag Stuttgart. , 7. Auflage. http://search.ebscohost.com.pxz.iubh.de:8080/login.aspx?direct=true&db=nlebk&AN=1214580&lang=de&site=eds-live&scope=site&ebv=EB&ppid=pp_C
- Däumler, K., Grabe, J. (2013); Kostenrechnung 1 – Grundlagen.- Herne/Berlin: Verlag Neue Wirtschafts – Briefe, 11. Auflage.
- Däumler, K.; Grabe, J. (2013), Kostenrechnung 2 – Deckungsbeitragsrechnung.- Herne/Berlin: Verlag Neue Wirtschaftsbriefe, 10. Auflage.
- Horsch, J. (2018), Kostenrechnung – Klassische und neue Methoden in der Unternehmenspraxis, SpringerGabler Verlag, 3. Auflage, Wiesbaden. <https://link-springer-com.pxz.iubh.de:8443/book/10.1007%2F978-3-658-20030-5>
- Olfert, K.; (2018), Kostenrechnung (Kompendium der praktischen Betriebswirtschaft). Ludwigshafen, F. Kiehl Verlag, 18. Auflage. <https://ebookcentral-proquest-com.pxz.iubh.de:8443/lib/badhonnef/detail.action?docID=4622557>
- Olfert, K. (2016), Kompakt- Training Kostenrechnung.- Ludwigshafen, F. Kiehl Verlag, 8. Auflage.

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Integrierte Vorlesung
--------------------------------------	---

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 131,25 h	Präsenzstudium 18,75 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Integrierte Lehre: Der Kurs verbindet interaktive Präsenzphasen mit online unterstützten Selbstlernphasen. Die Präsenzphasen beziehen sich auf zuvor definierte Kapitel im Studienskript. Die Studierenden erhalten Aufgaben zur Vor- und Nachbereitung und befassen sich vor der jeweiligen Präsenzphase selbstständig mit dem entsprechenden Lernstoff (Flipped Classroom). In den Präsenzphasen wird das Gelernte vertieft.

Marketing

Modulcode: DSMARK

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Marion Kalteis (Marketing)

Kurse im Modul

- Marketing (DSMARK01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Alternative Prüfungsleistung

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Einführung Grundlagen des Marketingmanagements
- Grundzüge des Konsumentenverhaltens
- Situationsanalyse: Marktforschung sowie Zielmarktbestimmung und Markt-
- Segmentierung
- Marketingziele und Marketingstrategien sowie Zwischenpräsentation
- Marketinginstrumente und Marketingmix (offline und online)
- Implementierung und Marketingcontrolling

Qualifikationsziele des Moduls

Marketing

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Funktionsbereich Marketing in den Kontext der Betriebswirtschaftslehre einzuordnen.
- die Grundkonzeption des Marketings und seine Grundbegriffe zu kennen.
- die Bedeutung des Konsumentenverhaltens für sämtliche Marketing-Entscheidungen zu verstehen.
- die grundlegenden Möglichkeiten der Marktforschung und deren Bedeutung für die Ableitung von Marketing-Strategien zu überblicken.
- Zielmärkte zu bestimmen sowie Märkte und Kundengruppen zu segmentieren.
- Marketingziele und grundlegende Marketing-Strategien zu entwickeln.
- den Marketing-Mix (für Sachgüter und Dienstleistungen) zu kennen und dessen Kerninstrumente anzuwenden und umzusetzen.
- die Umsetzung der entwickelten Marketing-Instrumente zu beherrschen und die Notwendigkeit einer entsprechenden Erfolgskontrolle durch Marketing KPIs zu verstehen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Grundlage für weitere Module im Bereich Marketing und Vertrieb

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Duale Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management

Marketing

Kurscode: DSMARK01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	1.5	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs Marketing vermittelt den Studierenden einen Überblick über die Grundlagen des Marketing. Nach einem Einstieg mit den Grundzügen des Konsumentenverhaltens lernen die Studierenden den Ablauf der Marketingkonzeption kennen. Nach einer fundierten Situationsanalyse (Marktforschung sowie Zielmarktbestimmung und Marktsegmentierung) werden Marketingziele sowie -strategien entwickelt und davon operative Maßnahmen innerhalb des Marketingmix abgeleitet. Darauf folgend lernen die Studierenden Instrumente für die Implementierung und das Controlling der Maßnahmen kennen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Funktionsbereich Marketing in den Kontext der Betriebswirtschaftslehre einzuordnen.
- die Grundkonzeption des Marketings und seine Grundbegriffe zu kennen.
- die Bedeutung des Konsumentenverhaltens für sämtliche Marketing-Entscheidungen zu verstehen.
- die grundlegenden Möglichkeiten der Marktforschung und deren Bedeutung für die Ableitung von Marketing-Strategien zu überblicken.
- Zielmärkte zu bestimmen sowie Märkte und Kundengruppen zu segmentieren.
- Marketingziele und grundlegende Marketing-Strategien zu entwickeln.
- den Marketing-Mix (für Sachgüter und Dienstleistungen) zu kennen und dessen Kerninstrumente anzuwenden und umzusetzen.
- die Umsetzung der entwickelten Marketing-Instrumente zu beherrschen und die Notwendigkeit einer entsprechenden Erfolgskontrolle durch Marketing KPIs zu verstehen.

Kursinhalt

1. Einführung Grundlagen des Marketingmanagements
2. Grundzüge des Konsumentenverhaltens
3. Situationsanalyse: Marktforschung sowie Zielmarktbestimmung und Marktsegmentierung
4. Marketingziele und Marketingstrategien sowie Zwischenpräsentation
5. Marketinginstrumente und Marketingmix (offline und online)

6. Implementierung und Marketing-Controlling

Literatur

Pflichtliteratur

- Homburg, C.: Marketingmanagement. Strategie – Instrumente – Umsetzung – Unternehmensführung, 7. Aufl., Wiesbaden 2020.
- Kotler, P./Armstrong, G./Harris, L.C./Piercy, N.: Grundlagen des Marketing, 7. Aufl., München 2019
- Meffert, Heribert/Burmann, Christoph/Kirchgeorg, Manfred/Eisenbeiß, Maik: Marketing. Grundlagen marktorientierter Unternehmensführung: Konzepte – Instrumente – Praxisbeispiele, 13. Aufl., Wiesbaden 2019.

Weiterführende Literatur

- Becker, Jochen: Marketing-Konzeption. Grundlagen des zielstrategischen und operativen Marketing-Managements, 11. Aufl., München 2018.
 - Bruhn, Manfred: Marketing. Grundlagen für Studium und Praxis. 14. Aufl., Wiesbaden, 2019.
 - Kroeber-Riel, Werner/Gröppel-Klein, Andrea: Konsumentenverhalten, 11. Aufl., München 2019
- Zeitschriften:
- absatzwirtschaft
 - brand eins
 - Horizont
 - Journal of Consumer Research
 - Journal of Marketing Management
 - Journal of Marketing Research
 - marke 41
 - markenartikel – Das Magazin für Markenführung
 - Marketing ZFP - Journal of Research and Management
 - W&V - Werben & Verkaufen
 - WiSt – Wirtschaftswissenschaftliches Studium
 - ZfbF – Zeitschrift für betriebswirtschaftliche Forschung

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Integrierte Vorlesung
--------------------------------------	---

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Alternative Prüfungsleistung

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 131,25 h	Präsenzstudium 18,75 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet interaktive Präsenzphasen mit online unterstützten Selbstlernphasen.

DSMARK01

Speisenproduktion II

Modulcode: DSBSPII

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	-------------------------------------	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Gabriel Laies (Speisenproduktion II)

Kurse im Modul

- Speisenproduktion II (DSBSPII01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Referat, 15 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen des Beschaffungsmanagements
- Strategischen Beschaffungsmanagements in der Gastronomie
- Operatives Beschaffungsmanagements in der Gastronomie
- Instrumente des Controllings im Beschaffungsmanagement
- Nachhaltiges Beschaffungsmanagement
- Beschaffungskonzept für die Gastronomie
- Feedbackmanagement
- Grundlagen Nachhaltigkeit
- Nachhaltigkeit in der Gastronomie
- Nachhaltigkeit als unternehmerischer Erfolgsfaktor
- Nachhaltigkeitskonzept für die Gastronomie

Qualifikationsziele des Moduls**Speisenproduktion II**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Ziele, Aufgaben und Organisationsformen des Beschaffungsmanagements (BM) zu erläutern und zu bewerten.
- die einzelnen Elemente des strategischen und des operativen BM in der Gastronomie zu benennen, zu beschreiben und in ihrem gesamtunternehmerischen Kontext zu bewerten.
- die Bedeutung des nachhaltigen BM sowohl für das Unternehmen als auch gesamtgesellschaftlich zu analysieren.
- ein BM für ein konkretes Fallbeispiel zu entwickeln.
- die Bedeutung des Feedbackmanagement für die Entwicklung und den unternehmerischen Erfolg eines Unternehmens zu erkennen und differenziert darzulegen.
- die verschiedenen Nachhaltigkeitsdimensionen allgemein und bezogen auf gastronomische Einrichtungen zu erklären und kritisch zu bewerten.
- verschiedene nationale und internationale Nachhaltigkeitsstrategien zu erläutern.
- das Potential von „Food“ in der unternehmensspezifischen Nachhaltigkeitsstrategie zu erklären, anhand verschiedener Kriterien zu bewerten und mit dem Unternehmenserfolg in Beziehung zu setzen.
- die verschiedenen Möglichkeiten und Notwendigkeiten des nachhaltigen Ressourcen- und Personalmanagements auf die Situationen in gastronomischen Einrichtungen zu übertragen.
- ein Nachhaltigkeitskonzept für ein Fallbeispiel zu erstellen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

- Speisenproduktion I
- Hygiene und Sicherheit
- Ernährungstrends und -formen
- Menüplanung und Budgetierung
- Einführung in die BWL
- Marketing

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Speisenproduktion I

Speisenproduktion II

Kurscode: DSBSPII01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Im ersten Teil des Kurses steht das Beschaffungsmanagement (BM) allgemein und spezifisch bezogen auf die Gastronomie im Vordergrund. Neben den Grundlagen lernen die Studierenden die verschiedenen Aspekte des strategischen und des operativen BM in gastronomischen Einrichtungen kennen. Ziel ist zum einen die Potentiale der „Beschaffung“ zu erkennen und zum anderen, das durch die Art und Weise, den Aufbau und die konkrete Durchführung der Beschaffung Wettbewerbsvorteile für das Unternehmen gesichert werden können. Ein ebenfalls sehr relevanter Aspekt sind die verschiedenen Möglichkeiten des nachhaltigen BM. Den Abschluss bildet die Erarbeitung eines Beschaffungskonzeptes für ein praktisches Beispiel. Der zweite Teil des Moduls bezieht sich auf das Feedbackmanagement (FM). Die Studierenden sollen erkennen, dass der Aufbau und die umfängliche Auswertung eines professionellen FM – sowohl bezogen auf die Kunden- als auch auf die Mitarbeiter*innen – eine wichtige Informationsgröße für den Unternehmenserfolg darstellt. Es ist damit nicht nur Teil des internen QM sondern auch eine strategische Aufgabe der Unternehmensführung. Der letzte Teil des Moduls beschäftigt sich mit dem sehr umfänglichen Thema der Nachhaltigkeit. Nach einem Überblick über die Entstehung und die verschiedenen politischen Nachhaltigkeitsstrategien erfolgt die Darstellung verschiedener Aspekte der Nachhaltigkeit in der Gastronomie. Ziel ist es, ein Verständnis für die unterschiedlichen Strategien, Instrumente und Tools nachhaltige Themen in der Gastronomie ein- und umzusetzen zu erlangen und dieses bei der Erarbeitung eines Nachhaltigkeitskonzeptes für ein praktisches Fallbeispiel anzuwenden.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Ziele, Aufgaben und Organisationsformen des Beschaffungsmanagements (BM) zu erläutern und zu bewerten.
- die einzelnen Elemente des strategischen und des operativen BM in der Gastronomie zu benennen, zu beschreiben und in ihrem gesamtunternehmerischen Kontext zu bewerten.
- die Bedeutung des nachhaltigen BM sowohl für das Unternehmen als auch gesamtgesellschaftlich zu analysieren.
- ein BM für ein konkretes Fallbeispiel zu entwickeln.
- die Bedeutung des Feedbackmanagement für die Entwicklung und den unternehmerischen Erfolg eines Unternehmens zu erkennen und differenziert darzulegen.
- die verschiedenen Nachhaltigkeitsdimensionen allgemein und bezogen auf gastronomische Einrichtungen zu erklären und kritisch zu bewerten.
- verschiedene nationale und internationale Nachhaltigkeitsstrategien zu erläutern.
- das Potential von „Food“ in der unternehmensspezifischen Nachhaltigkeitsstrategie zu erklären, anhand verschiedener Kriterien zu bewerten und mit dem Unternehmenserfolg in Beziehung zu setzen.
- die verschiedenen Möglichkeiten und Notwendigkeiten des nachhaltigen Ressourcen- und Personalmanagements auf die Situationen in gastronomischen Einrichtungen zu übertragen.
- ein Nachhaltigkeitskonzept für ein Fallbeispiel zu erstellen.

Kursinhalt

1. Beschaffungsmanagement
 - 1.1 Einführung
 - 1.1.1 Ziele und Nutzen
 - 1.1.2 Aufgaben
 - 1.1.3 Organisationsformen
 - 1.1.4 Abgrenzung zum Supply Chain Management
 - 1.1.5 Exkurs: Wertschöpfungsmanagement
 - 1.2 Strategisches Beschaffungsmanagement in der Gastronomie
 - 1.2.1 Bedarfsanalyse/ -strukturierung
 - 1.2.2 Marktanalyse (Beschaffungsmarktforschung)
 - 1.2.3 Beschaffungswege/ -möglichkeiten
 - 1.2.4 Beschaffungsprinzipien
 - 1.2.5 Lieferantenmanagement
 - 1.2.6 Exkurs: Produktkennzeichnung
 - 1.3 Operatives Beschaffungsmanagement in der Gastronomie
 - 1.3.1 Materialbedarfsplanung
 - 1.3.2 Materialmengenplanung
 - 1.3.3 Bestellabwicklung
 - 1.4 Controlling
 - 1.4.1 Operatives Controlling
 - 1.4.2 Strategisches Controlling
 - 1.5 Aspekte des Nachhaltigen Beschaffungsmanagements
 - 1.6 Erstellung eines Beschaffungskonzeptes für ein Praxisbeispiel
2. Feedbackmanagement
 - 2.1 Einführung
 - 2.1.1 Begrifflichkeiten, Ziele, Aufgaben
 - 2.1.2 Feedbackmanagement als Teil des internen Qualitätsmanagements
 - 2.1.3 Feedbackmanagement als Instrument der Mitarbeiter- und Kundenzufriedenheit
 - 2.2 Der Prozess des Feedbackmanagement
 - 2.3 Methoden und Tools des Feedbackmanagements in der Gastronomie

3. Nachhaltigkeit
 - 3.1 Einführung
 - 3.1.1 Entwicklungsgeschichte und Meilensteine
 - 3.1.2 Nachhaltigkeitsdimensionen
 - 3.1.3 Internationale, europäische und nationale Nachhaltigkeitsstrategien
 - 3.2 Nachhaltigkeit in der Gastronomie
 - 3.2.1 Nachhaltigkeitsfaktor "Food" aus unterschiedlichen Perspektiven
 - 3.2.2 Wastemanagement mit dem Fokus auf Reduzierung von Lebensmittel- und Verpackungsabfällen
 - 3.2.3 Nachhaltiges Ressourcenmanagement
 - 3.2.4 Nachhaltiges Personalmanagement
 - 3.2.5 Aktuelle „Sustainable food systems“ in der Gastronomie
 - 3.2.6 Nachhaltigkeitszertifikate in der Gastronomie und Hotellerie
 - 3.3 Nachhaltigkeit als unternehmerischer Erfolgsfaktor
 - 3.4 Erstellung eines Nachhaltigkeitskonzeptes für ein Praxisbeispiel

Literatur

Pflichtliteratur

- Bräkling, Elmar & Oidtmark, Klaus (2019). Beschaffungsmanagement. 2. Auflage. Springer Gabler
- Freyberg, B. von, Gruner, A. & Hübschmann, M. (2014). Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor in Hotellerie & Gastronomie: Ein Praxisbuch für Hotellerie und Gastronomie. Matthaes Verlag, Stuttgart
- Gregoire, Mary B. (2017). Foodservice Organizations: A Managerial and Systems Approach. Ninth Edition, Pearson Education
- Hunter, D., Borelli, T. & Gee, E. (Hrsg.) (2021). Biodiversity, Food and Nutrition: A New Agenda for Sustainable Food Systems. Earthscan from Routledge in association with Bioversity International, London
- Weele, A. J. van & Eßig, M. (2017). Strategische Beschaffung. Grundlagen, Planung und Umsetzung eines integrierten Supply Management. Springer Gabler.
- Sloan, S., Legrand, W. & Hindley, C. (Hrsg.) (2015). The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Routledge, London
- Wellbrock, Wanja & Ludin, Daniela (Hrsg.) (2019). Nachhaltiges Beschaffungsmanagement. Springer Gabler
- Zeller, Markus & Drescher, Franziska (2017). Procurement Management in the German Restaurant Industry: A Comparison Between Top 100 Restaurants and Smaller Restaurants, Journal of Culinary Science & Technology, Vol. 15, No. 4, pp 360 - 379

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Referat, 15 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
<p>Die Vorlesung ist eine zusammenhängende mündliche Darlegung des Lehrstoffes durch einen Dozenten, ergänzt um Übungsanteile während der Präsenzphase und ein Selbststudium. Sie dient der kontinuierlichen Vermittlung und Anwendung von fachlichen oder methodischen Grundlagen. Die hier verwendeten Lehrmaterialien bestehen hauptsächlich aus Skripten und Präsentationen. Vertiefende Literatur wird in den Modulbeschreibungen angegeben. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.</p>

DSBSPII01

Ernährungstrends und Ernährungsformen

Modulcode: DSEE0423

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Margit Bölts (Ernährungstrends und Ernährungsformen)

Kurse im Modul

- Ernährungstrends und Ernährungsformen (DSEE042301)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Referat, 15 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Aktuelle deutsche und internationale Ernährungs- und Food-Trends
- Aktuelle Ernährungssituation in Deutschland
- Grundprinzipien der vollwertigen Ernährung
- Grundprinzipien sowie Vor- und Nachteile verschiedener alternativer Ernährungsformen
- Übertragung der verschiedenen Ernährungs- / Foodtrends und -formen auf gastronomische Angebote
- Die „Esskultur“ aus wissenschaftlicher Perspektive
- Funktionen von Mahlzeiten und Bedeutung des Kochens
- Europäische Esskulturen

<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Ernährungstrends und Ernährungsformen</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Bedeutung der „Esskultur“ für das gastronomische Angebot zu erkennen, zu beschreiben und zu übertragen. ▪ europäische Esskulturen zu beschreiben und zu analysieren. ▪ aktuelle Ernährungs- bzw. Food-Trends zu beschreiben und ihre Bedeutung für die Gastronomie zu analysieren und zu bewerten. ▪ die Grundprinzipien sowie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Ernährungsformen zu erfassen, sich mit diesen kritisch auseinanderzusetzen und zu bewerten. ▪ gastronomische Angebote auf Basis aktueller Ernährungstrends und/ oder Ernährungsformen zu konzipieren. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Bezüge zu weiteren Modulen im Bereich Gastronomiemanagement</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>keine</p>

Ernährungstrends und Ernährungsformen

Kurscode: DSEE042301

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs vermittelt Grundkenntnisse zur Esskultur aus verschiedenen wissenschaftlichen und zeitlichen Perspektiven. Ferner werden verschiedene internationale Esskulturen besprochen und ihr Einfluss auf die aktuelle Ernährungssituation analysiert. Im Bereich der Trendforschung werden sowohl die Grundlagen als auch die Grundbegriffe allgemein und bezogen auf den Bereich "Ernährung" besprochen. Die Studierenden erhalten zudem einen Überblick über die aktuellen deutschen und internationalen Ernährungs- und Food-Trends und deren Bedeutung für die gastronomischen Angebotsportfolios. Ebenso werden die Grundlagen der vollwertigen sowie einer zukunftsfähigen bzw. nachhaltigen Ernährung dargelegt und analysiert. Die Studierenden erlernen darüber hinaus die Grundprinzipien sowie die Vor- und Nachteile verschiedener alternativer Kostformen. Diese verschiedenen Ernährungsformen und Ernährungstrends werden auf die Anforderungen verschiedener gastronomischer Einrichtungen übertragen, indem zielgruppenspezifisch kulinarische Ernährungskonzepte entwickelt werden.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Bedeutung der „Esskultur“ für das gastronomische Angebot zu erkennen, zu beschreiben und zu übertragen.
- europäische Esskulturen zu beschreiben und zu analysieren.
- aktuelle Ernährungs- bzw. Food-Trends zu beschreiben und ihre Bedeutung für die Gastronomie zu analysieren und zu bewerten.
- die Grundprinzipien sowie die Vor- und Nachteile der verschiedenen Ernährungsformen zu erfassen, sich mit diesen kritisch auseinanderzusetzen und zu bewerten.
- gastronomische Angebote auf Basis aktueller Ernährungstrends und/ oder Ernährungsformen zu konzipieren.

Kursinhalt

1. Ernährungs- / Food-Trends
 - 1.1 Grundlagen der Trendforschung
 - 1.2 Aktuelle deutsche/ europäische Ernährungs-/Food-Trends und ihre Bedeutung für die Gastronomie
 - 1.3 Aktuelle internationale Ernährungs-/Food-Trends und ihre Transformation auf den deutschen/ europäischen Gastronomiemarkt

2. Ernährungsformen
 - 2.1 Aktuelle Ernährungssituation in Deutschland
 - 2.2 Vollwertige Ernährung
 - 2.2.1 Vollwertige Ernährung nach den Empfehlungen der DGE
 - 2.2.2 Vollwert- bzw. Zukunftsfähige Ernährung nach Leitzmann und von Koerber
 - 2.2.3 Nachhaltigere Ernährung laut WBAE
 - 2.3 Alternative Ernährungsformen
 - 2.3.1 Grundlagen
 - 2.3.2 Vegetarische Ernährung
 - 2.3.3 Mediterrane Ernährung
 - 2.3.4 Low Carb - und Low Fat - Ernährung
 - 2.3.5 Verschiedene Formen des Fastens
 - 2.3.6 Anthroposophische Ernährungslehre
 - 2.3.7 Ernährung nach traditioneller Chinesischer Medizin
 - 2.3.8 Sonstige Ernährungsformen
 - 2.4 Erstellung gastronomischer Angebote auf Basis der verschiedenen Ernährungsformen
3. Esskultur
 - 3.1 „Esskultur“ im wissenschaftlichen Kontext
 - 3.2 Deutsche Ess- und Kochkultur im Wandel der Zeit
 - 3.3 Funktionen und Stellenwert von Mahlzeiten
 - 3.4 Europäische Esskulturen

Literatur**Pflichtliteratur****Weiterführende Literatur**

- Barlösius, E. (2016). Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, 3. Auflage. Beltz Verlag, Weinheim Basel
- DGE (Hrsg.) (2020). DGE-Beratungsstandards, 1. Auflage 2020. Bonn
- DGH (Hrsg.) (2017). Mahlzeiten wertschätzend gestalten: Blicke über den Tellerrand verändert die Gemeinschaftsverpflegung. Lambertus Verlag, Freiburg im Breisgau
- Keller, M., Leitzmann, C. & Hahn, A. (2018). Alternative Ernährungsformen. UTB Taschenbuch
- Rützler, H. (2020). Foodreport 2021, Frankfurt
- Spiller, A., Britta Renner, Lieske Voget-Kleschin, Ulrike Arens-Azevedo, Alfons Balmann, Hans Konrad Biesalski, Regina Birner, Wolfgang Bokelmann, Olaf Christen, Matthias Gauly, Harald Grethe, Uwe Latacz-Lohmann, José Martínez, Hiltrud Nieberg, Monika Pischetsrieder, Matin Qaim, Julia C. Schmid, Friedhelm Taube & Peter Weingarten (2020). Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Berichte über Landwirtschaft, Sonderheft 230, 2020, <https://www.buel.bmel.de/index.php/buel/article/view/308/513>

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Referat, 15 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Vorlesung mit integrierter Übung, verbunden mit einem Selbststudium, das durch Übungsaufgaben unterstützt wird. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.

Praxisprojekt III

Modulcode: PRAXP3

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Patrick Geus (Praxisprojekt III)

Kurse im Modul

- Praxisprojekt III (PRAXP301)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Exposé

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlegende Planung des Praxisprojektes III und IV
- Reflexion des beruflichen Handelns
- wissenschaftliche Recherche und Darlegung geplanter Methoden
- Dokumentation der Planungen für das Praxisprojekt IV

Qualifikationsziele des Moduls

Praxisprojekt III

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das im Studium bisher erworbene Wissen auf zunehmend komplexere praktische Probleme anzuwenden.
- die betriebliche Arbeitspraxis auf Basis ihrer bisherigen Erfahrungen zu kennen.
- in ihrer Komplexität zunehmende Probleme aus der Praxis selbstständig bearbeiten zu können.
- weitergehende kreative und kommunikative Fähigkeiten in Form von Projekt- und Beratungskompetenz entwickelt zu haben.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen und daraus Schlussfolgerungen abzuleiten.
- die Beziehungen zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen, komplexen Handlungssituationen und der eigenen Person zu reflektieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Praxisprojekt IV

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

alle dualen Bachelorprogramme

Praxisprojekt III

Kurscode: PRAXP301

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	0	5	keine

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen der Praxisprojekte III und IV bearbeiten die Studierenden eine praxisrelevante Fragestellung mit Unternehmensbezug unter Einleitung einer/s Lehrenden. Das Thema weist einen mittleren Schwierigkeitsgrad auf. Sie recherchieren eigenständig Literatur, arbeiten den durch Literatur dokumentierten Stand der Wissenschaft hinsichtlich des gewählten Themas heraus und leisten einen Beitrag zur Anwendung und/oder Weiterentwicklung des Themas. Die Studierenden erfassen ihre Lösungen und Empfehlungen in einem vorbereitenden Exposé (Praxisprojekt III) und einer darauf aufbauenden schriftlichen Projektarbeit (Praxisprojekt IV).

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das im Studium bisher erworbene Wissen auf zunehmend komplexere praktische Probleme anzuwenden.
- die betriebliche Arbeitspraxis auf Basis ihrer bisherigen Erfahrungen zu kennen.
- in ihrer Komplexität zunehmende Probleme aus der Praxis selbstständig bearbeiten zu können.
- weitergehende kreative und kommunikative Fähigkeiten in Form von Projekt- und Beratungskompetenz entwickelt zu haben.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen und daraus Schlussfolgerungen abzuleiten.
- die Beziehungen zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen, komplexen Handlungssituationen und der eigenen Person zu reflektieren.

Kursinhalt

- Im Praxisprojekt III und im anschließenden Praxisprojekt IV bearbeiten die Studierenden eine studiengangsspezifische Themenstellung, die einen mittleren Schwierigkeitsgrad aufweist und über die Themenstellung des vorangegangenen Praxisprojektes hinausgeht. Dabei gliedert sich die Bearbeitung der einheitlichen Themenstellung in zwei Phasen: Um die gewünschte wissenschaftliche Vertiefung zu gewährleisten, wird im Praxisprojekt III ein vorbereitendes Exposé erstellt, auf dessen Grundlage nach Rücksprache mit der/dem betreuenden Lehrenden im darauffolgenden Semester im Praxisprojekt IV die Projektarbeit angefertigt wird.

- Gegenstand ist eine praktische Fragestellung, idealerweise mit Bezug zum Praxisbetrieb der/des jeweiligen Studierenden. Das Thema wird von der/dem Studierenden vorgeschlagen und mit der/dem betreuenden Lehrenden vorab besprochen.

Literatur

Pflichtliteratur

- Karmasin, M. & Ribing, R. (2019). Die Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten: Ein Leitfaden für Facharbeit/VWA, Seminararbeiten, Bachelor-, Master-, Magister- und Diplomarbeiten sowie Dissertationen (10. Auflage), UTB.

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Praxisprojekt
--------------------------------------	---------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Exposé

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
0 h	0 h	0 h	0 h	150 h	150 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

PRAXP301

4. Semester

Investition und Finanzierung

Modulcode: DSINFI

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Kurs- und Prüfungssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Frank Wernitz (Investition und Finanzierung)

Kurse im Modul

- Investition und Finanzierung (DSINFI01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Einführung in die Investitionstheorie
- Methoden und Anwendungsgebiete der Investitionsrechnung
- Grundlagen der Finanzierung
- Finanzierungsinstrumente
- Finanzanalyse und Finanzmanagement

Qualifikationsziele des Moduls

Investition und Finanzierung

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Grundbegriffe der Investitionsrechnung und Finanzierung zu verstehen und in den betriebswirtschaftlichen Rahmenprozess einzuordnen.
- die Rolle von Investitionen im betrieblichen Planungsprozess zu verstehen und Investitionsvorhaben grundlegend zu beurteilen.
- statische von dynamischen Investitionsrechnungsverfahren zu unterscheiden.
- Investitionsprojekte zu beurteilen und aus einer Mehrzahl von Alternativen auszuwählen.
- die verschiedenen Finanzierungsinstrumente auf ihre Eignung hin zu überprüfen und die Finanzierungsstruktur von Unternehmen zu analysieren.
- den Kapitalbedarf in unterschiedlichen Situationen mit verschiedenen Verfahren zu berechnen und die zu dessen Deckung verfügbaren Alternativen zu systematisieren, zu beschreiben und auf ihre Eignung in konkreten Fällen hinzu überprüfen.
- den Zusammenhang zwischen Unternehmung und Kapitalmarkt einzuschätzen.
- konkrete Finanzkonstellationen zu analysieren und die Grundzüge der betrieblichen Finanzpolitik zu verstehen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Grundlage für weitere Module im Bereich
Wirtschaft & Management

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

duale Bachelor-Programme im Bereich
Wirtschaft & Management

Investition und Finanzierung

Kurscode: DSINFI01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	1,5	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs beschäftigt sich mit den Grundfragen in den Bereichen Investition und Finanzierung und beleuchtet den betrieblichen Prozess sowohl hinsichtlich der Mittelherkunfts- als auch der Mittelverwendungsseite. Bereich Investition: Es werden Grundlagen, Annahmen und Ziele des Investitionsprozesses behandelt, deren Anwendung im praktischen Kontext einen wesentlichen Bestandteil der Lehrveranstaltung ausmacht. Getrennt nach statischen und dynamischen Verfahren der Investitionsrechnung werden anschließend die wichtigsten Investitionsrechnungsverfahren beschrieben, praktisch eingeübt und beurteilt, wobei der Schwerpunkt auf den dynamischen Verfahren liegt. Bereich Finanzierung: Es werden Grundbegriffe und Zielsetzungen des betrieblichen Finanzierungsprozesses aufgezeigt und die Studierenden mit gebräuchlichen Verfahren der Kapitalbedarfsermittlung, der kumulativ-pagatorischen Kapitalbedarfsrechnung und der Finanzplanung vertraut gemacht. Ein weiterer Schwerpunkt der Lehrveranstaltung liegt auf der Darstellung der wichtigsten Finanzierungsinstrumente, deren beispielhaftem Einüben und dem Erlernen ihrer Beurteilung. Dies leitet über zur Finanzanalyse, die überwiegend anhand verschiedener Kennzahlen und der Diskussion ihres Informationsgehaltes zur Beurteilung der betrieblichen Finanzsituation behandelt wird. Ein Ausblick auf Fragestellung und grundsätzliches Vorgehen des Finanzmanagements rundet den Kurs ab.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Grundbegriffe der Investitionsrechnung und Finanzierung zu verstehen und in den betriebswirtschaftlichen Rahmenprozess einzuordnen.
- die Rolle von Investitionen im betrieblichen Planungsprozess zu verstehen und Investitionsvorhaben grundlegend zu beurteilen.
- statische von dynamischen Investitionsrechnungsverfahren zu unterscheiden.
- Investitionsprojekte zu beurteilen und aus einer Mehrzahl von Alternativen auszuwählen.
- die verschiedenen Finanzierungsinstrumente auf ihre Eignung hin zu überprüfen und die Finanzierungsstruktur von Unternehmen zu analysieren.
- den Kapitalbedarf in unterschiedlichen Situationen mit verschiedenen Verfahren zu berechnen und die zu dessen Deckung verfügbaren Alternativen zu systematisieren, zu beschreiben und auf ihre Eignung in konkreten Fällen hinzu überprüfen.
- den Zusammenhang zwischen Unternehmung und Kapitalmarkt einzuschätzen.
- konkrete Finanzkonstellationen zu analysieren und die Grundzüge der betrieblichen Finanzpolitik zu verstehen.

Kursinhalt**Literatur****Pflichtliteratur**

- Brealey, R. & Myers, S. (2016): Principles of Corporate Finance (12. Auflage), New York: McGraw-Hill.
- Burger, A. & Keipinger, P. (2016): Investitionsrechnung, München: Vahlen. (online: <https://ebookcentral-proquest-com.pxz.iubh.de:8443/lib/badhonnef/detail.action?docID=4527029>)
- Däumler, K.-D. & Grabe, J. (2014): Grundlagen der Investitions- und Wirtschaftlichkeitsrechnung (13. Auflage), Herne: Verlag Neue Wirtschaftsbriefe.
- Däumler, K.-D. & Grabe, J. (2013): Betriebliche Finanzwirtschaft (10. Auflage), Herne: Verlag Neue Wirtschaftsbriefe.
- Pape, U. (2018): Grundlagen der Finanzierung und Investition (4. Auflage), Berlin: De Gruyter Oldenbourg.
- Perridon, L. & Steiner, M. (2016): Finanzwirtschaft der Unternehmung (17. Auflage), München: Vahlen.
- Volkart, R. & Wagner, A.F. (2014): Corporate Finance, Grundlagen von Finanzierung und Investition (6. Auflage), Zürich: Versus.
- Hillier, D., Ross, S.A., Westerfield, R.W., Jaffe, J., & Jordan, R.B. (2016): Corporate Finance European Edition (3. Auflage), London: McGraw-Hill.

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Integrierte Vorlesung
--------------------------------------	---

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
131,25 h	18,75 h	0 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet interaktive Präsenzphasen mit online unterstützten Selbstlernphasen. Die Präsenzphasen beziehen sich auf zuvor definierte Kapitel im Studienskript. Die Studierenden erhalten Aufgaben zur Vor- und Nachbereitung und befassen sich vor der jeweiligen Präsenzphase selbstständig mit dem entsprechenden Lernstoff (Flipped Classroom). In den Präsenzphasen wird das Gelernte vertieft.

DSINFI01

Bürgerliches Recht

Modulcode: DSBUERE

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Roland Brandtjen, M.E.S. (Bürgerliches Recht)

Kurse im Modul

- Bürgerliches Recht (DSBUERE01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen des Zivilrechts
 - Grundlagen zur Rechtsordnung
 - Grundlagen zum BGB
 - Grundlagen zur Fallbearbeitung
 - Allgemeiner Teil des BGB
 - Verjährung von Ansprüchen
- Schuldrecht
 - Einführung
 - Inhalt vertraglicher Schuldverhältnisse
 - Allgemeine Geschäftsbedingungen
 - Verbraucherschutz bei besonderen Vertriebsformen
 - Erlöschen von Schuldverhältnissen
 - Verantwortlichkeit des Schuldners
 - Leistungsstörungen
 - Schadensersatzpflicht
 - Verträge auf Eigentumsübertragung
 - Verträge auf Gebrauchsüberlassung
 - Verträge auf Tätigkeiten
 - Deliktsrecht
 - Bereicherungsrecht

Qualifikationsziele des Moduls**Bürgerliches Recht**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Grundkenntnisse im Zivilrecht sowie die Entwicklung eines Grundverständnisses für rechtliche Fragestellungen und die juristische Arbeitsweise vorzuweisen
- den Aufbau der (Wirtschafts-)Rechtsordnung und den Aufbau des Bürgerlichen Gesetzbuchs (BGB) als zentraler Rechtsquelle des Zivilrechts zu kennen, sowie insbesondere die wesentlichen Inhalte der ersten beiden Bücher des BGB, d.h. des Allgemeinen Teils und des Schuldrechts zu kennen.
- Fertigkeiten in der Fallbearbeitung aufzuweisen, um einfachere wirtschaftsrechtliche Problemstellungen eigenständig lösen zu können.
- kennen die Studierenden die grundlegenden rechtlichen Rahmenbedingungen und juristischen Methoden des Zivilrechts, die sie bei Bedarf auf z.B. sämtliche wirtschaftsrechtlichen Fragestellungen anwenden können.
- die Wirksamkeit von Verträgen und sonstigen Rechtsgeschäften eigenständig zu beurteilen bzw. diese selbst rechtssicher zu gestalten.
- Haftungsrisiken zu erkennen und zu vermeiden.
- die grundlegenden rechtlichen Regeln des Vertragsrechts, namentlich zur Behebung von Störungen im Vertragsverhältnis gleich welcher Art, zu kennen.
- die wesentlichen rechtlichen Rahmenbedingungen der in der Praxis wichtigsten Vertragsverhältnisse zu kennen, um diese selbst rechtssicher gestalten zu können, und die grundlegenden Tatbestände gesetzlicher Haftung sowie Strategien zu ihrer Vermeidung.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Besonderes Wirtschaftsrecht

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

- B.Eng. Bauingenieurwesen
- B.A. Betriebswirtschaftslehre
- B.A. Gesundheitsmanagement
- B.A. Logistikmanagement
- B.A. Marketing Management
- B.A. Tourismuswirtschaft
- B.A. Personalmanagement

Bürgerliches Recht

Kurscode: DSBUERE01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	1.5	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Teil „Grundlagen des Zivilrechts“ beinhaltet zunächst einen Überblick über die deutsche, europäische und internationale Rechtsordnung im Allgemeinen sowie insbesondere über die Teilgebiete des privaten Wirtschaftsrechts. An eine Einführung in die juristische Arbeitstechnik schließt dann die Vermittlung der Rechtsgeschäftslehre anhand praktischer Fallbeispiele an. Ein Überblick über die geltende Wirtschaftsrechtsordnung sowie Grundkenntnisse in der Rechtsgeschäftslehre, namentlich den Regeln über den Abschluss von Verträgen, gehören im Bereich der Wirtschaftswissenschaften und in anderen Disziplinen zu den Grundfertigkeiten. Entsprechende Grundkenntnisse werden benötigt, um in den verschiedenen Spezialgebieten die hierfür jeweils geltenden rechtlichen Rahmenbedingungen zu ermitteln. Ein Gespür für die juristische Denk- und Arbeitsweise ist erforderlich, um juristische Sachverhalte zu erfassen, sachgerecht aufzuarbeiten und entweder selbst einer Lösung zuzuführen oder aber (externe) juristische Lösungen richtig einordnen zu können. Ein Grundverständnis der Rechtsgeschäftslehre ist erforderlich zur Beurteilung der Wirksamkeit von Verträgen und sonstigen Rechtsgeschäften. Der Teil „Schuldrecht“ vermittelt Kenntnisse im Vertragsrecht. Zunächst werden anhand praktischer Fallbeispiele die allgemeinen Lehren und Prinzipien des Rechts der Schuldverhältnisse behandelt und anschließend die wichtigsten Vertragstypen sowie die wichtigsten gesetzlichen Schuldverhältnisse. Die Teilnehmer des Kurses erwerben so die Fähigkeiten, vertragliche Regelungen eigenständig rechtlich einzuordnen und rechtliche Problemstellungen zu erkennen. Sie erwerben des Weiteren die Grundfertigkeiten für die Gestaltung von Verträgen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Grundkenntnisse im Zivilrecht sowie die Entwicklung eines Grundverständnisses für rechtliche Fragestellungen und die juristische Arbeitsweise vorzuweisen
- den Aufbau der (Wirtschafts-)Rechtsordnung und den Aufbau des Bürgerlichen Gesetzbuchs (BGB) als zentraler Rechtsquelle des Zivilrechts zu kennen, sowie insbesondere die wesentlichen Inhalte der ersten beiden Bücher des BGB, d.h. des Allgemeinen Teils und des Schuldrechts zu kennen.
- Fertigkeiten in der Fallbearbeitung aufzuweisen, um einfachere wirtschaftsrechtliche Problemstellungen eigenständig lösen zu können.
- kennen die Studierenden die grundlegenden rechtlichen Rahmenbedingungen und juristischen Methoden des Zivilrechts, die sie bei Bedarf auf z.B. sämtliche wirtschaftsrechtlichen Fragestellungen anwenden können.
- die Wirksamkeit von Verträgen und sonstigen Rechtsgeschäften eigenständig zu beurteilen bzw. diese selbst rechtssicher zu gestalten.
- Haftungsrisiken zu erkennen und zu vermeiden.
- die grundlegenden rechtlichen Regeln des Vertragsrechts, namentlich zur Behebung von Störungen im Vertragsverhältnis gleich welcher Art, zu kennen.
- die wesentlichen rechtlichen Rahmenbedingungen der in der Praxis wichtigsten Vertragsverhältnisse zu kennen, um diese selbst rechtssicher gestalten zu können, und die grundlegenden Tatbestände gesetzlicher Haftung sowie Strategien zu ihrer Vermeidung.

Kursinhalt

1. Grundlagen des Zivilrechts
 - 1.1 Grundlagen zur Rechtsordnung
 - 1.1.1 Einführung - Funktion von Recht
 - 1.1.2 Grundlagen der deutschen und europäischen Rechtsordnung und Gesetzgebung
 - 1.1.3 Abgrenzung des Privatrechts vom öffentlichen Recht
 - 1.1.4 Überblick über das Wirtschaftsrecht
 - 1.2 Grundlagen zum BGB
 - 1.2.1 Bedeutung und historischer Hintergrund des BGB
 - 1.2.2 Aufbau und Strukturprinzipien des BGB
 - 1.2.3 Arten und Aufbau von Rechtsnormen
 - 1.3 Grundlagen zur Fallbearbeitung
 - 1.3.1 Subsumtionstechnik
 - 1.3.2 Anspruchsprüfung
 - 1.3.3 Gutachtenstil
 - 1.4 Allgemeiner Teil des BGB
 - 1.4.1 Rechts- und Geschäftsfähigkeit
 - 1.4.2 Rechtsgeschäft und Willenserklärung
 - 1.4.3 Wesen und Zustandekommen von Verträgen
 - 1.4.4 Überblick über die wichtigsten Vertragstypen des BGB
 - 1.4.5 Auslegung, Anfechtung und Nichtigkeit
 - 1.4.6 Stellvertretung
 - 1.5 Verjährung von Ansprüchen

2. Schuldrecht
 - 2.1 Einführung
 - 2.2 Inhalt vertraglicher Schuldverhältnisse
 - 2.3 Allgemeine Geschäftsbedingungen
 - 2.4 Verbraucherschutz bei besonderen Vertriebsformen
 - 2.5 Erlöschen von Schuldverhältnissen
 - 2.6 Verantwortlichkeit des Schuldners
 - 2.7 Leistungsstörungen
 - 2.8 Schadensersatzpflicht
 - 2.9 Verträge auf Eigentumsübertragung
 - 2.10 Verträge auf Gebrauchsüberlassung
 - 2.11 Verträge auf Tätigkeiten
 - 2.12 Deliktsrecht
 - 2.13 Bereicherungsrecht

Literatur**Pflichtliteratur**

- Gesetzestexte:
 - Beck Texte im dtv, Bürgerliches Gesetzbuch, jeweils aktuelle Auflage
 - Alternativ: Aktuelle Wirtschaftsgesetze, C.H. Beck, jeweils aktuelle Auflage (kann auch im Folgemodul Besonderes Wirtschaftsrecht verwendet werden)
- Gesamtdarstellungen zum Wirtschaftsprivatrecht:
 - Aunert-Micus/Güllemann/Streckel/Tonner/Wiese, Wirtschaftsprivatrecht, 6. Auflage, Köln 2018 <https://ebookcentral-proquest-com.pxz.iubh.de:8443/lib/badhonnef/detail.action?docID=5518848>
 - Führich, Wirtschaftsprivatrecht, 13. Auflage, München 2017 http://iubh.ciando.com.pxz.iubh.de:8080/book/index.cfm?bok_id=1550410
 - Führich/Werdan, Wirtschaftsprivatrecht in Fällen und Fragen, 8. Auflage, München 2020
 - Müssig, Wirtschaftsprivatrecht, 22. Auflage, München 2021
 - Schnauder, Grundzüge des Privatrechts für den Bachelor, 5. Auflage, Heidelberg u.a. 2020
 - Schade, Wirtschaftsprivatrecht, 4. Auflage, Stuttgart 2016
- Zum BGB:
 - Bähr, Grundzüge des Bürgerlichen Rechts, 12. Auflage, München 2013
 - Timme, Crashkurs BGB, 6. Auflage, München, 2021
 - Zum „Allgemeinen Teil“ des BGB:
 - Brox/Walker, Allgemeiner Teil des BGB, 45. Auflage, München 2021
- Zum Schuldrecht:
 - Brox/Walker, Allgemeines Schuldrecht 45. Auflage, München 2021
 - Hirsch, Schuldrecht Allg. Teil, 11. Auflage, Berlin u.a. 2018
 - Brox/Walker, Besonderes Schuldrecht 45. Auflage, München 2021

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Integrierte Vorlesung
--------------------------------------	---

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
131,25 h	18,75 h	0 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet interaktive Präsenzphasen mit online unterstützten Selbstlernphasen.

DSBUERE01

Ernährungslehre

Modulcode: DSBEL

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	-------------------------------------	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Margit Bölts (Ernährungslehre)

Kurse im Modul

- Ernährungslehre (DSBEL01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundbegriffe der Ernährungslehre ▪ Energieliefernde Nährstoffe: Bestandteile, Einteilung, Formen Funktionen ▪ Küchentechnologische Eigenschaften der energieliefernden Nährstoffe ▪ Nicht-energieliefernde Nährstoffe: Einteilung, Funktionen, Arten ▪ Erstellung von nährwertoptimierten Menüs ▪ Lebensmittelunverträglichkeit ▪ Planetary Health Diet ▪ Personalisierte Ernährung ▪ Ernährung im Sport ▪ Aktuelle Themen der „Ernährung“ 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Ernährungslehre</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Grundbegriffe des Energie- und Nährstoffbedarfs zu erklären. ▪ die Einteilung, Bestandteile und Funktionen der energieliefernden Nährstoffe zu veranschaulichen. ▪ küchentechnologische Eigenschaften der energieliefernden Nährstoffe theoretisch zu erklären und auf Praxisbeispiele zu übertragen. ▪ die Einteilung, Bestandteile und Funktionen der nicht-energieliefernden Nährstoffe zu benennen und zu erklären. ▪ ein nährwertoptimiertes Menü für ein Fallbeispiel zu konzipieren. ▪ die Unterschiede zwischen den verschiedenen Formen der Lebensmittelunverträglichkeit zu erklären und einzelnen Formen in ihrer Bedeutung für gastronomische Einrichtungen kritisch zu bewerten. ▪ ein nährwertoptimiertes Menü unter Berücksichtigung einer spezifischen Lebensmittelunverträglichkeit zusammen zu stellen. ▪ aktuelle Aspekte der Ernährung zu erklären und deren Bedeutung für gastronomische Einrichtungen kritisch zu bewerten. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Hygiene und Sicherheit ▪ Speisenproduktion I und II ▪ Ernährungstrends und -formen ▪ Verpflegungssysteme ▪ Aktuelle Entwicklung in der Gastronomie 	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>keine</p>

Ernährungslehre

Kurscode: DSBEL01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs liefert den Studierenden einen Überblick über die Grundbegriffe der Ernährungslehre bzgl. Nährstoffe und dem Energiebedarf des Menschen. Es folgt eine genauere Auseinandersetzung mit den verschiedenen energie- und nicht-energieliefernden Nährstoffe sowohl bezogen auf die Ernährung des Menschen als auch in Bezug auf ihre küchentechnologischen Eigenschaften. Ziel ist, dass die Studierenden ein wissenschaftlich fundiertes und tieferes Verständnis der verschiedenen Nährstoffe erhalten und anhand eines konkreten Fallbeispiels ein nährwertoptimiertes Menü erstellen können. Des Weiteren beschäftigt sich der Kurs mit der Thematik der Lebensmittelunverträglichkeit, seiner Bedeutung und der konkreten Umsetzung für die Menüplanung in der Gastronomie. Ferner wird auf spezifische und aktuelle Aspekte der Ernährung eingegangen, die im gastronomischen Alltag von Bedeutung sind.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundbegriffe des Energie- und Nährstoffbedarfs zu erklären.
- die Einteilung, Bestandteile und Funktionen der energieliefernden Nährstoffe zu veranschaulichen.
- küchentechnologische Eigenschaften der energieliefernden Nährstoffe theoretisch zu erklären und auf Praxisbeispiele zu übertragen.
- die Einteilung, Bestandteile und Funktionen der nicht-energieliefernden Nährstoffe zu benennen und zu erklären.
- ein nährwertoptimiertes Menü für ein Fallbeispiel zu konzipieren.
- die Unterschiede zwischen den verschiedenen Formen der Lebensmittelunverträglichkeit zu erklären und einzelnen Formen in ihrer Bedeutung für gastronomische Einrichtungen kritisch zu bewerten.
- ein nährwertoptimiertes Menü unter Berücksichtigung einer spezifischen Lebensmittelunverträglichkeit zusammen zu stellen.
- aktuelle Aspekte der Ernährung zu erklären und deren Bedeutung für gastronomische Einrichtungen kritisch zu bewerten.

Kursinhalt

1. Einführung
 - 1.1 Nährstoffe: Einteilung, Nährstoffdichte, -bedarf
 - 1.2 Energie: Energiebedarf, -dichte, -zufuhr

2. Energieliefernde Nährstoffe
 - 2.1 Protein
 - 2.1.1 Bestandteile, Aufbau, Formen
 - 2.1.2 Funktionen
 - 2.1.3 Biologische Wertigkeit
 - 2.1.4 Küchentechnologische Eigenschaften
 - 2.2 Fette
 - 2.2.1 Einteilung, Bestandteile
 - 2.2.2 Funktionen
 - 2.2.3 Cholesterol
 - 2.2.4 Küchentechnologische Eigenschaften
 - 2.3 Kohlenhydrate
 - 2.3.1 Einteilung, Formen
 - 2.3.2 Funktionen
 - 2.3.3 Glykämischer Index
 - 2.3.4 Ballaststoffe
 - 2.3.5 Küchentechnologische Eigenschaften
3. Nicht-Energieliefernde Nährstoffe
 - 3.1 Wasser
 - 3.1.1 Einführung, Bedarf, Bilanz
 - 3.1.2 Funktionen
 - 3.1.3 "Wasser" ist nicht gleich "Wasser"
 - 3.2 Mineralstoffe
 - 3.2.1 Einteilung, Funktionen
 - 3.2.2 Mengenelemente
 - 3.2.3 Spurenelemente
 - 3.3 Vitamine
 - 3.3.1 Einteilung, Funktionen
 - 3.3.2 Wasserlösliche Vitamine
 - 3.3.3 Fettlöslicher Vitamine
 - 3.4 Sekundäre Pflanzenstoffe
 - 3.4.1 Einteilung, Vorkommen
 - 3.4.2 Wirkungen, Bioverfügbarkeit
4. Erstellung eines nährwertoptimierten Menüs für ein Fallbeispiel

5. Lebensmittelunverträglichkeiten
 - 5.1 Einführung
 - 5.2 Formen und ihre Bedeutung für die Gastronomie
 - 5.2.1 Lactoseintolleranz
 - 5.2.2 Fructosemalabsorption
 - 5.2.3 Glutenunverträglichkeit/ Zöliakie
 - 5.2.4 Histaminunverträglichkeit
 - 5.3 Erstellung eines Menüs unter Berücksichtigung von Lebensmittelunverträglichkeiten
6. Verschiedene Aspekte der „Ernährung“
 - 6.1 Planetary Health Diet
 - 6.2 Personalisierte Ernährung
 - 6.3 Ernährung im Sport
 - 6.4 Aktuelle Themen

Literatur

Pflichtliteratur

- Besalski, H., Grimm, P. & Nowitzki-Grimm, S. (2020). Taschenatlas der Ernährung. 8. Auflage. Thieme Verlag, Stuttgart
- Brandes, F., Harten, H., Voll, M. & Wolfgang, T. (2018). Der junge Koch/Die junge Köchin. 37. Auflage. Pfanneberg Fachbuchverlag, Haan Gruiten
- DGE, ÖGE, SGE (Hrsg.) (2018). D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. 4. Aktualisierte Auflage. Bonn
- DGE (Hrsg.) (2020). DGE-Beratungsstandards. 1. Auflage. Bonn
- Elmadfa, I. & Leitzmann C. (2019). Ernährung des Menschen. 6. Auflage. Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart.
- Schek, A. (Hrsg.) (2017). Ernährungslehre kompakt. 6. aktualisierte und ergänzte Auflage. Umschau Zeitschriftenverlag, Wiesbaden.

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
<p>Die Vorlesung ist eine zusammenhängende mündliche Darlegung des Lehrstoffes durch einen Dozenten, ergänzt um Übungsanteile während der Präsenzphase und ein Selbststudium. Sie dient der kontinuierlichen Vermittlung und Anwendung von fachlichen oder methodischen Grundlagen. Die hier verwendeten Lehrmaterialien bestehen hauptsächlich aus Skripten und Präsentationen. Vertiefende Literatur wird in den Modulbeschreibungen angegeben. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.</p>

Verpflegungssysteme

Modulcode: DSV1023

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Margit Bölts (Verpflegungssysteme)

Kurse im Modul

- Verpflegungssysteme (DSV102301)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Referat, 15 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- nationale und internationale Perspektiven des Begriffs „Verpflegungssystem“
- Ziele, Kennzahlen und Elemente eines Verpflegungssystems
- Leitbild und Unternehmenskultur als Einflussfaktor auf das Verpflegungssystem
- Speisenproduktionssysteme
- Ausgabesysteme
- Nudging
- Bezahlssysteme
- Entwicklung eines Verpflegungssystems

Qualifikationsziele des Moduls**Verpflegungssysteme**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Begriff „Verpflegungssystem“ unter den verschiedenen Perspektiven darzustellen und zu erläutern.
- die verschiedenen Speisenproduktionssysteme zu beschreiben, ihre Vor- und Nachteile zu analysieren und ihre Anwendung in unterschiedlichen gastronomischen Einrichtungen kritisch zu beurteilen.
- die verschiedenen Ausgabe- und Bezahlssysteme zu beschreiben, ihre Vor- und Nachteile für verschiedene gastronomische Einrichtungen zu analysieren und zu beurteilen.
- die strategischen und organisatorischen Voraussetzungen für die Entwicklung eines Verpflegungskonzepts zu benennen, darzustellen und zu erörtern.
- ein Verpflegungskonzept anhand eines praktischen Beispiels zu konzipieren sowie die strategischen und operativen Elemente zu operationalisieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Bezüge zu weiteren Modulen im Bereich
Gastronomiemanagement

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

keine

Verpflegungssysteme

Kurscode: DSV102301

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs liefert den Studierenden zunächst einen Überblick über die verschiedenen Begriffsdefinitionen „Verpflegungssystem“ (VS) in der nationalen und internationalen Literatur, die Elemente eines VS sowie die Auswirkungen des Leitbildes bzw. der Unternehmenskultur auf die strategische und operative Ausgestaltung eines VS. Es folgt die Darstellung der verschiedenen Speisenproduktionssysteme, Ausgabesysteme und Bezahlssysteme mit ihren jeweiligen spezifischen Anforderungen an die technische Ausstattung sowie die personellen und finanziellen Ressourcen ebenso wie die jeweiligen Vor- und Nachteile für die unterschiedlichen gastronomischen Einrichtungen. Zum Abschluss erhalten die Studierenden Einblick in die konkrete Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes für einen gastronomischen Betrieb. Ziel ist, dass sie anhand eines praktischen Beispiels ein Verpflegungskonzept mit allen strategischen und operativen Elementen entwickeln.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Begriff „Verpflegungssystem“ unter den verschiedenen Perspektiven darzustellen und zu erläutern.
- die verschiedenen Speisenproduktionssysteme zu beschreiben, ihre Vor- und Nachteile zu analysieren und ihre Anwendung in unterschiedlichen gastronomischen Einrichtungen kritisch zu beurteilen.
- die verschiedenen Ausgabe- und Bezahlssysteme zu beschreiben, ihre Vor- und Nachteile für verschiedene gastronomische Einrichtungen zu analysieren und zu beurteilen.
- die strategischen und organisatorischen Voraussetzungen für die Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes zu benennen, darzustellen und zu erörtern.
- ein Verpflegungskonzept anhand eines praktischen Beispiels zu konzipieren sowie die strategischen und operativen Elemente zu operationalisieren.

Kursinhalt

1. Grundlagen
 - 1.1 Der Begriff „Verpflegungssystem“ im nationalen und internationalen Kontext
 - 1.2 Grundelemente eines Verpflegungssystems
 - 1.3 Ziele und Kennzahlen eines Verpflegungssystems
 - 1.4 Einfluss des Leitbildes und der Unternehmenskultur auf das Verpflegungssystem

2. Speisenproduktionssysteme
 - 2.1 Cook & Serve
 - 2.2 Cook & Chill
 - 2.3 Cook & Hold
 - 2.4 Cook & Freeze
3. Exkurs: Küchensysteme
 - 3.1 Zentralküche
 - 3.2 Relaisküche
 - 3.3 Regenerierküche
 - 3.4 Verteilerküche
4. Ausgabesysteme
 - 4.1 Cafeteria Line
 - 4.2 Free Flow
 - 4.3 Service am Tisch
 - 4.4 Büfett
 - 4.5 Exkurs: Nudging
5. Bezahlssysteme
 - 5.1 Halbbare Verfahren (Prepaidkarten/ Marken/ Chips)
 - 5.2 Bargeldloses Bezahlen
6. Outsourcing
 - 6.1 Gründe für Outsourcing
 - 6.2 Formen
 - 6.3 Vor- und Nachteile
 - 6.4 Entscheidungsverfahren
7. Entwicklung eines Verpflegungskonzeptes
 - 7.1 Marktorientierte Voraussetzungen
 - 7.2 Ressourcenorientierte Voraussetzungen
 - 7.3 Einbindung der Mitarbeiter in den Konzeptionierungsprozess
 - 7.4 Verpflegungskonzept als Instrument des Qualitätsmanagements
 - 7.5 Ausgestaltung eines Verpflegungskonzeptes

Literatur**Pflichtliteratur****Weiterführende Literatur**

- Bölts, M., Fladung, U. & Seidl, M. (Hrsg.) (2015). Modernes Verpflegungsmanagement: Best Practices für Individual-, Gemeinschafts- und Systemgastronomie. Matthaes Verlag, Stuttgart
- Cousins, J., Foskett, D., Graham, D. & Hollier, A. (2019). Food & Beverage Management, fifth Edition. Goodfellow Publishers, Oxford
- Dasbach, Margot (Hrsg.) (2021). Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Neuer Merkur, München
- Gruner, A., Freyberg, B. von & Euchner, M. (2016). Gastronomie managen: Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden. Matthaes Verlag, Stuttgart
- Peinelt, V. & Wetterau, J. (Hrsg.) (2016). Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie, Band 1 + 2, 2. Auflage. RHOMBUS Verlag, Berlin

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Referat, 15 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Vorlesung mit integrierter Übung, verbunden mit einem Selbststudium, das durch Übungsaufgaben unterstützt wird. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.

Praxisprojekt IV

Modulcode: PRAXP4

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Patrick Geus (Praxisprojekt IV)

Kurse im Modul

- Praxisprojekt IV (PRAXP401)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Projektarbeit

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- detaillierte Planung des Praxisprojektes
- Reflexion des beruflichen Handelns
- Erprobung von Konzepten und Methoden in der Praxis
- Dokumentation und Auswertung des Projektes

Qualifikationsziele des Moduls

Praxisprojekt IV

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das im Studium bisher erworbene Wissen auf zunehmend komplexere praktische Probleme anzuwenden.
- die betriebliche Arbeitspraxis auf Basis ihrer bisherigen Erfahrungen zu kennen.
- in ihrer Komplexität zunehmende Probleme aus der Praxis selbstständig bearbeiten zu können.
- weitergehende kreative und kommunikative Fähigkeiten in Form von Projekt- und Beratungskompetenz entwickelt zu haben.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen und daraus Schlussfolgerungen abzuleiten.
- die Beziehungen zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen, komplexen Handlungssituationen und der eigenen Person zu reflektieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Praxisprojekt III

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

alle dualen Bachelorprogramme

Praxisprojekt IV

Kurscode: PRAXP401

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	0	5	keine

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen der Praxisprojekte III und IV bearbeiten die Studierenden eine praxisrelevante Fragestellung mit Unternehmensbezug unter Einleitung einer/s Lehrenden. Das Thema weist einen mittleren Schwierigkeitsgrad auf. Sie recherchieren eigenständig Literatur, arbeiten den durch Literatur dokumentierten Stand der Wissenschaft hinsichtlich des gewählten Themas heraus und leisten einen Beitrag zur Anwendung und/oder Weiterentwicklung des Themas. Die Studierenden erfassen ihre Lösungen und Empfehlungen in einem vorbereitenden Exposé (Praxisprojekt III) und einer darauf aufbauenden schriftlichen Projektarbeit (Praxisprojekt IV).

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das im Studium bisher erworbene Wissen auf zunehmend komplexere praktische Probleme anzuwenden.
- die betriebliche Arbeitspraxis auf Basis ihrer bisherigen Erfahrungen zu kennen.
- in ihrer Komplexität zunehmende Probleme aus der Praxis selbstständig bearbeiten zu können.
- weitergehende kreative und kommunikative Fähigkeiten in Form von Projekt- und Beratungskompetenz entwickelt zu haben.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen und daraus Schlussfolgerungen abzuleiten.
- die Beziehungen zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen, komplexen Handlungssituationen und der eigenen Person zu reflektieren.

Kursinhalt

- Im Praxisprojekt IV arbeiten die Studierenden weiter an der für das Praxisprojekt III identifizierten studiengangsspezifischen Themenstellung mit Praxisbezug, die einen mittleren Schwierigkeitsgrad aufweist. Dabei gliedert sich die Bearbeitung der einheitlichen Themenstellung in zwei Phasen: Um die gewünschte wissenschaftliche Vertiefung zu gewährleisten, wird im Praxisprojekt III ein vorbereitendes Exposé erstellt, auf dessen Grundlage im Praxisprojekt IV die Projektarbeit angefertigt wird. Die Erstellung wird von der/dem an der Hochschule fachlich zuständigen Lehrenden betreut.
- Gegenstand ist eine praktische Fragestellung, idealerweise mit Bezug zum Praxisbetrieb der/des jeweiligen Studierenden. Das Thema wird von der/dem Studierenden vorgeschlagen und mit der/dem betreuenden Lehrenden vorab besprochen.

Literatur

Pflichtliteratur

- Karmasin, M. & Ribing, R. (2019). Die Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten: Ein Leitfaden für Facharbeit/VWA, Seminararbeiten, Bachelor-, Master-, Magister- und Diplomarbeiten sowie Dissertationen (10. Auflage), UTB.

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Praxisprojekt
--------------------------------------	---------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Projektarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
0 h	0 h	0 h	0 h	150 h	150 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

PRAXP401

5. Semester

Besonderes Wirtschaftsrecht

Modulcode: DSBEWR-IL

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Roland Brandtjen, M.E.S. (Besonderes Wirtschaftsrecht)

Kurse im Modul

- Besonderes Wirtschaftsrecht (DSBEWR-IL01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Handels- und Gesellschaftsrecht
 - Einführung
 - Handelsrecht
 - Gesellschaftsrecht
- Arbeitsrecht
 - Einführung
 - Individualarbeitsrecht
 - Kollektivarbeitsrecht im Überblick
 - Arbeitsrechtlicher Rechtsschutz

Qualifikationsziele des Moduls

Besonderes Wirtschaftsrecht

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die erforderlichen Grundkenntnisse im Handels-, Gesellschafts- und im Arbeitsrecht zu beherrschen.
- die rechtlichen Rahmenbedingungen kaufmännischer Tätigkeit, die rechtlichen Organisationsformen, innerhalb derer diese stattfindet sowie die rechtlichen Grundlagen des Personalwesens zu kennen.
- zu beurteilen, welche handelsrechtlichen Anforderungen hierfür gelten, welche Möglichkeiten das Gesellschaftsrecht hierfür zur Verfügung stellt und welche Grenzen es zieht.
- die rechtlichen Grundlagen der Kaufmannseigenschaft, des Firmen- und Handelsregisterrechts, des kaufmännischen Unternehmens und seiner Übertragung sowie die Funktionen und Kompetenzen der kaufmännischen Hilfspersonen zu kennen.
- die rechtlichen Besonderheiten der Handelsgeschäfte und die rechtlichen Grundlagen des Vertriebs zu verstehen.
- die wesentlichen Unternehmensformen zu kennen, insbesondere die jeweiligen Kompetenz- und Haftungsregelungen, so dass sie eigenständig Rechtsformentscheidungen treffen können.
- ein Gespür für die arbeitsrechtlichen Rahmenbedingungen zu haben und damit Haftungsrisiken zu vermeiden.
- die wesentlichen Rechtsgrundlagen und Strukturprinzipien des Arbeitsrechts zu verstehen.
- insbesondere die wesentlichen gesetzlichen und Rechtsprechungsregeln zur Begründung, zum Inhalt und zur Beendigung von Arbeitsverträgen sowie die Besonderheiten des arbeitsgerichtlichen Rechtsschutzes zu kennen.
- das kollektive Arbeitsrecht zu kennen, insbesondere zum Tarifvertrag und zur betrieblichen Mitbestimmung, so dass sie entsprechende Sachverhalte in der Unternehmenspraxis richtig einordnen können.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

- Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre
- Bürgerliches Recht

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

- Bachelor Betriebswirtschaftslehre
- Bachelor Marketingmanagement
- Bachelor Gesundheitsmanagement
- Bachelor Personalmanagement
- Bachelor Soziale Arbeit
- Bachelor Logistik Management

Besonderes Wirtschaftsrecht

Kurscode: DSBEWR-IL01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	1.5	5	keine

Beschreibung des Kurses

Handels- und Gesellschaftsrecht Zu den betriebswirtschaftlichen Grundfähigkeiten gehört ein Überblick sowie ein grundlegendes Verständnis der wesentlichen Regeln des Handelsgesetzbuchs und des Gesellschaftsrechts. Entsprechende Grundkenntnisse werden benötigt, um die für unternehmerische Tätigkeit jeweils geltenden rechtlichen Rahmenbedingungen und Organisationsstrukturen zu überblicken und insbesondere Haftungsrisiken aus den gesteigerten handelsrechtlichen Anforderungen zu vermeiden. Daneben ist ein Grundverständnis der gesellschaftsrechtlichen Haftungs- und Kompetenzregelungen innerhalb der verschiedenen Unternehmensformen unabdingbar für rechtssicheres Handeln im unternehmerischen Geschäftsverkehr. Arbeitsrecht: Kenntnisse im Arbeitsrecht dienen als Grundlage für das Verständnis personalwirtschaftlicher Sachverhalte und Entscheidungen im Unternehmen. Hierzu werden die rechtlichen Anforderungen an die Begründung, den Inhalt und die Beendigung von Arbeitsverhältnissen vermittelt. Herausgehoben wird der – im Unterschied zum übrigen Zivilrecht – überwiegend zwingende Charakter arbeitsrechtlicher Regelungen. Ziel des Kurses ist nicht zuletzt die Vermittlung der Fähigkeit zur Vermeidung von Rechtsrisiken aus Arbeitgebersicht. Darüber hinaus werden die institutionellen und kollektivrechtlichen Rahmenbedingungen des Arbeitsverhältnisses sowie die Grundzüge des Arbeitsschutzrechts vermittelt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die erforderlichen Grundkenntnisse im Handels-, Gesellschafts- und im Arbeitsrecht zu beherrschen.
- die rechtlichen Rahmenbedingungen kaufmännischer Tätigkeit, die rechtlichen Organisationsformen, innerhalb derer diese stattfindet sowie die rechtlichen Grundlagen des Personalwesens zu kennen.
- zu beurteilen, welche handelsrechtlichen Anforderungen hierfür gelten, welche Möglichkeiten das Gesellschaftsrecht hierfür zur Verfügung stellt und welche Grenzen es zieht.
- die rechtlichen Grundlagen der Kaufmannseigenschaft, des Firmen- und Handelsregisterrechts, des kaufmännischen Unternehmens und seiner Übertragung sowie die Funktionen und Kompetenzen der kaufmännischen Hilfspersonen zu kennen.
- die rechtlichen Besonderheiten der Handelsgeschäfte und die rechtlichen Grundlagen des Vertriebs zu verstehen.
- die wesentlichen Unternehmensformen zu kennen, insbesondere die jeweiligen Kompetenz- und Haftungsregelungen, so dass sie eigenständig Rechtsformentscheidungen treffen können.
- ein Gespür für die arbeitsrechtlichen Rahmenbedingungen zu haben und damit Haftungsrisiken zu vermeiden.
- die wesentlichen Rechtsgrundlagen und Strukturprinzipien des Arbeitsrechts zu verstehen.
- insbesondere die wesentlichen gesetzlichen und Rechtsprechungsregeln zur Begründung, zum Inhalt und zur Beendigung von Arbeitsverträgen sowie die Besonderheiten des arbeitsgerichtlichen Rechtsschutzes zu kennen.
- das kollektive Arbeitsrecht zu kennen, insbesondere zum Tarifvertrag und zur betrieblichen Mitbestimmung, so dass sie entsprechende Sachverhalte in der Unternehmenspraxis richtig einordnen können.

Kursinhalt

1. Handels- und Gesellschaftsrecht: Handelsrecht
 - 1.1 Einführung
 - 1.2 Der Kaufmann
 - 1.3 Die Firma
 - 1.4 Das Handelsregister
 - 1.5 Das kaufmännische Unternehmen – Übertragung und Haftung
 - 1.6 Stellvertretung und Hilfspersonen im Handelsrecht
 - 1.7 Grundlagen der Handelsgeschäfte
 - 1.8 Vertriebsrecht

2. Handels- und Gesellschaftsrecht: Gesellschaftsrecht
 - 2.1 Einführung
 - 2.2 Die Personengesellschaften
 - 2.2.1 Die Gesellschaft bürgerlichen Rechts (GbR)
 - 2.2.2 Die offene Handelsgesellschaft (oHG)
 - 2.2.3 Kommanditgesellschaft (KG)
 - 2.2.4 Weitere Personengesellschaften
 - 2.3 Die Kapitalgesellschaften
 - 2.3.1 Die Gesellschaft mit beschränkter Haftung (GmbH)
 - 2.3.2 Die Aktiengesellschaft (AG)
 - 2.3.3 Weitere Körperschaften
3. Arbeitsrecht: Einführung
 - 3.1 Gegenstand und Systematik des Arbeitsrechts
 - 3.1.1 Begriff und Regelungsziele
 - 3.1.2 Arbeitsverhältnis
 - 3.2 Handelnde im Arbeitsrecht
 - 3.2.1 Arbeitnehmer
 - 3.2.2 Arbeitgeber
 - 3.2.3 Betriebsrat
 - 3.2.4 Tarifvertragsparteien
 - 3.3 Rechtsgrundlagen des Arbeitsrechts

4. Arbeitsrecht: Individualarbeitsrecht
 - 4.1 Begründung des Arbeitsverhältnisses
 - 4.1.1 Vorfagen und Einstellungsverfahren
 - 4.1.2 Vertragsschluss
 - 4.1.3 Vertragsmängel
 - 4.1.4 Besondere Arbeitsverhältnisse
 - 4.2 Inhalt des Arbeitsverhältnisses
 - 4.2.1 Pflichten des Arbeitnehmers
 - 4.2.2 Pflichten des Arbeitgebers
 - 4.3 Leistungsstörungen
 - 4.3.1 Pflichtverletzungen des Arbeitnehmers
 - 4.3.2 Pflichtverletzungen des Arbeitgebers
 - 4.3.3 Unverschuldeter Arbeitsausfall
 - 4.3.4 Besonderheiten bei Arbeitsunfällen
 - 4.4 Vertragsgestaltung und Inhaltskontrolle
 - 4.5 Diskriminierungs- und Persönlichkeitsschutz
 - 4.6 Atypische Beschäftigungsverhältnisse
 - 4.6.1 Teilzeitarbeit
 - 4.6.2 Leiharbeit
 - 4.7 Beendigung und Übertragung des Arbeitsverhältnisses
 - 4.7.1 Beendigungsgründe
 - 4.7.2 Ordentliche Kündigung
 - 4.7.3 Außerordentliche Kündigung
 - 4.7.4 Änderungskündigung
 - 4.7.5 Folgefragen
 - 4.7.6 Übertragung des Arbeitsverhältnisses
5. Arbeitsrecht: Kollektivarbeitsrecht im Überblick
 - 5.1 Koalitionsrecht
 - 5.2 Tarifrecht
 - 5.3 Arbeitskampfrecht
 - 5.4 Mitbestimmungsrecht
 - 5.4.1 Betriebliche Mitbestimmung
 - 5.4.2 Unternehmerische Mitbestimmung

Literatur**Pflichtliteratur**

- Gesetzestexte:
 - Beck Texte im dtv, Bürgerliches Gesetzbuch, jeweils aktuelle Auflage
 - Beck Texte im dtv, Handelsgesetzbuch, jeweils aktuelle Auflage
 - Beck Texte im dtv, Gesellschaftsrecht, jeweils aktuelle Auflage
 - Aktuelle Wirtschaftsgesetze, C.H. Beck, jeweils aktuelle Auflage
 - Beck Texte im dtv, Arbeitsrecht, jeweils aktuelle Auflage
- Handelsrecht:
 - Aunert-Micus/Güllemann/Streckel/Tonner/Wiese, Wirtschaftsprivatrecht, 6. Auflage, Köln 2018, Kapitel 3 und 18 <https://ebookcentral-proquest-com.pxz.iubh.de:8443/lib/badhonnef/detail.action?docID=5518848>
 - Brox/Henssler, Handelsrecht, 23. Auflage, München 2020
 - Führich, Wirtschaftsprivatrecht, 13. Auflage, München 2017 http://iubh.ciando.com.pxz.iubh.de:8080/book/index.cfm?bok_id=1550410
 - Führich/Werdan, Wirtschaftsprivatrecht in Fällen und Fragen, 8. Auflage, München 2020
 - Müssig, Wirtschaftsprivatrecht, 22. Auflage, München 2021
- Gesellschaftsrecht:
 - Aunert-Micus/Güllemann/Streckel/Tonner/Wiese, Wirtschaftsprivatrecht, 6. Auflage, Köln 2018, Kapitel 19 und 20 <https://ebookcentral-proquest-com.pxz.iubh.de:8443/lib/badhonnef/detail.action?docID=5518848>
 - Eisenhardt/Wackerbarth, Gesellschaftsrecht I, 16. Auflage, München 2015
 - Führich, Wirtschaftsprivatrecht, 13. Auflage, München 2017; Teil 3 http://iubh.ciando.com.pxz.iubh.de:8080/book/index.cfm?bok_id=1550410
 - Führich/Werdan, Wirtschaftsprivatrecht in Fällen und Fragen, 8. Auflage, München 2020
- Arbeitsrecht:
 - Dütz/Thüsing, Arbeitsrecht, 26. Auflage, München 2021
 - Senne, Arbeitsrecht, 10. Auflage, München 2018
 - Zöllner/Loritz/Hergenröder, Arbeitsrecht, 7. Auflage, München 2015

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Integrierte Vorlesung
--------------------------------------	---

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 131,25 h	Präsenzstudium 18,75 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Integrierte Lehre: Der Kurs verbindet interaktive Präsenzphasen mit online unterstützten Selbstlernphasen. Die Präsenzphasen beziehen sich auf zuvor definierte Kapitel im Studienskript, Die Studierenden erhalten Aufgaben zur Vor- und Nachbereitung und befassen sich vor der jeweiligen Präsenzphase selbstständig mit dem entsprechenden Lernstoff (Flipped Classroom). In den Präsenzphasen wird das Gelernte vertieft.

Küchentechnologie

Modulcode: DSBKT

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	-------------------------------------	---

Modulverantwortliche(r)

N.N. (Küchentechnologie)

Kurse im Modul

- Küchentechnologie (DSBKT01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Überblick über technische Hilfsmittel und Geräte in der Küche, auf dem Markt und bei Anbietern ▪ Differenzierung zwischen teilautomatisierten und vollautomatisierten Prozessen ▪ Prozessanalyse und Prozessbeschreibung unter Berücksichtigung entsprechender Hilfsmittel und Gerätschaften ▪ Aspekte von Qualität und Quantität ▪ Überblick über vor- und nachgelagerte technische und bauliche Gewerke, die zur Leistungserbringung in der Küche relevant sind ▪ Berücksichtigung baulicher und fachplanerischer Besonderheiten bei Küchenprojekten ▪ Digitalisierung in der Küche 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Küchentechnologie</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Relevante technische Geräte von verschiedenen Anbietern zu kennen und zu differenzieren. ▪ Entsprechende Handlungsempfehlungen auf Basis von strukturierter Prozessanalyse zu formulieren, um Implementierungs- und Anschaffungsentscheidungen vorzubereiten. ▪ Aspekte von Qualität und Quantität bei der Automatisierung oder Teilautomatisierung von Arbeitsprozessen abzuwägen. ▪ vor- und nachgelagerte technische und bauliche Gewerke zu kennen; Reparatur- und Wartungsverträge zu prüfen und nachzuvollziehen. ▪ den Umgang mit technischen (digitalen) Hilfsmitteln und Geräten zu schulen und zu vermitteln. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Gastronomie und Kulinarik</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>keine</p>

Küchentechnologie

Kurscode: DSBKT01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs Küchentechnologie widmet sich den baulichen und technologischen Herausforderungen im Umfeld einer heutigen Küche. Hierbei wird differenziert zwischen á la Carte- und Bankettküche sowie systemgastronomischen Aspekten. Die Studierenden erhalten einen umfassenden Überblick über Anbieter technischer Hilfsmittel und Geräte. Ebenso sind planerische Aspekte und benötigte Gewerke bei der Ausgestaltung von Küchenprojekten Gegenstand des Moduls. Weiterhin wird der Umgang mit technischen Geräten, deren Wartung, aber auch die strukturierte Prozessanalyse und Schulung im Umgang mit den Geräten, Gegenstand des Moduls sein.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Relevante technische Geräte von verschiedenen Anbietern zu kennen und zu differenzieren.
- Entsprechende Handlungsempfehlungen auf Basis von strukturierter Prozessanalyse zu formulieren, um Implementierungs- und Anschaffungsentscheidungen vorzubereiten.
- Aspekte von Qualität und Quantität bei der Automatisierung oder Teilautomatisierung von Arbeitsprozessen abzuwägen.
- vor- und nachgelagerte technische und bauliche Gewerke zu kennen; Reparatur- und Wartungsverträge zu prüfen und nachzuvollziehen.
- den Umgang mit technischen (digitalen) Hilfsmitteln und Geräten zu schulen und zu vermitteln.

Kursinhalt

1. Überblick über technische Hilfsmittel und Geräte in der Küche, Markt und Anbieter
 - 1.1 Übersicht über technische Hilfsmittel
 - 1.2 Übersicht über Gerätschaften
 - 1.3 Überblick über Markt und Anbieter von technischen Hilfsmitteln und Geräten für die Küche
2. Differenzierung zwischen teilautomatisierten und vollautomatisierten Prozessen
 - 2.1 Strukturelle Prozessanalyse: Möglichkeiten der Teil- oder auch der Vollautomatisierung von Arbeitsprozessen
 - 2.2 Ermittlung von Einsparpotenzialen (Zeit, Energie, Kosten)

3. Prozessanalyse und Prozessbeschreibung unter Berücksichtigung entsprechender Hilfsmittel und Gerätschaften
 - 3.1 Analyse von bestehenden Arbeitsprozessen und Arbeitsschritten
 - 3.2 Optimierung von Arbeitsprozessen (Szenariotechnik: Einführung von Gerätschaften, Hilfsmitteln)
 - 3.3 Erstellung von relevantem Schulungsmaterial und Kompetenzvermittlung zur Durchführung von entsprechenden Schulungen und Unterweisungen im Umgang mit neuen Küchengeräten bzw. nach der Optimierung/Veränderung von Arbeitsprozessen
 - 3.4 Aspekte von Arbeitsschutz und Arbeitssicherheit
4. Aspekte von Qualität und Quantität
 - 4.1 Qualitätsmanagement
 - 4.2 Abwägen von quantitativen Aspekten im Verhältnis zur gewünschten Qualität bei Automatisierung von Arbeitsschritten
 - 4.3 Ökologische und ökonomische Aspekte
5. Überblick über vor- und nachgelagerte technische und bauliche Gewerke
 - 5.1 Übersicht über baulich-technische Gewerke und Architektenleistungen bei Planung und Realisierung einer Küche
 - 5.2 Übersicht über technische Spezialisten und Wartungsfirmen für Küchengeräte
 - 5.3 Schnittstellendefinition
 - 5.4 Wartungsverträge
6. Berücksichtigung baulicher und fachplanerischer Besonderheiten bei Küchenprojekten
 - 6.1 Rechtliche Besonderheiten, Haftungsfragen
 - 6.2 bauliche, technische und hygienische Anforderungen
 - 6.3 Schnittstellendefinition zwischen Planer, ausführendem Gewerk und Bauherr
7. Digitalisierung in der Küche
 - 7.1 Möglichkeiten der Digitalisierung in der Küche, vor- und nachgelagerte Prozesse
 - 7.2 Technische Anforderungen an die EDV-Infrastruktur
 - 7.3 Schnittstelle zur und Einbindung in die Hotel-EDV
 - 7.4 Kosten-Nutzen-Betrachtung
 - 7.5 Trends

Literatur**Pflichtliteratur**

- DEHOGA, BGN: Hotellerie und Gastronomie – effizient, sicher und wirtschaftlich (Branchenleitfaden). ISBN: 97839403506160
- Dr. Ulrich Werner, Walter Pastor: VOB - Vergabe- und Vertragsordnung für Bauleistungen. HOAI - Honorarordnung für Architekten und Ingenieure. dtv Verlagsgesellschaft; Auflage: 34, 2018
- Roswitha Macher, Andrea Staltner, Elfriede Derflinger, Sylvia Pehak, Kurt Bauer, Eduard Mitsche: Küche und Arbeitsorganisation, Trauner Verlag, 2004
- Otl Aicher: Die Küche zum Kochen: Werkstatt einer neuen Lebenskultur, Ökobuchverlag, 2005
- Ursula Kothe: GASTRO Planung und Konzepte: Handbuch für Profis - Prozesse, Berechnungen und architektonische Realisierungen, Stuttgart, Matthaes Verlag, 2003
- Peter Schwarz, Großküchen: Planung - Entwurf – Einrichtung, Huss-Medien, 2009
- Eduard Mitsche, Dieter Kranzl, Johann Reisinger, Peter Fischer, Manfred Buchinger: Küche: Management & Organisation, Trauner Verlag, 2007

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
<p>Die Vorlesung ist eine zusammenhängende mündliche Darlegung des Lehrstoffes durch einen Dozenten, ergänzt um Übungsanteile während der Präsenzphase und ein Selbststudium. Sie dient der kontinuierlichen Vermittlung und Anwendung von fachlichen oder methodischen Grundlagen. Die hier verwendeten Lehrmaterialien bestehen hauptsächlich aus Skripten und Präsentationen. Vertiefende Literatur wird in den Modulbeschreibungen angegeben. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.</p>

Compliance, Prozess- und Qualitätsmanagement

Modulcode: CPRQMG

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Margit Bölts (Compliance, Prozess- und Qualitätsmanagement)

Kurse im Modul

- Compliance, Prozess- und Qualitätsmanagement (CPRQMG01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Referat, 15 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen der Dienstleistungsqualität
- Prozessmanagement, Mitarbeiter- und Kundenzufriedenheit
- Qualitätsmanagementkonzepte und -systeme
- Messung von Dienstleistungsqualität
- Planung und Steuerung des Qualitätsmanagements
- Umsetzung des Qualitätsmanagements
- Qualitätscontrolling

Qualifikationsziele des Moduls

Compliance, Prozess- und Qualitätsmanagement

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundlagen des Qualitätsmanagements zu kennen und zu verstehen.
- sich mit den Wertschöpfungsprozessen in der Gastronomie auszukennen.
- die Leistungserstellung in den einzelnen Segmenten abzugrenzen und die jeweiligen Grundlagen zu verstehen.
- den ganzheitlichen Ansatz der Dienstleistungsqualität zu verstehen.
- den Zusammenhang zwischen Dienstleistungsqualität und Kundenzufriedenheit in der Gastronomie zu kennen.
- die verschiedensten Systeme und Ansätze der Dienstleistungsqualität und die entsprechenden Qualitätsmanagementsysteme zu beherrschen.
- Dienstleistungsqualität vor allem aus der Sicht der Kunden auf die gebotene Dienstleistung der touristischen Leistungsträger einzuschätzen.
- Wirkungszusammenhänge zwischen Prozessmanagement und Kundenempfinden für die angebotenen Dienstleistungen aufzuzeigen.
- Grundlagen des Beschwerdemanagements zu verstehen und Beschwerden adäquat zu begegnen.
- Gäste- und Kundenerwartungen und Lücken in der Angebotspalette zu analysieren sowie Serviceketten erstellen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Wirtschaft & Management

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management

Compliance, Prozess- und Qualitätsmanagement

Kurscode: CPRQMGT01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs vermittelt den Studierenden die Grundlagen des Prozess- und Qualitätsmanagements im Tourismus- und Gastronomiebereich. Die Schwerpunkte des Kurses liegen auf Dienstleistungsqualität und Kundenzufriedenheit, Prozess- und Qualitätsmanagement (von der Planung bis zur Umsetzung) und Qualitätscontrolling.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundlagen des Qualitätsmanagements zu kennen und zu verstehen.
- sich mit den Wertschöpfungsprozessen in der Gastronomie auszukennen.
- die Leistungserstellung in den einzelnen Segmenten abzugrenzen und die jeweiligen Grundlagen zu verstehen.
- den ganzheitlichen Ansatz der Dienstleistungsqualität zu verstehen.
- den Zusammenhang zwischen Dienstleistungsqualität und Kundenzufriedenheit in der Gastronomie zu kennen.
- die verschiedensten Systeme und Ansätze der Dienstleistungsqualität und die entsprechenden Qualitätsmanagementsysteme zu beherrschen.
- Dienstleistungsqualität vor allem aus der Sicht der Kunden auf die gebotene Dienstleistung der touristischen Leistungsträger einzuschätzen.
- Wirkungszusammenhänge zwischen Prozessmanagement und Kundenempfinden für die angebotenen Dienstleistungen aufzuzeigen.
- Grundlagen des Beschwerdemanagements zu verstehen und Beschwerden adäquat zu begegnen.
- Gäste- und Kundenerwartungen und Lücken in der Angebotspalette zu analysieren sowie Serviceketten erstellen.

Kursinhalt

1. Einführung
 - 1.1 Wertschöpfungsprozessen in der Gastronomie
 - 1.2 Ansätze des Qualitätsbegriffs

2. Grundlagen der Dienstleistungsqualität
 - 2.1 Determinanten von Dienstleistungsqualität
 - 2.2 Dimensionen von Dienstleistungsqualität
 - 2.3 Wirkungen von Dienstleistungsqualität
3. Prozessmanagement und Kundenzufriedenheit
 - 3.1 Entstehung von Kundenzufriedenheit
 - 3.2 Einflussfaktoren und Zusammenhänge
 - 3.3 Maßnahmen und Reaktionsformen
4. Qualitätsmanagementkonzepte und -systeme
 - 4.1 Dynamische Prozessmodell
 - 4.2 Total Quality Management (TQM)
 - 4.3 ISO-Norm 9001:2000
 - 4.4 GAP-Modell(e)
 - 4.5 EFQM-Modell
 - 4.6 SERVQUAL-Ansatz
 - 4.7 Umweltmanagementsystem
 - 4.8 Beispiele für Qualitätswettbewerbe und Klassifizierung (bspw. ServiceQ, I-Marke etc.)
5. Messung von Dienstleistungsqualität
 - 5.1 Einführung
 - 5.2 Kundenorientierte Messansätze
 - 5.3 Objektive und subjektive Messansätze Merkmalsorientierte Messansätze
 - 5.4 Ereignisorientierte Messansätze
 - 5.5 Problemorientierte Messansätze
 - 5.6 Unternehmens- und managementorientierte Messansätze
 - 5.7 Mitarbeiterorientierte Messansätze
 - 5.8 Mystery Tests
6. Planung und Steuerung des Qualitätsmanagements
 - 6.1 Strategische Ausrichtung
 - 6.2 Operative Gestaltung
7. Umsetzung des Qualitätsmanagements
 - 7.1 Implementierung
 - 7.2 Qualitätsauszeichnungen

8. Qualitätscontrolling
 - 8.1 Qualitätskosten-Controlling
 - 8.2 Erfolgsketten-Controlling
 - 8.3 Kosten-Nutzen-Controlling

Literatur

Pflichtliteratur

- Schaetzing, Edgar. Qualitätsmanagement in der Gastronomie. Berliner Wirtschafts-Verlag, Berlin, 2015
- Bruhn, Manfred. Qualitätsmanagement für Dienstleistungen – Grundlagen, Konzepte, Methoden. Springer Verlag, Berlin, 8.A. 2010
- Dreyer, Axel & Linne, Martin. Servicequalität in Destinationen und Tourismus- Informationsstellen: Theorie –Praxis –Mystery Guest – Fallstudien. ITD-Verlag, Hamburg, 3.A. 2004
- Lampert, Claus. Hotel- und Barpsychologie. Psychologie für die Gastronomie. Springer Verlag, Frankfurt, 2013
- Hummel, Thomas & Malorny, Christian. Total-Quality-Management: Tipps für die Einführung. Hanser Wirtschaft Verlag, München, 4.A. 2011
- Meyer, Hartmut. Management in der Gastronomie und Finanzierung von Familienbetrieben. Oldenbourg Verlag, München, 2011
- Seghezzi, Hans D.. Integriertes Qualitätsmanagement – Das St. Galler Konzept. Hanser Wirtschaft Verlag, München, 2.A. (2002)
- Theden, Philipp & Colsman, Hubertus. Qualitätstechniken: Werkzeuge zur Problemlösung und ständigen Verbesserungen. Hanser Wirtschaft Verlag, München, 4.A. 2005
- Ratajczak, Oliver & Jockwer, Axel (Hrsg.) (2015). Kundenorientierung und Kundenservice in der Touristik. Springer Gabler Verlag. Heidelberg

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Referat, 15 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
<p>Die Vorlesung ist eine zusammenhängende mündliche Darlegung des Lehrstoffes durch einen Dozenten, ergänzt um Übungsanteile während der Präsenzphase und ein Selbststudium. Sie dient der kontinuierlichen Vermittlung und Anwendung von fachlichen oder methodischen Grundlagen. Die hier verwendeten Lehrmaterialien bestehen hauptsächlich aus Skripten und Präsentationen. Vertiefende Literatur wird in den Modulbeschreibungen angegeben. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.</p>

Praxisprojekt V

Modulcode: PRAXP5

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Patrick Geus (Praxisprojekt V)

Kurse im Modul

- Praxisprojekt V (PRAXP501)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Exposé

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlegende Planung des Praxisprojektes V und VI
- Reflexion des beruflichen Handelns
- wissenschaftliche Recherche und Darlegung geplanter Methoden
- Dokumentation der Planungen für das Praxisprojekt VI

Qualifikationsziele des Moduls**Praxisprojekt V**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das im Studium bisher erworbene Wissen auf komplexe praktische Probleme anzuwenden und zu vertiefen.
- ein tiefgehendes Verständnis der betrieblichen Arbeitspraxis aufzuweisen.
- vielschichtige Probleme aus der Praxis selbstständig mit wissenschaftlichen Methoden bearbeiten zu können.
- ausgeprägte kreative und kommunikative Fähigkeiten in Form von Projekt- und Beratungskompetenz entwickelt zu haben.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen und daraus Schlussfolgerungen abzuleiten.
- die Beziehungen zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen, komplexen Handlungssituationen und der eigenen Person zu reflektieren.
- die für die anstehende Bachelorarbeit benötigten grundlegenden wissenschaftlichen Arbeitstechniken sicher zu beherrschen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

- Praxisprojekt VI
- Bachelorarbeit

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

alle dualen Bachelorprogramme

Praxisprojekt V

Kurscode: PRAXP501

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	0	5	keine

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen der Praxisprojekte V und VI bearbeiten die Studierenden eine praxisrelevante Fragestellung mit Unternehmensbezug unter Einleitung einer/s Lehrenden. Das Thema weist einen gehobenen Schwierigkeitsgrad auf. Sie recherchieren eigenständig Literatur, arbeiten den durch Literatur dokumentierten Stand der Wissenschaft hinsichtlich des gewählten Themas heraus und leisten einen Beitrag zur Anwendung und/oder Weiterentwicklung des Themas. Die Studierenden erfassen ihre Lösungen und Empfehlungen in einem vorbereitenden Exposé (Praxisprojekt V) und einer darauf aufbauenden schriftlichen Projektarbeit (Praxisprojekt VI).

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das im Studium bisher erworbene Wissen auf komplexe praktische Probleme anzuwenden und zu vertiefen.
- ein tiefgehendes Verständnis der betrieblichen Arbeitspraxis aufzuweisen.
- vielschichtige Probleme aus der Praxis selbstständig mit wissenschaftlichen Methoden bearbeiten zu können.
- ausgeprägte kreative und kommunikative Fähigkeiten in Form von Projekt- und Beratungskompetenz entwickelt zu haben.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen und daraus Schlussfolgerungen abzuleiten.
- die Beziehungen zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen, komplexen Handlungssituationen und der eigenen Person zu reflektieren.
- die für die anstehende Bachelorarbeit benötigten grundlegenden wissenschaftlichen Arbeitstechniken sicher zu beherrschen.

Kursinhalt

- Im Praxisprojekt V und VI bearbeiten die Studierenden eine studiengangsspezifische Themenstellung mit gehobenem Schwierigkeitsgrad. Die Bearbeitung der einheitlichen Themenstellung gliedert sich in zwei Phasen: Um die gewünschte wissenschaftliche Vertiefung zu gewährleisten, wird im Praxisprojekt V ein vorbereitendes Exposé erstellt, auf dessen Grundlage nach Rücksprache mit der/m betreuenden Lehrenden im Praxisprojekt VI die Projektarbeit angefertigt wird.

- Gegenstand ist eine praktische Fragestellung, idealerweise aus dem Praxisbetrieb der/des jeweiligen Studierenden. Das Thema entstammt idealerweise bereits dem für die Bachelorarbeit vorgesehenen Themengebiet und wird von der/dem Studierenden vorgeschlagen und mit der/dem betreuenden Lehrenden vorab besprochen.

Literatur

Pflichtliteratur

- Karmasin, M. & Ribing, R. (2019). Die Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten: Ein Leitfaden für Facharbeit/VWA, Seminararbeiten, Bachelor-, Master-, Magister- und Diplomarbeiten sowie Dissertationen (10. Auflage), UTB.

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Praxisprojekt
--------------------------------------	---------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Exposé

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
0 h	0 h	0 h	0 h	150 h	150 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

PRAXP501

Getränkemanagement

Modulcode: DSBGM

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	-------------------------------------	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Jens Rüdiger (Getränkemanagement)

Kurse im Modul

- Getränkemanagement (DSBGM01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Referat, 15 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Produktbezogene Lagerhaltung
- Möglichkeiten der Automatisierung
- Wartung und Instandhaltung von technischen Anlagen
- Schulungen und Unterweisungen im Umgang mit Produkten und technischen Hilfsmitteln
- Erstellung von Eigenprodukten, Rezepturen und Hygienevorschriften
- Produktethik; Lieferantkontrolle
- Entwicklung relevanter Kennzahlen und Kontrollmechanismen
- Kalkulation von Wareneinsatzquote, Personalkosten, Verkaufspreisen und Umsatzprognosen
- Aspekte der Digitalisierung

Qualifikationsziele des Moduls**Getränkemanagement**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- zeitgemäße Getränkekarten zu erarbeiten.
- gemäß (eigens entwickelter) Vorgaben Lieferanten- und Getränkeprodukte auszuwählen und zu kontrollieren (Produkt-Ethik).
- Schnittstellen zu anderen Abteilungen zu erkennen und zu berücksichtigen.
- Entsprechend der Produkte Lagerhaltung zu planen und zu koordinieren.
- voll- oder teilautomatisierte Anlagen zu kennen, zu warten und entsprechende Unterweisungen zu erstellen/durchzuführen.
- die Herstellung eigener Produkte zu koordinieren, Standards zu definieren und Rezepturen unter Berücksichtigung der Hygienevorgaben festzulegen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich
Gastronomie und Kulinarik

**Bezüge zu anderen Studiengängen der
Hochschule**

keine

Getränkemanagement

Kurscode: DSBGM01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs Getränkemanagement befasst sich mit der Ausgestaltung eines Getränkesortiments, der entsprechenden Lagerhaltung bis hin zu Maßnahmen des Controllings und Verkaufs. Entsprechende Produkte und Lieferanten werden auf ethische und nachhaltige Faktoren überprüft. Möglichkeiten der Voll- oder Teilautomatisierung sind ebenso wie die Herstellung eigener Produkte / Rezepturen unter Berücksichtigung von saisonalen und regionalen Aspekten Gegenstand des Kurses. Weiterhin werden Kalkulations- und Kontrollmethoden für die Wareneinsatzquote, Personal- und Energiekosten entwickelt und die Gestaltung von Verkaufspreisen und Umsatzprognosen unterrichtet.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- zeitgemäße Getränkekarten zu erarbeiten.
- gemäß (eigens entwickelter) Vorgaben Lieferanten- und Getränkeprodukte auszuwählen und zu kontrollieren (Produkt-Ethik).
- Schnittstellen zu anderen Abteilungen zu erkennen und zu berücksichtigen.
- Entsprechend der Produkte Lagerhaltung zu planen und zu koordinieren.
- voll- oder teilautomatisierte Anlagen zu kennen, zu warten und entsprechende Unterweisungen zu erstellen/durchzuführen.
- die Herstellung eigener Produkte zu koordinieren, Standards zu definieren und Rezepturen unter Berücksichtigung der Hygienevorgaben festzulegen.

Kursinhalt

1. Produktbezogene Lagerhaltung
 - 1.1 Lagerhaltung von Weinen, Bieren und Spirituosen
 - 1.2 Das Lager als Verkaufsfläche
2. Möglichkeiten der Automatisierung
3. Schank- und Dosieranlagen, Automaten
 - 3.1 Kaffee Voll- und Halbautomaten
 - 3.2 Arbeitsplatzgestaltung
 - 3.3 Prozessoptimierung im Serviceablauf; Selbstbedienung

4. Wartung und Instandhaltung von technischen Anlagen
 - 4.1 Gesetzliche Vorgaben zur Reinigung von Schank- und Dosieranlagen
 - 4.2 Verträge (Wartung und Instandhaltung)
5. Schulungen und Unterweisungen im Umgang mit Produkten und technischen Hilfsmitteln
 - 5.1 Sicherstellung und regelmäßige Qualitätskontrolle technischer Hilfsmittel durch Schulungen
 - 5.2 Schnittstellendefinition und Schulung anderer Abteilungen (z.B. Bankettverkauf, Restaurant/Service, Roomservice, Buchhaltung)
 - 5.3 Materialkunde
6. Erstellung von Eigenprodukten, Rezepturen und Hygienevorschriften
 - 6.1 Entwicklung von Rezepturen und Produktionsvorgaben sowie entsprechender Schulungsplan
 - 6.2 Berücksichtigung von Saisonalität, Regionalität, Hygienevorschriften und Produktkennzeichnungsverpflichtungen
7. Produktethik; Lieferantenkontrolle
 - 7.1 Definition und Entwicklung eigener Standards zur Kontrolle der Produktherkunft
 - 7.2 Kontrolle der Lieferantenkette
 - 7.3 Aspekte der Nachhaltigkeit
8. Entwicklung relevanter Kennzahlen und Kontrollmechanismen
 - 8.1 Kostendeckungsrechnung
 - 8.2 Darstellung und Entwicklung von Umsatz- und Kostenszenarien
 - 8.3 Entwicklung individueller Kennzahlen, angepasst an die spezifischen betrieblichen Bedürfnisse
 - 8.4 Bedarfsermittlung und Bestellung der benötigten Ware
 - 8.5 Inventuren und Kontrolle (Warenwirtschaft)
9. Kalkulation von Wareneinsatzquote, Personalkosten, Verkaufspreise und Umsatzprognose
 - 9.1 Erstellung entsprechender Kennzahlen zur Ermittlung der Wareneinsatzquote
 - 9.2 Ermittlung des Personalbedarfs; Ableitung der Personalkosten
 - 9.3 Kalkulation des Verkaufspreises gemäß der Wareneinsatzquote, Fixkosten des Betriebes und Berücksichtigung des Marktumfeldes
 - 9.4 Entwicklung einer Umsatzprognose
10. Aspekte der Digitalisierung
 - 10.1 Einsatz von digitalen Medien bei der Vermarktung und Budgetierung
 - 10.2 Schnittstellen zur Hotel EDV und externen Dienstleistern (Lieferanten)

Literatur**Pflichtliteratur**

- Fischl, B. & Fischer, M. (2016). Erfolgreich in der Gastronomie. C.H.Beck, ISBN: 9783406691461
- Posluschny P. (2013). Kostenrechnung für die Gastronomie. Oldenbourg Wissenschaftsverlag
- Gutmayer, W., Lenger, H. & Stickler, H. (2012). Service. Die Getränke. Trauner Verlag
- Kirchner, J., Krieger, A., Stöger, E. & Krammer, H. (2014). Die Jungsomeliers: Getränke - Service - Getränkemanagement. Trauner Verlag.
- Voigt, U.. Das große Lehrbuch der Barkunde. Stuttgart, Matthaes Verlag.

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Referat, 15 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
<p>Die Vorlesung ist eine zusammenhängende mündliche Darlegung des Lehrstoffes durch einen Dozenten, ergänzt um Übungsanteile während der Präsenzphase und ein Selbststudium. Sie dient der kontinuierlichen Vermittlung und Anwendung von fachlichen oder methodischen Grundlagen. Die hier verwendeten Lehrmaterialien bestehen hauptsächlich aus Skripten und Präsentationen. Vertiefende Literatur wird in den Modulbeschreibungen angegeben. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.</p>

Smarte Systemgastronomie I - Grundlagen

Modulcode: DSSS1G1023

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Margit Bölts (Smarte Systemgastronomie I - Grundlagen)

Kurse im Modul

- Smarte Systemgastronomie I - Grundlagen (DSSS1G102301)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundlagen der Systemgastronomie ▪ spezifische Aspekte des Marketings in der Systemgastronomie ▪ Grundlagen Digitalisierung ▪ digitale Methoden und Tools bei der Beschaffung, der Menügestaltung, der Produktion und dem Waste-Management ▪ digitale Instrumente bei dem Kunden- und Personalmanagement ▪ digitale Tools beim Rechnungswesen und dem Controlling ▪ die vernetzte Küche ▪ Cybersicherheit ▪ aktuelle Entwicklungen der Digitalisierung in der Gastronomie 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Smarte Systemgastronomie I - Grundlagen</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Prinzipien der verschiedenen Segmente der Systemgastronomie darzustellen und zu erklären. ▪ branchenspezifische Marketingmethoden darzustellen, verschiedene Distributions- und Verkaufsstrategien sowie Verkaufssysteme zu analysieren und zu bewerten sowie diese in Form eines Marketingmixes beispielbezogen anzuwenden. ▪ Grundbegriffe der Digitalisierung zu erklären, sowie die Bedeutung der Digitalisierung für die Gastronomie zu analysieren und zu bewerten. ▪ verschiedene digitale Methoden und Tools in der Beschaffung, der Menügestaltung, der Produktion und des Waste-Managements bzgl. ihrer technischen, ökonomischen und ressourcenbezogenen Aspekte zu veranschaulichen, zu vergleichen und diese auf ihre unternehmerischen Konsequenzen hin zu analysieren und zu beurteilen. ▪ verschiedene digitale Instrumente bzw. Tools des Kunden- und Personalmanagements sowie des Rechnungswesens zu verstehen, zu bewerten und anzuwenden. ▪ die verschiedenen Aspekte der Cybersicherheit zu verstehen und zu erklären. ▪ das Konzept „vernetzte Küche“ für ein praktisches Beispiel zu konzipieren. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Bezüge zu weiteren Modulen im Bereich Gastronomiemanagement</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Bachelor-Programme im Bereich Hospitality, Tourism & Event</p>

Smarte Systemgastronomie I - Grundlagen

Kurscode: DSSS1G102301

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Dieser Kurs vermittelt zunächst Basiswissen in der Systemgastronomie mit dem Schwerpunkt auf den Bereich Marketing. Ziel ist es, spezifische Grundlagen darzustellen und die Besonderheiten der Branche zu erörtern. Ferner vermittelt der Kurs die Grundlagen zum Thema „Digitalisierung“. Dabei stehen besonders die Chancen, aber auch die Herausforderungen der Digitalisierung in der Gastronomie im Vordergrund. Digitalisierung wird dabei als ein Prozess und ein Tool verstanden, nicht als umfassende Lösung. Aufbauend auf diesem grundlegenden Verständnis werden verschiedene aktuelle Methoden, Instrumente bzw. Tools für die unterschiedlichen Bereiche der Auf- und Ablauforganisation einer gastronomischen Einrichtung beschrieben, analysiert und auf ihre Praxistauglichkeit hin beurteilt. Ziel ist es, ein tieferes Verständnis für die Anwendbarkeit dieser unterschiedlichen digitalen Werkzeuge im gastronomischen Alltag zu vermitteln, ihre Bedeutung für die ökonomische Entwicklung zu diskutieren und die sich daraus ergebenden unternehmensstrukturellen Handlungsoptionen abzuleiten.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Prinzipien der verschiedenen Segmente der Systemgastronomie darzustellen und zu erklären.
- branchenspezifische Marketingmethoden darzustellen, verschiedene Distributions- und Verkaufsstrategien sowie Verkaufssysteme zu analysieren und zu bewerten sowie diese in Form eines Marketingmixes beispielbezogen anzuwenden.
- Grundbegriffe der Digitalisierung zu erklären, sowie die Bedeutung der Digitalisierung für die Gastronomie zu analysieren und zu bewerten.
- verschiedene digitale Methoden und Tools in der Beschaffung, der Menügestaltung, der Produktion und des Waste-Managements bzgl. ihrer technischen, ökonomischen und ressourcenbezogenen Aspekte zu veranschaulichen, zu vergleichen und diese auf ihre unternehmerischen Konsequenzen hin zu analysieren und zu beurteilen.
- verschiedene digitale Instrumente bzw. Tools des Kunden- und Personalmanagements sowie des Rechnungswesens zu verstehen, zu bewerten und anzuwenden.
- die verschiedenen Aspekte der Cybersicherheit zu verstehen und zu erklären.
- das Konzept „vernetzte Küche“ für ein praktisches Beispiel zu konzipieren.

Kursinhalt

1. Systemgastronomie
 - 1.1 Definition und Entwicklung der Systemgastronomie in Deutschland
 - 1.2 Merkmale, Chancen und Herausforderungen der verschiedenen Segmente
 - 1.3 Aktuelle Konzepte und Unternehmensstrategien
 - 1.4 Marketing in der Systemgastronomie
 - 1.4.1 Grundlagen
 - 1.4.2 Distributions- und Verkaufsstrategien
 - 1.4.3 Verkaufssysteme
 - 1.4.4 Marketingmix

2. Grundlagen der Digitalisierung in der (System-)Gastronomie
 - 2.1 Relevante Begrifflichkeiten
 - 2.2 Digitalisierung als Prozess
 - 2.3 Entwicklung der und Erwartungen an die Digitalisierung in der Gastronomie

3. Digitalisierung in der Systemgastronomie: Methoden und Tools
 - 3.1 Beschaffung
 - 3.1.1 Grundlagen E-Procurement
 - 3.1.2 Warenwirtschaftssysteme
 - 3.1.3 Einkaufsmanagement
 - 3.1.4 Lagermanagement
 - 3.2 Speisen- / Menügestaltung
 - 3.2.1 Speisen- und Menüplanung
 - 3.2.2 Rezepturverwaltung
 - 3.2.3 Allergenmanagement
 - 3.3 Produktion
 - 3.3.1 Produktionsplanung
 - 3.3.2 Gerätemanagement
 - 3.3.3 Spültechnik
 - 3.3.4 Hygienemanagement
 - 3.4 Kundenkontakt
 - 3.4.1 Reservierungssysteme
 - 3.4.2 Bestellsysteme (z.B. Interaktive Speisekarte; Smart Tables; Self-Order Terminals)
 - 3.4.3 Bezahlssysteme
 - 3.4.4 Kunden(daten)management
 - 3.5 Personalmanagement
 - 3.5.1 Bewerbermanagement
 - 3.5.2 Personalplanung
 - 3.5.3 Personalschulung
 - 3.6 Waste-Management
 - 3.7 Rechnungswesen und Controlling
 - 3.7.1 Internes und externe Rechnungswesen
 - 3.7.2 Controlling
 - 3.8 Die vernetzte Küche
 - 3.9 Cybersicherheit in der (System-) Gastronomie
4. Aktuelle Entwicklungen der Digitalisierung in der Systemgastronomie

Literatur**Pflichtliteratur****Weiterführende Literatur**

- Aichele, C. & Schönberger, M. (2016). E-Business. Eine Übersicht für erfolgreiches B2B und B2C. Springer Vieweg, Wiesbaden.
- Block, W.-D., Letzner, C. & Panzenböck, G. (2011). Systemgastronomie. Systemorganisation, Personalwesen, Steuerung und Kontrolle betrieblicher Leistungserstellung. Trauner, Linz.
- DEHOGA BaWü (Hrsg.) (2017). Leitfaden zur Digitalisierung. Stuttgart
- Deutsche Telekom (Hrsg.) (2021). Digitalisierungsindex Mittelstand 2020/ 21: Der Digitale Status Quo im deutschen Gastgewerbe. Jährlich aktualisiert
- Stähler, J. (2020). Gastro Digital. Matthaes Verlag, Stuttgart

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Vorlesung mit integrierter Übung, verbunden mit einem Selbststudium, das durch Übungsaufgaben unterstützt wird. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.

DSSS1G102301

6. Semester

Projektmanagement

Modulcode: DSPM

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Alexander Bull (Projektmanagement)

Kurse im Modul

- Projektmanagement (DSPM01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Referat, 15 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen des Projektmanagements – Eine Einführung
- Projektmanagement und -organisation
- Der Projektrahmen, die Projektstufen und -instrumente
- Projektabschluss

<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Projektmanagement</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die zentralen Methoden und die unterschiedlichen Planungsinstrumente und –techniken des modernen Projektmanagements anzuwenden und zu analysieren. ▪ Projektorganisationen zu verstehen und Projekte sinnvoll in Phasen zu strukturieren. ▪ Projektpläne (z.B Zeitpläne, Teilprojektpläne) zu erstellen und Finanz- und Risikopläne im gesamten Projektplan zu integrieren. ▪ eine einheitliche Projektplanung vorzubereiten. ▪ zu erklären, wie sich mit dem Projektcontrolling das Projekt in der Durchführungsphase managen lässt. ▪ die relevanten Informationen im Rahmen der Projektarbeit systematisch zu erfassen und anschaulich darzustellen. ▪ zu verstehen, wie ein Projektleiter ein Projekt führt. ▪ Projektergebnisse an die verschiedenen Projekt-Stakeholder (Initiatoren, Förderer, Eigentümer, usw.) zu kommunizieren. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>keine</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Duale Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management</p>

Projektmanagement

Kurscode: DSPM01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	1.5	5	keine

Beschreibung des Kurses

Ziel des Kurses ist es, den Studierenden die Grundlagen des modernen Projektmanagements zu vermitteln. Dabei stehen die zentralen Methoden und die unterschiedlichen Planungsinstrumente und -techniken des Projektmanagements im Vordergrund. Die Studierenden erfahren, wie ein Projekt organisiert und sinnvoll in Phasen strukturiert wird. Die Aufgaben, die in den einzelnen Phasen zu erledigen sind, damit ein Projekt zum Erfolg wird, werden ebenfalls vermittelt. Die Studierenden lernen, wie Termine, Ressourcen und Kosten geplant, Risiken berücksichtigt und realisierbare Projektpläne erstellt werden. Sie erfahren, welche Aufgaben sich in der Umsetzungsphase dem Projektmanagement stellen und welche Methoden für die Projektsteuerung und das Controlling zur Verfügung stehen. Insgesamt befähigt das Modul die Studierenden, Probleme innerhalb des Projektmanagements zu analysieren und durch die Anwendung der erforderlichen Methoden zu lösen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die zentralen Methoden und die unterschiedlichen Planungsinstrumente und -techniken des modernen Projektmanagements anzuwenden und zu analysieren.
- Projektorganisationen zu verstehen und Projekte sinnvoll in Phasen zu strukturieren.
- Projektpläne (z.B. Zeitpläne, Teilprojektpläne) zu erstellen und Finanz- und Risikopläne im gesamten Projektplan zu integrieren.
- eine einheitliche Projektplanung vorzubereiten.
- zu erklären, wie sich mit dem Projektcontrolling das Projekt in der Durchführungsphase managen lässt.
- die relevanten Informationen im Rahmen der Projektarbeit systematisch zu erfassen und anschaulich darzustellen.
- zu verstehen, wie ein Projektleiter ein Projekt führt.
- Projektergebnisse an die verschiedenen Projekt-Stakeholder (Initiatoren, Förderer, Eigentümer, usw.) zu kommunizieren.

Kursinhalt

1. Projektmanagement – Darum geht es
 - 1.1 Die Aktualität von Projektmanagement
 - 1.2 Projekte und ihre Eigenschaften
 - 1.3 Definition und Aufgabe

2. Der Projektstart
 - 2.1 Der Projektstart legt das Fundament
 - 2.2 Projektziele klären
 - 2.3 Projektphasen festlegen. Die Grobplanung
 - 2.4 Die Stakeholder-Analyse
 - 2.5 Risikomanagement
 - 2.6 Der Projektstart-Workshop (PSW) und das Kickoff-Meeting
3. Projekte führen und organisieren
 - 3.1 Projektleiter und Team
 - 3.2 Projektorganisation
 - 3.3 Projektkommunikation
4. Projektplanung
 - 4.1 Projektstrukturplan (PSP) und Arbeitspakete (AP)
 - 4.2 Ablauf und Terminplanung
 - 4.3 Netzplantechnik
5. Ressourcen, Kosten und Budget planen, und schätzen
 - 5.1 Ressourcenplanung
 - 5.2 Kosten-, Finanz- und Budgetplanung
 - 5.3 Schätzmethode
6. Projektsteuerung und -controlling
 - 6.1 Aufgaben in der Durchführungsphase
 - 6.2 Projektcontrolling vorbereiten
 - 6.3 Projektsteuerungszyklus
 - 6.4 Terminkontrolle
7. Integrierte Projektsteuerung: Leistung – Kosten – Zeit
8. Kostenkontrolle
 - 8.1 Die Ertragswertanalyse
 - 8.2 Ursachenanalyse
 - 8.3 Steuerungsmaßnahmen
 - 8.4 Projektdokumentation
 - 8.5 Projektberichte

9. Projektabschluss
 - 9.1 Aufgaben in der Projektabschlussphase
 - 9.2 Projektabschlussitzung

Literatur

Pflichtliteratur

- Boy, J., Dudek, C. & Kuschel, S. (2001). Projektmanagement. 11. Auflage, Gabal, Wiesbaden. ISBN-13: 978-393079905.
- Buttrick, R. (2009). The project workout. The ultimate handbook of project and programme management. 4. Auflage, Prentice Hall. Upper Saddle River (NJ). ISBN-13: 978-0273723899.
- Gareis, R. (2006). Happy Projects! 3. Auflage, MANZ, Wien. ISBN-13: 978-3214084387.
- Litke, H.-D. (2007). Projektmanagement. Methoden, Techniken, Verhaltensweisen. Evolutionäres Projektmanagement. 5. Auflage, Hanser, München. ISBN-13: 978-3446409972.
- Lock, D. (2007). Project Management. 9. Auflage, Gower. ISBN-13: 978-0566087721.
- Patzak, G. & Rattay, G. (2008). Projektmanagement. Leitfaden zum Management von Projekten, Projektportfolios und projektorientierten Unternehmen. 5. Auflage, Linde, Wien. ISBN-13: 978-3714301496.

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Integrierte Vorlesung
--------------------------------------	---

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Referat, 15 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
131,25 h	18,75 h	0 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet interaktive Präsenzphasen mit online unterstützten Selbstlernphasen.

Personaleinsatzplanung

Modulcode: DSBPEP

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	-------------------------------------	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Gabriel Laeis (Personaleinsatzplanung)

Kurse im Modul

- Personaleinsatzplanung (DSBPEP01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Exposé

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Arbeitsrechtliche Grundlagen (Arbeitszeitgesetz, Ausbildungsverordnung, Jugendschutz)
- Organigramm der Küchenbrigade, Schnittstellen zu anderen Abteilungen
- Möglichkeiten der Aus- und Weiterbildung; Motivation, Work-Life-Balance
- Kalkulatorischer Mitarbeiterbedarf
- Dienst- und Einsatzplanung

<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Personaleinsatzplanung</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ geltende arbeitsrechtliche Bedingungen, arbeitsvertragliche Rechte und Pflichten zu benennen. ▪ ein vollständiges Organigramm der Küchenbrigade zu erstellen. ▪ Motivations-, Führungs- und Weiterentwicklungsprogramme für Mitarbeiter aus dem Bereich Küche zu entwickeln. ▪ eine Personalbedarfsermittlung zu erstellen und einen Dienstplan unter Berücksichtigung der jeweiligen arbeitsrechtlichen Bedingungen zu fertigen. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Gastronomie und Kulinarik</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>keine</p>

Personaleinsatzplanung

Kurscode: DSBPEP01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs Personaleinsatzplanung lässt die Studierenden das Thema Human Resource Management unter den besonderen Aspekten und Anforderungen der Hotellerie, hier mit Schwerpunkt des Küchenmanagements, einordnen und verstehen. Anforderungen an Mitarbeiter und Führungskräfte in der Abteilung Küche werden im Modul ausführlich erörtert. Arbeitsrechtliche Grundlagen werden gelegt und in den Kontext von Mitarbeitermotivation und Weiterentwicklung gebracht. Der Mitarbeiterbedarf und die Mitarbeiterplanung sind darüber hinaus ein zentraler Aspekt des Kurses.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- geltende arbeitsrechtliche Bedingungen, arbeitsvertragliche Rechte und Pflichten zu benennen.
- ein vollständiges Organigramm der Küchenbrigade zu erstellen.
- Motivations-, Führungs- und Weiterentwicklungsprogramme für Mitarbeiter aus dem Bereich Küche zu entwickeln.
- eine Personalbedarfsermittlung zu erstellen und einen Dienstplan unter Berücksichtigung der jeweiligen arbeitsrechtlichen Bedingungen zu fertigen.

Kursinhalt

1. Arbeitsrechtliche Grundlagen
 - 1.1 Arbeitszeitgesetz
 - 1.2 Ausbildungsverordnung
 - 1.3 Jugendschutz
 - 1.4 Möglichkeiten der Arbeitszeitenflexibilisierung
2. Organigramm der Küchenbrigade
 - 2.1 Erstellung eines vollständigen Organigramms der Küchenbrigade, Schnittstellen zu anderen Abteilungen
 - 2.2 Aufzeigen von Schnittstellen zu anderen Abteilungen

3. Möglichkeiten des Outsourcings von Teilbereichen
 - 3.1 Motivation und Führungsstil
 - 3.2 Möglichkeiten der Aus- und Weiterbildung; Motivation/Work-Life-Balance
 - 3.3 Identifikation von Motivationsfaktoren für Mitarbeiter in der Küche unter Berücksichtigung der jeweiligen Qualifikation und Tätigkeit
 - 3.4 Entwicklung interner Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, Persönlichkeitstraining
 - 3.5 Maßnahmenentwicklung für strukturiertes Anlernen neuer Mitarbeiter
4. Mitarbeiterbedarf
 - 4.1 Berücksichtigung der Besonderheiten in der Hotellerie
 - 4.2 Bedarfsermittlung von Mitarbeitern (Grundbedarf, Einsatzbedarf, Reservebedarf, Ersatz, Zusatz- und Freisetzungsbeford)
 - 4.3 Möglichkeiten der Personalbeschaffung
 - 4.4 Mitarbeiterauswahl
5. Dienst- und Einsatzplanung
 - 5.1 Berücksichtigung der Besonderheiten in der Hotellerie
 - 5.2 Arbeitszeitplanung
 - 5.3 Flexibler Einsatz in verschiedenen Bereichen
 - 5.4 Verschiedene Arbeitsformen und Arbeitszeitmodelle

Literatur

Pflichtliteratur

- Dettmer, Hausmann (Hrsg.) Organisations- / Personalmanagement und Arbeitsrecht in Hotellerie und Gastronomie, Verlag Handwerk und Technik, 2012 ISBN: 9783582049872
- Hänssler, Karl-Heinz (Hrsg.) Management in der Hotellerie und Gastronomie: Betriebswirtschaftliche Grundlagen. De Gruyter Oldenbourg; Auflage: 9. Auflage 2016
- Albrecht von Bonin. Mitarbeiter suchen, finden, fördern, binden: Die besten Ideen gegen den Fachkräftemangel in der Hotellerie. Stuttgart, Matthaes 2013
- Celine Chang, Sylvie Konzack. Mit Menschen gewinnen - Human Resources Management Best Practices, B&L MedienGesellschaft mbH & Co. KG, 2016

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Exposé

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
<p>Die Vorlesung ist eine zusammenhängende mündliche Darlegung des Lehrstoffes durch einen Dozenten, ergänzt um Übungsanteile während der Präsenzphase und ein Selbststudium. Sie dient der kontinuierlichen Vermittlung und Anwendung von fachlichen oder methodischen Grundlagen. Die hier verwendeten Lehrmaterialien bestehen hauptsächlich aus Skripten und Präsentationen. Vertiefende Literatur wird in den Modulbeschreibungen angegeben. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.</p>

DSBPEP01

Praxisprojekt VI

Modulcode: PRAXP6

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Patrick Geus (Praxisprojekt VI)

Kurse im Modul

- Praxisprojekt VI (PRAXP601)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Projektarbeit

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- detaillierte Planung des Praxisprojektes
- Reflexion des beruflichen Handelns
- Erprobung von Konzepten und Methoden in der Praxis
- Dokumentation und Auswertung des Projektes

Qualifikationsziele des Moduls**Praxisprojekt VI**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das im Studium bisher erworbene Wissen auf komplexe praktische Probleme anzuwenden und zu vertiefen.
- ein tiefgehendes Verständnis der betrieblichen Arbeitspraxis aufzuweisen.
- vielschichtige Probleme aus der Praxis selbstständig mit wissenschaftlichen Methoden bearbeiten zu können.
- ausgeprägte kreative und kommunikative Fähigkeiten in Form von Projekt- und Beratungskompetenz entwickelt zu haben.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen und daraus Schlussfolgerungen abzuleiten.
- die Beziehungen zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen, komplexen Handlungssituationen und der eigenen Person zu reflektieren.
- die für die anstehende Bachelorarbeit benötigten grundlegenden wissenschaftlichen Arbeitstechniken sicher zu beherrschen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

- Praxisprojekt V
- Bachelorarbeit

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

alle dualen Bachelorprogramme

Praxisprojekt VI

Kurscode: PRAXP601

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	0	5	keine

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen der Praxisprojekte V und VI bearbeiten die Studierenden eine praxisrelevante Fragestellung mit Unternehmensbezug unter Einleitung einer/s Lehrenden. Das Thema weist einen gehobenen Schwierigkeitsgrad auf. Sie recherchieren eigenständig Literatur, arbeiten den durch Literatur dokumentierten Stand der Wissenschaft hinsichtlich des gewählten Themas heraus und leisten einen Beitrag zur Anwendung und/oder Weiterentwicklung des Themas. Die Studierenden erfassen ihre Lösungen und Empfehlungen in einem vorbereitenden Exposé (Praxisprojekt V) und einer darauf aufbauenden schriftlichen Projektarbeit (Praxisprojekt VI).

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das im Studium bisher erworbene Wissen auf komplexe praktische Probleme anzuwenden und zu vertiefen.
- ein tiefgehendes Verständnis der betrieblichen Arbeitspraxis aufzuweisen.
- vielschichtige Probleme aus der Praxis selbstständig mit wissenschaftlichen Methoden bearbeiten zu können.
- ausgeprägte kreative und kommunikative Fähigkeiten in Form von Projekt- und Beratungskompetenz entwickelt zu haben.
- instruktive Beobachtungen und Erfahrungen im Handeln zu machen und daraus Schlussfolgerungen abzuleiten.
- die Beziehungen zwischen wissenschaftlichen Erkenntnissen, komplexen Handlungssituationen und der eigenen Person zu reflektieren.
- die für die anstehende Bachelorarbeit benötigten grundlegenden wissenschaftlichen Arbeitstechniken sicher zu beherrschen.

Kursinhalt

- Im Praxisprojekt V und VI bearbeiten die Studierenden eine studiengangsspezifische Themenstellung mit gehobenem Schwierigkeitsgrad, die selbst gewählt und mit der/dem zuständigen Betreuer:in besprochen wird. Die Bearbeitung der einheitlichen Themenstellung gliedert sich in zwei Phasen: Um die gewünschte wissenschaftliche Vertiefung zu gewährleisten, wird im Praxisprojekt V ein vorbereitendes Exposé erstellt, auf dessen Grundlage nach Rücksprache mit der/m betreuenden Lehrenden im Praxisprojekt VI die Projektarbeit angefertigt wird.

- Gegenstand ist eine praktische Fragestellung, idealerweise aus dem Praxisbetrieb der/des jeweiligen Studierenden. Das Thema entstammt idealerweise bereits dem für die Bachelorarbeit vorgesehenen Themengebiet und wird von der/dem Studierenden vorgeschlagen und mit der/dem betreuenden Lehrenden vorab besprochen.

Literatur

Pflichtliteratur

- Karmasin, M. & Ribing, R. (2019). Die Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten: Ein Leitfaden für Facharbeit/VWA, Seminararbeiten, Bachelor-, Master-, Magister- und Diplomarbeiten sowie Dissertationen (10. Auflage), UTB.

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Praxisprojekt
--------------------------------------	---------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Projektarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
0 h	0 h	0 h	0 h	150 h	150 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

PRAXP601

Menüplanung und Budgetierung

Modulcode: DSBMPB

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Gabriel Laeis (Menüplanung und Budgetierung)

Kurse im Modul

- Menüplanung und Budgetierung (DSBMPB01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Exposé

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Menügestaltung unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Faktoren
- Traditionelle Systeme der Menüplanung und Budgetierung
- Kalkulation von Wareneinsatzquote, Personalkosten, Verkaufspreis und Umsatzprognose
- Entwicklung relevanter Kennzahlen und Kontrollmechanismen
- Erarbeitung von Schulungsmaßnahmen und Definition von Schnittstellen zu anderen Abteilungen
- Produkt- und Speiseneethik; Lieferantenkontrolle
- Aspekte der Digitalisierung
- Menükartengestaltung

Qualifikationsziele des Moduls**Menüplanung und Budgetierung**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- zeitgemäße Menü- und Speisenvorschläge zu erarbeiten.
- Traditionelle Systeme der Menüplanung und Budgetierung zu beurteilen.
- gemäß (eigens entwickelter) Vorgaben Lieferanten und Speise-Produkte auszuwählen und zu kontrollieren.
- erarbeitete Menüvorschläge sicher zu kalkulieren und zu kontrollieren (Wareneinsatz, Personalkosten, Verkaufspreis, Umsatzprognose).
- Schulungsmaßnahmen zur Umsetzung und Verkauf der Menüs zu erarbeiten und umzusetzen.
- Schnittstellen zu anderen Abteilungen zu erkennen und zu berücksichtigen.
- grafische Umsetzung der Menüs vorzubereiten (Grafiker-Briefing).

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich
Gastronomie und Kulinarik

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

keine

Menüplanung und Budgetierung

Kurscode: DSBMPB01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs Menüplanung und Budgetierung befasst sich mit der Erstellung von Speisekarten, Menüvorschlägen sowie Bankett- und Buffetvorschlägen. Hierbei finden saisonale und regionale Aspekte Berücksichtigung. Entsprechende Produkte und Lieferanten werden auf ethische und nachhaltige Faktoren überprüft. Neben der Gestaltung von Menüvorschlägen erlernen die Studierenden entsprechende Kalkulations- und Kontrollmethoden für die Wareneinsatzquote, die Personal- und Energiekosten, Gestaltung von Verkaufspreisen und Umsatzprognose. Ferner sind die Studierenden in der Lage, Auswirkungen der Digitalisierung auf die Menügestaltung und Budgetierung zu erkennen und hiermit umzugehen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- zeitgemäße Menü- und Speisenvorschläge zu erarbeiten.
- Traditionelle Systeme der Menüplanung und Budgetierung zu beurteilen.
- gemäß (eigens entwickelter) Vorgaben Lieferanten und Speise-Produkte auszuwählen und zu kontrollieren.
- erarbeitete Menüvorschläge sicher zu kalkulieren und zu kontrollieren (Wareneinsatz, Personalkosten, Verkaufspreis, Umsatzprognose).
- Schulungsmaßnahmen zur Umsetzung und Verkauf der Menüs zu erarbeiten und umzusetzen.
- Schnittstellen zu anderen Abteilungen zu erkennen und zu berücksichtigen.
- grafische Umsetzung der Menüs vorzubereiten (Grafiker-Briefing).

Kursinhalt

1. Grundlagen der Menüplanung und Budgetierung
 - 1.1 Verständnis, Definitionen, Konzepte
 - 1.2 Traditionelle Systeme und Analysen der Menüplanung und Budgetierung (u.a. Miller's Matrix, Kasvana und Smith Matrix, Pavesic's Cost-Margin Analysis, Hayes und Huffmann's Goal Value (GV)Equation)

2. Menügestaltung unter Berücksichtigung saisonaler und regionaler Faktoren
 - 2.1 Identifikation saisonaler Menübestandteile
 - 2.2 Identifikation regionaler Menübestandteile
 - 2.3 Identifikation entsprechender Lieferanten
 - 2.4 Entwicklung und attraktive Gestaltung von Speisekarten, Menü- und Buffetvorschlägen unter Berücksichtigung klassischer und moderner Menüfolgen
 - 2.5 Berücksichtigung der Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen
3. Kalkulation von Wareneinsatzquote, Personalkosten, Verkaufspreis und Umsatzprognose
 - 3.1 Erstellung entsprechender Kennzahlen zur Ermittlung der Wareneinsatzquote
 - 3.2 Ermittlung des Personalbedarfs; Ableitung der Personalkosten
 - 3.3 Kalkulation des Verkaufspreises gemäß der Wareneinsatzquote, Fixkosten des Betriebes und Berücksichtigung des Marktumfeldes
 - 3.4 Entwicklung einer Umsatzprognose
4. Entwicklung relevanter Kennzahlen und Kontrollmechanismen
 - 4.1 Kostendeckungsrechnung
 - 4.2 Darstellung und Entwicklung von Umsatz- und Kostenszenarien
 - 4.3 Entwicklung individueller Kennzahlen, angepasst für die spezifischen betrieblichen Bedürfnisse
 - 4.4 Bedarfsermittlung und Bestellung der benötigten Ware
 - 4.5 Inventuren und Kontrolle (Warenwirtschaft)
5. Erarbeitung von Schulungsmaßnahmen und Definition von Schnittstellen zu anderen Abteilungen
 - 5.1 Entwicklung von Rezepturen und Produktionsvorgaben sowie entsprechender Schulungsplan
 - 5.2 Sicherstellung und regelmäßige Qualitätskontrolle
 - 5.3 Schnittstellendefinition und Schulung anderer Abteilungen (z.B. Bankettverkauf, Restaurant/Service, Roomservice, Buchhaltung)
6. Produkt- und Speiseneuthik, Lieferanten
 - 6.1 Definition und Entwicklung eigener Standards zur Kontrolle der Speisenherkunft
 - 6.2 Kontrolle der Lieferantenkette
 - 6.3 Aspekte der Nachhaltigkeit
7. Aspekte der Digitalisierung
 - 7.1 Einsatz von digitalen Medien bei der Menügestaltung und Budgetierung
 - 7.2 Schnittstellen zur Hotel EDV und externen Dienstleistern (Lieferanten)

8. Menükartengestaltung

8.1 Mitwirkung bei verkaufsfördernden Maßnahmen

8.2 Vorbereitung zur grafischen/kommunikativen Umsetzung des Menüvorschlags

Literatur

Pflichtliteratur

- Richter, G. & Richter, D. (2011). Küchenkalkulation: vom Wareneinsatz zur Preisgestaltung. Stuttgart, Matthaes Verlag, ISBN-10: 387515021X
- Fischl, Dr. B. & Fischer, M. (2016). Erfolgreich in der Gastronomie. C.H.Beck
- Posluschny, P. (2013). Kostenrechnung für die Gastronomie. Oldenbourg Wissenschaftsverlag
- Ladwig, U. (Hrsg.) (2008). Küchenbetriebswirt: Die gesamte Reihe (Band 1-6). Behr's GmbH
- Losbicher, H., Eisl, C. & Engelbrechtsmüller, C. (Hrsg.) (2015). Handbuch der betriebswirtschaftlichen Kennzahlen: Key Performance Indicators für die erfolgreiche Steuerung von Unternehmen. Steyr/Linz, Handelsblatt
- Benz, C.. Touristikkostenrechnung. Management-Accounting für Touristik-Unternehmen, Wiesbaden, Gabler Verlag
- Gewalt, S. (2001). Hotel-Controlling, München, Oldenbourg Verlag

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Exposé

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
<p>Die Vorlesung ist eine zusammenhängende mündliche Darlegung des Lehrstoffes durch einen Dozenten, ergänzt um Übungsanteile während der Präsenzphase und ein Selbststudium. Sie dient der kontinuierlichen Vermittlung und Anwendung von fachlichen oder methodischen Grundlagen. Die hier verwendeten Lehrmaterialien bestehen hauptsächlich aus Skripten und Präsentationen. Vertiefende Literatur wird in den Modulbeschreibungen angegeben. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.</p>

Internationale Gastronomiekonzepte

Modulcode: DSIG0424

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Margit Bölts (Internationale Gastronomiekonzepte)

Kurse im Modul

- Internationale Gastronomiekonzepte (DSIG042401)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Seminararbeit

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- aktuelle internationale Gastronomiekonzepte
- kritische Auseinandersetzung mit der Entwicklung und den Charakteristika internationaler Gastronomiekonzepte
- Erarbeitung eines zielgruppenspezifischen, kulinarischen und ökonomisch umsetzbaren Gastronomiekonzeptes

<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Internationale Gastronomiekonzepte</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Charakteristika aktueller internationaler Gastronomiekonzepte im Team zu recherchieren, zu analysieren, zu bewerten und zu präsentieren ▪ diese Konzepte im Kontext der aktuellen Food Trends und in Bezug auf ihre Umsetzbarkeit im deutschen und/ oder europäischen Umfeld zu analysieren und kritisch zu bewerten ▪ auf Basis der internationalen Konzepte ein zielgruppenspezifisches, kulinarisches und ökonomisch umsetzbare Gastronomiekonzept zu entwickeln und darzustellen. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Bezüge zu weiteren Modulen im Bereich Gastronomiemanagement</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>keine</p>

Internationale Gastronomiekonzepte

Kurscode: DSIG042401

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	1,5	5	keine

Beschreibung des Kurses

Grundlage des Kurses ist die Auseinandersetzung mit der Entwicklung und den Charakteristika aktueller internationaler Gastronomiekonzepte. Dies bezieht sich sowohl auf das inhaltliche und ökonomische Konzept an sich, als auch besonders auf die Zielgruppen, das Marketing, Aspekte der Nachhaltigkeit, die praktische Umsetzung vor Ort und die Bewertung im jeweiligen nationalen und internationalen Kontext. Zudem soll eruiert werden, welche dieser Bestandteile auf ein nationales Konzept langfristig übertragbar sind. Die Studierenden werden dann auf Basis dieser Ausarbeitungen ein adaptiertes nationales Gastronomiekonzept entwickeln.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Charakteristika aktueller internationaler Gastronomiekonzepte im Team zu recherchieren, zu analysieren, zu bewerten und zu präsentieren
- diese Konzepte im Kontext der aktuellen Food Trends und in Bezug auf ihre Umsetzbarkeit im deutschen und/ oder europäischen Umfeld zu analysieren und kritisch zu bewerten
- auf Basis der internationalen Konzepte ein zielgruppenspezifisches, kulinarisches und ökonomisch umsetzbare Gastronomiekonzept zu entwickeln und darzustellen.

Kursinhalt

1. Analyse aktueller internationaler Gastronomiekonzepte
 - 1.1 Geschäftsidee/ inhaltliches Konzept
 - 1.2 Zielgruppe und Standort
 - 1.3 Gründerprofil
 - 1.4 Markt und Wettbewerb
 - 1.5 Marketing und Vertrieb
 - 1.6 Unternehmensorganisation
2. Erarbeitung eines zielgruppenspezifischen, kulinarischen und ökonomisch umsetzbaren Gastronomiekonzeptes

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur <ul style="list-style-type: none">▪ Wird am Anfang des Kurses bekannt gegeben.

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Praxisseminar
--------------------------------------	---------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Seminararbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
131,25 h	18,75 h	0 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden
Seminar mit integrierten (Gruppen-)arbeiten, Diskussionen und Übungen

DSIG042401

Smarte Systemgastronomie II – Vermarktungsstrategien

Modulcode: DSSS2V0424

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Kurs- und Prüfungssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Gabriel Lais (Smarte Systemgastronomie II – Vermarktungsstrategien)

Kurse im Modul

- Smarte Systemgastronomie II – Vermarktungsstrategien (DSSS2V042401)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Referat, 15 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen des CRM
- Determinanten des Kundenverhaltens und der Kundenerwartung allgemein und in der Gastronomie
- Bestimmung der Kundenzufriedenheit und der Kundenloyalität allgemein und im speziellen in der Gastronomie
- Phasenbezogene und -übergreifende Strategien und Instrumente des CRM
- Ziele und Zielgruppen des Online-Marketings
- Instrumente des Online-Marketings und des Social-Media-Marketings
- Online-Marketing-Strategien
- Viralmarketing und Word of Mouth
- Mobile Marketing und M-Commerce
- Rechtliche Rahmenbedingungen des Online-Marketings
- Online-Kundenbindung und -Service
- Messen und Bewerten von Online-Marketing-Programmen

Qualifikationsziele des Moduls**Smarte Systemgastronomie II – Vermarktungsstrategien**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Aufgaben und die Struktur eines CRM darzustellen.
- die theoretischen Erklärungsansätze des CRM zu beschreiben und zu analysieren.
- den Zusammenhang zwischen Kundenzufriedenheit und Kundenbindung zu formulieren und kritisch zu beleuchten.
- Strategien und Instrumente des CRM zu erläutern, zu analysieren und an praktischen Beispielen anzuwenden.
- die unterschiedlichen Instrumente des Online-Marketings und der Social-Media-Werbung zu nennen und zu bewerten.
- eine Online-Marketing-Strategie zu konzipieren.
- Kunden durch Online-Marketing-Maßnahmen zu gewinnen und zu binden
- Online-Marketing-Programme zu messen und zu bewerten.
- die Vermarktungschancen eines Unternehmens im World Wide Web grundlegend einzuschätzen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Bezüge zu weiteren Modulen im Bereich
Gastronomiemanagement

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Bachelor-Programme im Bereich
Hospitality, Tourism & Event

Smarte Systemgastronomie II – Vermarktungsstrategien

Kurscode: DSSS2V042401

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	3	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs vermittelt zunächst einen Überblick über die wichtigsten Grundlagen des Customer Relation Management (CRM) sowie die verschiedenen theoretischen Erklärungsansätzen des CRM. Ferner beschäftigt er sich mit der ökonomische Bedeutung der Kundenbeziehungen, aber auch mit Konstrukten wie Kundenlebens- und Kundenbeziehungszyklus. Des Weiteren lernen die Studierenden die Kundenzufriedenheit und -loyalität einzuordnen, zu messen sowie den Kundenwert zu klassifizieren. Aufbauend auf diesem grundlegenden Verständnis zur Bedeutung der Kunden, werden sie mit den verschiedenen Strategien und Instrumenten der Kundenbindung vertraut gemacht. Im zweiten Teil des Moduls werden grundlegende Fachbegriffe und Konzepte sowie unterschiedliche Formen der Online-Vermarktung und deren Verbreitung im Internet vermittelt. Das Verständnis des Online-Marketings wird dabei um Elemente des strategischen und vor allem operativen Marketings erweitert, besonders in Bezug auf die Planung und Realisierung von Werbekampagnen über verschiedene Absatzkanäle. Basierend auf dem Verständnis des Verhaltens von Online-Kunden werden Taktiken zur Erhöhung der Kundenzahlen und Kampagnen über das Internet und die Wichtigkeit von Online-Beziehungen diskutiert. Zudem wird ein Blick auf die Umsetzung in der Praxis geworfen: Die Studierenden lernen, wie die Online-Medienplanung durch Web-Analytics und gezieltes Monitoring zu beurteilen ist. Weiterhin wird auf die Optimierung der Online-Strategie zur Erhöhung der Lead- und Konversionsraten eingegangen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Aufgaben und die Struktur eines CRM darzustellen.
- die theoretischen Erklärungsansätze des CRM zu beschreiben und zu analysieren.
- den Zusammenhang zwischen Kundenzufriedenheit und Kundenbindung zu formulieren und kritisch zu beleuchten.
- Strategien und Instrumente des CRM zu erläutern, zu analysieren und an praktischen Beispielen anzuwenden.
- die unterschiedlichen Instrumente des Online-Marketings und der Social-Media-Werbung zu nennen und zu bewerten.
- eine Online-Marketing-Strategie zu konzipieren.
- Kunden durch Online-Marketing-Maßnahmen zu gewinnen und zu binden
- Online-Marketing-Programme zu messen und zu bewerten.
- die Vermarktungschancen eines Unternehmens im World Wide Web grundlegend einzuschätzen.

Kursinhalt

1. Customer Relation Management
 - 1.1 Grundlagen
 - 1.1.1 Begriffe und Ziele
 - 1.1.2 Aufgaben und Struktur
 - 1.1.3 Theoretische Erklärungsansätze
 - 1.2 Der Kunde: Allgemein und in der Gastronomie
 - 1.2.1 Determinanten des Kundenverhaltens
 - 1.2.2 Kundenlebens- und Kundenbeziehungszyklen
 - 1.2.3 Kundenerwartungen
 - 1.2.4 Kundenzufriedenheit und Kundenloyalität
 - 1.3 Strategien und Instrumente des CRM
 - 1.3.1 Phasenbezogene Strategien
 - 1.3.2 Phasenbezogene Instrumente
 - 1.3.3 Phasenübergreifende Instrumente

2. Online-Marketing
 - 2.1 Grundlagen
 - 2.1.1 Online-Marketing: Begriff und Entwicklung
 - 2.1.2 Rolle des Online-Marketings im Marketingmix
 - 2.1.3 Ziele und Zielgruppen des Online-Marketings
 - 2.1.4 Interne und externe Rahmenbedingungen
 - 2.2 Instrumente des Online-Marketings
 - 2.2.1 Überblick über die Instrumente des Online-Marketings
 - 2.2.2 Affiliate- und Suchmaschinen-Marketing
 - 2.2.3 Display-Werbung und E-Mail-Marketing
 - 2.3 Social-Media-Werbung
 - 2.3.1 Grundlagen
 - 2.3.2 Überblick über die verschiedenen Formen und Kanäle der Sozial-Media-Werbung
 - 2.4 Online Marketing Strategie
 - 2.4.1 Ziele und Prinzipien festlegen
 - 2.4.2 Die Customer Journey
 - 2.4.3 Der richtige Channel Mix
 - 2.4.4 KPIs definieren und analysieren
 - 2.5 Viralmarketing und Word of Mouth
 - 2.5.1 The power of Storytelling
 - 2.5.2 Der richtige Content im richtigen Kontext
 - 2.5.3 Virale Container: Welcher Inhalt für welchen Zweck?
 - 2.5.4 Virale Strategien: Wie verbreite ich meine Inhalte?
 - 2.5.5 Die Bedeutung von YouTube und anderen Plattformen
 - 2.6 Mobile Marketing und M-Commerce
 - 2.6.1 Grundlagen
 - 2.6.2 Apps versus Mobile Web
 - 2.6.3 QR-Code-Marketing und In-App-Advertising
 - 2.6.4 Erfolgsfaktoren mobiler Kampagnen
 - 2.7 Online-Kundenbindung und -Service
 - 2.7.1 Kundengewinnung und Kundenbindung im Online-Marketing
 - 2.7.2 Online-Kundenservice
 - 2.8 Rechtliche Rahmenbedingungen
 - 2.8.1 Rechtliche Aspekte des Online-Marketings
 - 2.8.2 Das Urheberrecht und der Umgang mit User-generated Content
 - 2.8.3 Das Recht am eigenen Bild
 - 2.9 Messen und Bewerten von Online-Marketing-Programmen
 - 2.9.1 Kennzahlen im Online Marketing
 - 2.9.2 Web-Monitoring
 - 2.9.3 Big Data: Herausforderung und Chance

Literatur**Pflichtliteratur****Weiterführende Literatur**

- Bruhn, M. (2016). Relationship Marketing: Das Management von Kundenbeziehungen, 5. Auflage. Vahlen Verlag, München
- Bruhn, M. & Homburg, C. (Hrsg.) (2017). Handbuch Kundenbindungsmanagement. 9. Auflage. Springer Gabler, Wiesbaden
- Hippner, H., Hubrich, B. & Wilde, K. D. (Hrsg.) (2021). Grundlagen des CRM. Strategie, Geschäftsprozesse, IT-Unterstützung. 3. Auflage. Gabler, Wiesbaden,
- Homburg, C. (Hrsg.)(2016). Kundenzufriedenheit. Konzepte – Methoden – Erfahrungen. 8. Auflage. Gabler, Wiesbaden
- Kreutzer, R.T.(2019). Online-Marketing, 2. Auflage. Springer Gabler Verlag
- Kreutzer, R.T., Rumler, A. & Wille-Baumkauff, B. (2020). B2B-Online-Marketing und Social Media. 2. Auflage. Gabler, Wiesbaden
- Lammenett, E. (2021). Praxiswissen Online-Marketing. 8. Auflage. Gabler, Wiesbaden

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Vorlesung
--------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Referat, 15 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 112,5 h	Präsenzstudium 37,5 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Vorlesung mit integrierter Übung, verbunden mit einem Selbststudium, das durch Übungsaufgaben unterstützt wird. Vorlesungen werden je nach thematischer Eignung von Exkursionen sowie Vorträgen von externen Spezialisten bzw. Kooperationspartnern flankiert. Es können reale Probleme bzw. Anwendungsfälle aus der Praxis in Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern bearbeitet werden.

DSSS2V042401

Von der Idee zur Marke – Entwicklung eines Franchise- konzeptes

Modulcode: DSEFK0424

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	ECTS	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	5	150 h

Semester	Dauer	Regulär angeboten im	Kurs- und Prüfungssprache
s. Curriculum	Minimaldauer: 1 Semester	WiSe/SoSe	Deutsch

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Gabriel Laeis (Von der Idee zur Marke – Entwicklung eines Franchisekonzeptes)

Kurse im Modul

- Von der Idee zur Marke – Entwicklung eines Franchisekonzeptes (DSEFK042401)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Seminararbeit

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Definition des Franchising ▪ Elemente des Franchisesystems ▪ Entwicklungen und Systeme des nationale und internationale Franchisemarktes ▪ Trends in der Produktentwicklung ▪ Methoden, Techniken und Tools um Innovationen zu planen, zu entwickeln und umzusetzen ▪ Grundlagen des Markenmanagements ▪ strategisches Markenmanagement ▪ operatives Markenmanagement ▪ Controlling des Markenmanagements ▪ Umsetzung der Produktentwicklung und des Markenmanagements an einem praktischen Beispiel 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Von der Idee zur Marke – Entwicklung eines Franchisekonzeptes</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ den Begriff und die Entwicklung des Franchising zu beschreiben. ▪ die unterschiedlichen Perspektiven des Franchisesystems zu erläutern und zu bewerten. ▪ den nationalen und internationalen Franchisemarkt zu beschreiben, einzelne Konzepte zu bewerten und eine Übertragung auf die aktuellen Gegebenheiten bzw. auf den deutschen Markt abzuleiten. ▪ Innovationen als Triebfeder der Produktentwicklung zu beschreiben und darzustellen. ▪ klassische und alternative Methoden der Produktentwicklung zu erläutern und voneinander abzugrenzen. ▪ verschiedene Methoden und Tools zu Entwicklung neuer Produktideen/ einer Innovation zu erklären, zusammenfassend darzustellen und zielgerichtet auf ein praktisches Beispiel zu übertragen. ▪ die Grundlagen des Markenmanagements darzustellen und zu erklären ▪ die verschiedenen Elemente des strategischen und operativen Markenmanagements zu veranschaulichen und eigenständig auf ein praktisches Beispiel anzuwenden. ▪ die verschiedenen Controllingmodelle des Markenmanagements zu erklären, kritisch zu analysieren und bzgl. ihrer Praxisrelevanz einzuschätzen. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Bezüge zu weiteren Modulen im Bereich Gastronomiemanagement</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Bachelor-Programme im Bereich Hospitality, Tourism & Event</p>

Von der Idee zur Marke – Entwicklung eines Franchise- konzeptes

Kurscode: DSEFK042401

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	1,5	5	keine

Beschreibung des Kurses

Zunächst erhalten die Studierenden einen Überblick über das System Franchising: Die Definition, Entwicklung, Bedeutung und die verschiedenen Elemente. Danach werden verschiedene nationale und internationale Franchisekonzepte analysiert und auf ihre Übertragung auf andere Märkte, auf andere Voraussetzungen und auf andere Zielgruppen analysiert. Ziel des zweiten Teils des Kurses ist die Entwicklung eines Markenkonzeptes für eine gastronomische Einrichtung ausgehend von der Entwicklung eines neuen Konzeptes bzw. einer innovativen Idee. Ausgangspunkt bilden hier die aktuellen Ansätze einer modernen Produktentwicklung, wobei traditionelle Methoden und Werkzeuge ebenso wie aktuelle und alternative Designansätze thematisiert werden. Das Produkt- bzw. Innovationsmanagement umfasst dabei sowohl die Planung – inklusive entsprechender Strategien und Zielsetzung –, die Entwicklung als auch die Umsetzung. Dem Marken- bzw. Brandmanagement liegt das Grundkonzept der identitätsorientierten Markenführung zugrunde. Sie bildet die Klammer aller nach außen und nach innen gerichteten Managementprozesse mit dem Ziel, eine funktionsübergreifende Vernetzung aller Entscheidungen und Maßnahmen zu erzielen. Im Vordergrund stehen dabei die Gestaltung der Markenidentität als interne Seite einer Marke und das hieraus extern resultierende Markenimage bei den Nachfragern. Die sich daraus ergebenden Erkenntnisse werden anhand eines Beispiels auf den Markt der Systemgastronomie übertragen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Begriff und die Entwicklung des Franchising zu beschreiben.
- die unterschiedlichen Perspektiven des Franchisesystems zu erläutern und zu bewerten.
- den nationalen und internationalen Franchisemarkt zu beschreiben, einzelne Konzepte zu bewerten und eine Übertragung auf die aktuellen Gegebenheiten bzw. auf den deutschen Markt abzuleiten.
- Innovationen als Triebfeder der Produktentwicklung zu beschreiben und darzustellen.
- klassische und alternative Methoden der Produktentwicklung zu erläutern und voneinander abzugrenzen.
- verschiedene Methoden und Tools zu Entwicklung neuer Produktideen/ einer Innovation zu erklären, zusammenfassend darzustellen und zielgerichtet auf ein praktisches Beispiel zu übertragen.
- die Grundlagen des Markenmanagements darzustellen und zu erklären
- die verschiedenen Elemente des strategischen und operativen Markenmanagements zu veranschaulichen und eigenständig auf ein praktisches Beispiel anzuwenden.
- die verschiedenen Controllingmodelle des Markenmanagements zu erklären, kritisch zu analysieren und bzgl. ihrer Praxisrelevanz einzuschätzen.

Kursinhalt

1. Franchisebranche
 - 1.1 Definition und Entwicklung des Franchising
 - 1.2 Elemente des Franchise-Systems
 - 1.2.1 Franchisegeber
 - 1.2.2 Franchisenehmer
 - 1.2.3 Franchisevertrag
 - 1.3 Vor- und Nachteile des Franchising
 - 1.3.1 Aus der Sicht des Franchisegebers
 - 1.3.2 Aus der Sicht des Franchisenehmers
 - 1.4 Entwicklung des Franchisemarktes in Bezug auf die Systemgastronomie
 - 1.4.1 Zahlen, Daten, Fakten
 - 1.4.2 Ausgewählte nationale systemgastronomische Franchisegeber
 - 1.4.3 Ausgewählte internationale systemgastronomische Franchisegeber
2. Von der Idee zur Marke
 - 2.1 Produktentwicklung: Produkte entwickeln - Innovationen gestalten
 - 2.1.1 Einführung
 - Innovationen: Begriff und Arten
 - Trends in der Produktentwicklung
 - 2.1.2 Produkte/ Innovationen planen

- Grundlagen
 - Strategien
 - Erfolgsfaktor „Mitarbeiter*innen“
- 2.1.3 Produkte/ Innovationen entwickeln
- Techniken/ Ansätze zur Ideengenerierung
 - Ideenbewertung und -auswahl
 - Produkte/ Innovationen testen
- 2.1.4 Produkte/ Innovationen umsetzen
- Umsetzungsplan entwickeln
 - Instrumente der Prozess- und Erfolgssteuerung
- 2.2 Markenmanagement
- 2.2.1 Grundlagen
- „Marke“ und „Dienstleistungsmarke“: Definitionen, Gemeinsamkeiten, Unterschiede
 - Bedeutung und Nutzen einer „Marke“
 - Stellenwert und Besonderheiten einer „Marke“ in der Gastronomie
- 2.2.2 Strategisches Markenmanagement
- Markenanalyse (Markenstatus, Markenpotential)
 - Zielgruppe: Festlegung und Bedürfnisanalyse
 - Markenidentität
 - Markenimage
 - Markenziele
 - Markenpositionierung
 - Klassische und digitale Kommunikationsstrategien
- 2.2.3 Operatives Markenmanagement
- Internes operatives Markenmanagement
 - Externes operatives Markenmanagement
- 2.2.4 Controlling des Markenmanagements
- Finanzorientierte Modelle
 - Verhaltensorientierte Modelle
- 2.2.5 Aktuelle Entwicklungen des Brandmanagements
- 2.2.6 Übertragung auf ein praktisches Beispiel

Literatur**Pflichtliteratur****Weiterführende Literatur**

- Brinkel, G. (2015). Erfolgreiches Franchise-System-Management. Eine empirische Untersuchung anhand der deutschen Franchise-Wirtschaft. Springer, Wiesbaden.
- Burmann, C., Halaszovich, T., Schade, M. & Piehler, R. (2018). Identitätsbasierte Markenführung: Grundlagen – Strategien – Umsetzung – Controlling. 3. Auflage. Springer, Wiesbaden
- Esch, F.-T., Tomczak, T., Kernstock, J., Langer, T. & Redler, J. (Hrsg.) (2019). Corporate Brand Management: Marken als Anker strategischer Führung von Unternehmen. 4. Auflage. Springer, Wiesbaden
- Freyberg, B. von, Gruner, A. & Schmidt, L. (2016). Innovationen managen in Hotellerie und Gastronomie. Matthaes Verlag, Stuttgart
- Gardini, M.A. (Hrsg.) (2011). Mit der Marke zum Erfolg. Matthaes Verlag, Stuttgart
- Schwarz, K. & Bruhn, M. (Hrsg.) (2020). Handbuch Produktentwicklung Lebensmittel und Innovationen – Leitfaden. Behr's Verlag, Hamburg
- Kugler, S. & Janda-Elbe, H. von (2018). Markenmanagement mit System: Wie Sie Ihre Marke strukturiert aufbauen und führen. Springer, Wiesbaden
- Riedl, H. & Niklas, M. (2017). Der Franchisevertrag. Fallstricke, Hilfestellungen und Organisationen. Springer, Wiesbaden.
- Riedl, H. (2018). Praxisleitfaden Franchising. Strategien und Werkzeuge für Franchisegeber und -nehmer. Springer, Wiesbaden.
- Rustler, F. (2019). Denkwerkzeuge. 9. Aufl. Midas, St. Gallen, Zürich

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Praxisseminar
--------------------------------------	---------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Seminararbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
131,25 h	18,75 h	0 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden
Seminar mit integrierten (Gruppen-)arbeiten, Diskussionen und Übungen

DSEFK042401

7. Semester

Personal und Organisation
Modulcode: DSPUO

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r) N.N. (Personal und Organisation)

Kurse im Modul
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Personal und Organisation (DSPUO01)

Art der Prüfung(en)	
Modulprüfung Studienformat: <u>Duales Studium</u> Klausur, 90 Minuten	Teilmodulprüfung
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundlagen des Personalmanagements ▪ Arbeitsrechtliche Grundlagen ▪ Personalplanung ▪ Personalmarketing, -beschaffung und -auswahl ▪ Personaleinsatz und -entlohnung ▪ Personalentwicklung ▪ Personalfreisetzung ▪ Personalführung und -motivation ▪ Grundlagen der Organisation

Qualifikationsziele des Moduls

Personal und Organisation

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die grundlegenden Begrifflichkeiten, Ziele und Rahmenbedingungen des Personalmanagements zu kennen.
- die wichtigsten arbeitsrechtlichen Grundlagen im Sinne des individuellen und kollektiven Arbeitsrechts anzuwenden.
- die Personalplanung, ihre Bedeutung und ihr Instrumentarium in Grundzügen umsetzen zu können.
- die Grundidee des Personalmarketings und Employer Brandings zu erklären, interne und externe Wege der Personalbeschaffung im Hinblick auf ihre Effektivität und Effizienz zu bewerten und Instrumente der Personalauswahl darzustellen und zu beurteilen.
- Ansätze des Personaleinsatzes und der -entlohnung aufzuzeigen
- die Grundlagen der Personalentwicklung und deren Methoden und Instrumente auf konkrete Entwicklungsbedarfe hin anzuwenden.
- alternative Wege der Personalfreisetzung zu erklären und im Hinblick auf die Vor- und Nachteile zu beurteilen.
- die Bedeutung und den Prozess der Personalführung und Mitarbeitermotivation im Sinne der direkten Interaktion zwischen Mitarbeitern und Führungskräften zu verstehen sowie verschiedene Führungstheorien und Führungsstile darzustellen.
- alternative Wege der Organisation bzw. Strukturierung eines Unternehmens darzulegen, zu analysieren und zu bewerten.
- neue Formen der Organisation zu analysieren und die Notwendigkeit der Organisationsentwicklung und des Change-Managements zu verstehen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

- Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre
- Corporate Governance und Compliance

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

- Tourismusmanagement
- Marketingmanagement
- Immobilienmanagement

Personal und Organisation

Kurscode: DSPU001

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	1.5	5	keine

Beschreibung des Kurses

Unabhängig von Unternehmensgröße und Branche kommt dem Personal eines Unternehmens vor dem Hintergrund des demographischen Wandels eine immer größere und zum Teil sogar existenzielle Rolle zu. Die Personalarbeit im Unternehmen, welche in der heutigen Zeit meist als das Human Resource Management bezeichnet wird, stellt daher einen überaus wichtigen Funktionsbereich dar. Der vorliegende Kurs thematisiert die wichtigsten Kernprozesse dieser Funktion und vermittelt insbesondere auch für angehende Führungskräfte das grundlegende personalwirtschaftliche Handwerkszeug. Auch die Organisation von Unternehmen unterliegt aktuell einem enormen Wandel weg von hierarchiegetriebenen Konfigurationen hin zu einem hohen Maß an Selbstorganisation und Verantwortung. Der Kurs dient der Vermittlung der grundlegenden Begrifflichkeiten und Formen der Aufbau- und Ablauforganisation und geht außerdem auf agile und virtuelle Organisationen sowie die Organisationsentwicklung und das Change-Management ein.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die grundlegenden Begrifflichkeiten, Ziele und Rahmenbedingungen des Personalmanagements zu kennen.
- die wichtigsten arbeitsrechtlichen Grundlagen im Sinne des individuellen und kollektiven Arbeitsrechts anzuwenden.
- die Personalplanung, ihre Bedeutung und ihr Instrumentarium in Grundzügen umsetzen zu können.
- die Grundidee des Personalmarketings und Employer Brandings zu erklären, interne und externe Wege der Personalbeschaffung im Hinblick auf ihre Effektivität und Effizienz zu bewerten und Instrumente der Personalauswahl darzustellen und zu beurteilen.
- Ansätze des Personaleinsatzes und der -entlohnung aufzuzeigen
- die Grundlagen der Personalentwicklung und deren Methoden und Instrumente auf konkrete Entwicklungsbedarfe hin anzuwenden.
- alternative Wege der Personalfreisetzung zu erklären und im Hinblick auf die Vor- und Nachteile zu beurteilen.
- die Bedeutung und den Prozess der Personalführung und Mitarbeitermotivation im Sinne der direkten Interaktion zwischen Mitarbeitern und Führungskräften zu verstehen sowie verschiedene Führungstheorien und Führungsstile darzustellen.
- alternative Wege der Organisation bzw. Strukturierung eines Unternehmens darzulegen, zu analysieren und zu bewerten.
- neue Formen der Organisation zu analysieren und die Notwendigkeit der Organisationsentwicklung und des Change-Managements zu verstehen.

Kursinhalt

1. Grundlagen des Personalmanagements
 - 1.1 Begriff und Bedeutung des Personalmanagements
 - 1.2 Ziele und Aufgabenfelder des Personalmanagements
 - 1.3 Rahmenbedingungen des Personalmanagements
2. Arbeitsrechtsrechtliche Grundlagen
 - 2.1 Grundbegriffe des Arbeitsrechts
 - 2.2 Individualarbeitsrecht
 - 2.3 Kollektivarbeitsrecht
3. Personalplanung
 - 3.1 Begriff und Bedeutung der Personalplanung
 - 3.2 Quantitative Personalbedarfsermittlung
 - 3.3 Qualitative Personalbedarfsermittlung

4. Personalmarketing, -beschaffung und -auswahl
 - 4.1 Personalmarketing und Employer Branding
 - 4.2 Interne und externe Personalbeschaffung
 - 4.3 Verfahren der Personalauswahl
5. Personaleinsatz und -entlohnung
 - 5.1 Einführung von neuen Mitarbeitern
 - 5.2 Arbeitszeit und -ort
 - 5.3 Klassische und moderne Vergütungsmodelle
6. Personalentwicklung
 - 6.1 Begriff, Bedeutung und Ziele der Personalentwicklung
 - 6.2 Methoden und Instrumente der Personalentwicklung
 - 6.3 Erfolgskontrolle der Personalentwicklung
7. Personalfreisetzung
 - 7.1 Begriff, Ziele und Ursachen von Personalfreisetzung
 - 7.2 Interne und externe Personalfreisetzung
 - 7.3 Abwicklung und Organisation Personalfreisetzung
8. Grundlagen der Organisation
 - 8.1 Begriff, Bedeutung und Ziele der Organisation
 - 8.2 Formen der Aufbauorganisation
 - 8.3 Formen der Ablauforganisation
 - 8.4 Agile und virtuelle Organisation
 - 8.5 Organisatorischer Wandel & Change Management

Literatur

Pflichtliteratur

- Berthel, J./Becker, F. G. (2017): Personal-Management, Grundzüge für Konzeptionen betrieblicher Personalarbeit, 11. Auflage, Stuttgart. http://iubh.ciando.com.pxz.iubh.de:8080/book/index.cfm?bok_id=964380
- Bröckermann, R. (2016): Personalwirtschaft: Lehr- und Übungsbuch für Human Resource Management, 7. Aufl., Stuttgart.
- Frese, E./Graumann, M./Theuvsen, L. (2012): Grundlagen der Organisation, 10. Aufl., Gabler, Wiesbaden 2012.
- Holtbrügge, D. (2015): Personalmanagement. 6. Auflage, Wiesbaden. <https://link-springer-com.pxz.iubh.de:8443/content/pdf/10.1007%2F978-3-662-55642-9.pdf>
- Huber, A. (2010): Personalmanagement, München.
- Jung, H. (2017): Personalwirtschaft, 10. Aufl., München. <https://www-dawsonera-com.pxz.iubh.de:8443/abstract/9783110491531>
- Oechsler, W. A. (2015): Personal und Arbeit. Grundlagen des Human Resource Management und der Arbeitgeber-Arbeitnehmer-Beziehungen, 10. Aufl., München u.a. https://ebookcentral-proquest-com.pxz.iubh.de:8443/lib/badhonnef/detail.action?docID=1652214#goto_toc
- Olfert, K. (2015): Personalwirtschaft, 16. Aufl., Ludwigshafen. <https://ebookcentral-proquest-com.pxz.iubh.de:8443/lib/badhonnef/detail.action?docID=4622560>
- Scherm, E./Süß, S. (2016): Personalmanagement. 3. Auflage, München. <https://ebookcentral-proquest-com.pxz.iubh.de:8443/lib/badhonnef/detail.action?docID=4697736>
- Scholz, Christian (2014): Grundzüge des Personalmanagements, 6. Aufl., München. <https://ebookcentral-proquest-com.pxz.iubh.de:8443/lib/badhonnef/detail.action?docID=1820839>
- Schreyögg, G. (2016): Organisation: Grundlagen moderner Organisationsgestaltung, 6. Aufl., Wiesbaden.
- Schulte-Zurhausen, M.(2014): Organisation, 6. Aufl., Vahlen, München, 2014.

Weiterführende Literatur

- Handwörterbücher:
 - Gaugler, E. (Hrsg.) (2004): Handwörterbuch des Personalwesens, 3. Aufl., Stuttgart.
 - Kieser, A. (Hrsg.) (1995): Handwörterbuch der Führung, 2. Aufl., Stuttgart.
- Zeitschriften:
 - Die Mitbestimmung
 - Human Resources Manager
 - Human Resource Management Journal
 - Human Resource Management Review
 - International Journal of Applied HRM
 - PersonalQuarterly
 - Personalmagazin
 - Personalwirtschaft
 - Personalführung
 - The International Journal of Human Resource Management
 - Zeitschrift für Personalforschung
 - Zeitschrift für Führung und Organisation

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Integrierte Vorlesung
--------------------------------------	---

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
131,25 h	18,75 h	0 h	0 h	0 h	150 h

Lehrmethoden
<p>Integrierte Lehre: Der Kurs verbindet interaktive Präsenzphasen mit online unterstützten Selbstlernphasen. Die Präsenzphasen beziehen sich auf zuvor definierte Kapitel im Studienskript. Die Studierenden erhalten Aufgaben zur Vor- und Nachbereitung und befassen sich vor der jeweiligen Präsenzphase selbstständig mit dem entsprechenden Lernstoff (Flipped Classroom). In den Präsenzphasen wird das Gelernte vertieft.</p>

DSPU001

Leadership 4.0

Modulcode: DLBWPLS

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Michaela Moser (Leadership 4.0)

Kurse im Modul

- Leadership 4.0 (DLBWPLS01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium

Klausur, 90 Minuten

Studienformat: myStudium

Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Kombistudium

Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Klassisches Verständnis von Führung
- Führungsinstrumente
- Führung versus Leadership
- Integrales Menschenbild als zukunftsweisendes Modell
- Eigenschaften und Kompetenzen eines Leaders
- Leadership-Modelle
- Agile Leadership-Instrumente

Qualifikationsziele des Moduls**Leadership 4.0**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die klassischen Theorien des Führungsverständnisses und neue Leadership-Modelle zu erläutern.
- die Begriffe Führung und Leadership voneinander abzugrenzen.
- auf dem Verständnis erfolgreicher Führungsmodelle diese vor dem Hintergrund der wirtschaftlichen Veränderungen zu reflektieren.
- ein Verständnis für die Notwendigkeit anderer Formen der organisationalen Lenkung zu entwickeln.
- je nach Reifegrad eines Unternehmens entsprechende Leadership-Methoden zu implementieren.
- über ein fundiertes theoretisches Wissen zu verfügen, das sie auf anwendungsbezogene Fragestellungen anwenden können.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Betriebswirtschaft & Management

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management

Leadership 4.0

Kurscode: DLBWPLS01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	keine

Beschreibung des Kurses

Wettbewerbsfähigkeit hängt heute mehr denn je von konstanter Innovationsfähigkeit ab. Das stellt neue Anforderungen an das Management von Firmen. Die Aufgabe erfolgreicher Innovations- und Unternehmenslenker besteht nicht mehr darin, Richtung und Lösungen vorzugeben, sondern einen Rahmen zu schaffen, in dem Andere Innovationen entwickeln. Dieser Wandel, der sich derzeit mit voller Kraft in Unternehmen vollzieht, erfordert eine Weiterentwicklung des klassischen Führungsbegriffs und dessen Prinzipien. Geschäftsmodelle stehen vor dem Hintergrund des Digitalen Wandels sowie dem Vormarsch der Künstlichen Intelligenz permanent auf dem Prüfstand. Es gilt daher, einerseits an mehreren Projekten gleichzeitig zu arbeiten, sich jederzeit flexibel veränderten Rahmenbedingungen anzupassen; auf der anderen Seite wollen Mitarbeiter anders in den Arbeitsprozess eingebunden werden. Sinn und Flexibilität für deren persönliche und familiäre Situation spielen dabei zunehmend eine Rolle. Innovations- und Unternehmenslenker können all diesen vielfältigen Herausforderungen nur mit Leadership begegnen, indem sie andere inspirieren, weiter zu denken und bereichsübergreifend zu handeln, also visionär zu sein. Ein Verständnis, Wissen und Instrumentarien hierzu sollen in dem Kurs vermittelt werden.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die klassischen Theorien des Führungsverständnisses und neue Leadership-Modelle zu erläutern.
- die Begriffe Führung und Leadership voneinander abzugrenzen.
- auf dem Verständnis erfolgreicher Führungsmodelle diese vor dem Hintergrund der wirtschaftlichen Veränderungen zu reflektieren.
- ein Verständnis für die Notwendigkeit anderer Formen der organisationalen Lenkung zu entwickeln.
- je nach Reifegrad eines Unternehmens entsprechende Leadership-Methoden zu implementieren.
- über ein fundiertes theoretisches Wissen zu verfügen, das sie auf anwendungsbezogene Fragestellungen anwenden können.

Kursinhalt

1. Grundlagen des klassischen Führungsverständnisses
 - 1.1 Definition des Führungsbegriffs und der Führungstätigkeit
 - 1.2 Klassische theoretische Ansätze (eigenschaftstheoretischer Ansatz, verhaltenstheoretischer Ansatz, situationsorientierter Ansatz, interaktionistischer Ansatz, transaktionaler Ansatz)
2. Führungsinstrumente
 - 2.1 Mitarbeitergespräche
 - 2.2 Zielvereinbarung
 - 2.3 Leistungsbeurteilungsgespräche
3. Führung versus Leadership
 - 3.1 Abgrenzung der Konstrukte
 - 3.2 Relevanz von Leadership im Rahmen des organisationalen Wandels
 - 3.3 Leadership-Prinzipien
4. Integrales Menschenbild als zukunftsweisendes Modell (K. Wilber)
5. Eigenschaften und Kompetenzen
 - 5.1 Vertrauen und Kommunikation
 - 5.2 Macht und Emotionen
6. Leadership-Modelle
 - 6.1 Transformationale Führung
 - 6.2 Laterale Führung
 - 6.3 Leadership als agile Rolle
 - 6.4 Positive Leadership und Self-Leadership
 - 6.5 Shared Leadership und Shared Network Leadership
 - 6.6 Empowering Leadership
 - 6.7 Holokratie
7. Agile Leadership-Instrumente
 - 7.1 Appreciate Inquiry
 - 7.2 Chefwahl
 - 7.3 VUCA-Management

Literatur**Pflichtliteratur****Weiterführende Literatur**

- Au, C. v. (Hrsg.) (2017): Eigenschaften und Kompetenzen von Führungspersönlichkeiten. Achtsamkeit, Selbstreflexion, Soft Skills und Kompetenzsysteme. Springer, Wiesbaden.
- Creusen, U./Eschemann, N.-R./Joahnn, T. (2010): Positive Leadership. Psychologie erfolgreicher Führung. Erweiterte Strategien zur Anwendung des Grid-Modells. Gabler, Wiesbaden.
- Evans, M. (1995): Führungstheorien – Weg-Ziel-Theorie. In: Kieser, A./Reber, G./Wunderer, R. (Hrsg.): Handwörterbuch der Führung. 2. Auflage, Schäffer-Poeschel, Stuttgart, S. 1075 –1091.
- Furtner, M. R. (2017): Empowering Leadership. Mit selbstverantwortlichen Mitarbeitern zu Innovation und Spitzenleistungen. Springer Gabler, Wiesbaden.
- Furtner, M. R./Baldegger, U. (2016): Self-Leadership und Führung. Theorien, Modelle und praktische Umsetzung. 2. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden.
- Hofer, S. (2016): Agiler führen. Einfache Maßnahmen für bessere Teamarbeit, mehr Leistung und höhere Kreativität. Springer Gabler, Wiesbaden.
- Kauffeld, S. (Hrsg.) (2014): Arbeits- Organisations- und Personalpsychologie für Bachelor. 2. Auflage, Springer, Berlin.
- Manager Magazin Verlagsgesellschaft (Hrsg.) (2015): Harvard Business Manager Spezial: Leadership. Wie geht Führung im Zeitalter digitaler Transformation? Ein Heft über Management im Wandel. 37. Jg.
- Maxwell, J. C. (2016): Leadership. Die 21 wichtigsten Führungsprinzipien. 8. Auflage, Brunnen, Gießen.
- Wilber, K. (2012): Integrale Psychologie. Geist, Bewusstsein, Psychologie, Therapie. Arbor, Freiburg.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Online-Vorlesung
-----------------------------------	------------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Ja Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
<input type="checkbox"/> Learning Sprints® <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input type="checkbox"/> Vodcast <input checked="" type="checkbox"/> Shortcast <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur	<input type="checkbox"/> Repetitorium <input type="checkbox"/> Creative Lab <input type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden <input checked="" type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed <input type="checkbox"/> Reader <input checked="" type="checkbox"/> Folien

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Vorlesung
---------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Ja Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
<input type="checkbox"/> Learning Sprints® <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input type="checkbox"/> Vodcast <input checked="" type="checkbox"/> Shortcast <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur	<input type="checkbox"/> Repetitorium <input type="checkbox"/> Creative Lab <input type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden <input checked="" type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed <input type="checkbox"/> Reader <input checked="" type="checkbox"/> Folien

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Vorlesung
------------------------------------	-----------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Ja Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
90 h	0 h	30 h	30 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
<input type="checkbox"/> Learning Sprints® <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input type="checkbox"/> Vodcast <input checked="" type="checkbox"/> Shortcast <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur	<input type="checkbox"/> Repetitorium <input type="checkbox"/> Creative Lab <input type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden <input checked="" type="checkbox"/> Live Tutorium/Course Feed <input type="checkbox"/> Reader <input checked="" type="checkbox"/> Folien

Machbarkeitsstudien und Businessplan

Modulcode: DSMB1024

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	-------------------------------------	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Gabriel Laeis (Machbarkeitsstudien und Businessplan)

Kurse im Modul

- Machbarkeitsstudien und Businessplan (DSMB102401)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Fallstudie

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Erstellung einer Machbarkeitsstudie / Businessplan
- Markt-Standort-Analyse anhand eines konkreten Fallbeispiels
- Entwicklung und Analyse relevanter Produkt- und Angebotspalette
- Forecasting und Szenario-Berechnung
- Erarbeitung von Handlungsempfehlungen
- Präsentation der Ergebnisse (Pitch)

Qualifikationsziele des Moduls

Machbarkeitsstudien und Businessplan

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- einen Standort, eine Produktidee und/oder prozessorganisatorische Aspekte innerhalb der Gastronomie/des Culinary Management unter dem Gesichtspunkt einer Wirtschaftlichkeitsbetrachtung umfassend zu verstehen, zu analysieren.
- Problemstellungen praxisorientiert zu bearbeiten und zu lösen sowie marktfähige Lösungen zu entwickeln.
- eine strukturierte Marktbetrachtung vorzunehmen, die beeinflussenden Faktoren zu verstehen und dies in relevante Handlungsempfehlungen umzusetzen.
- Produkte, benötigtes Personal und technische Hilfsmittel zu identifizieren und deren Einsatz zu planen und zu kalkulieren.
- Ergebnisse und relevante Handlungsempfehlungen abzuleiten und diese in attraktiver Form zu präsentieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

- Personaleinsatzplanung
- Prozess- und Qualitätsmanagement
- Küchentechnologie
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Grundlagen der BWL

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

keine

Machbarkeitsstudien und Businessplan

Kurscode: DSMB102401

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	1,5	5	keine

Beschreibung des Kurses

Der Kurs Machbarkeitsstudien & Businessplan ermöglicht es den Studierenden, die erworbenen Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten der vorangegangenen Module im Programm Culinary Management zusammenzuführen und in einer praxisbezogenen Fallstudie anzuwenden. Hierbei werden neben analytischen Fähigkeiten auch soziale Kompetenzen in der Zusammenarbeit von Gruppen gefördert. Ziel des Kurses ist es, anhand einer Fallstudie zur Gastronomie praxisorientiert Lösungsansätze im Hinblick auf Vermarktungsmöglichkeiten, Wirtschaftlichkeit, Markt-Standortfaktoren zu finden sowie unter Betrachtung der Herausforderungen von Stellung des benötigten Personals und Anschaffung technischer Hilfsmittel zu vermitteln. Darüber hinaus erlernen die Studierenden einen marktauglichen Businessplan zu fertigen und diesen zu präsentieren.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- einen Standort, eine Produktidee und/oder prozessorganisatorische Aspekte innerhalb der Gastronomie/des Culinary Management unter dem Gesichtspunkt einer Wirtschaftlichkeitsbetrachtung umfassend zu verstehen, zu analysieren.
- Problemstellungen praxisorientiert zu bearbeiten und zu lösen sowie marktfähige Lösungen zu entwickeln.
- eine strukturierte Marktbetrachtung vorzunehmen, die beeinflussenden Faktoren zu verstehen und dies in relevante Handlungsempfehlungen umzusetzen.
- Produkte, benötigtes Personal und technische Hilfsmittel zu identifizieren und deren Einsatz zu planen und zu kalkulieren.
- Ergebnisse und relevante Handlungsempfehlungen abzuleiten und diese in attraktiver Form zu präsentieren.

Kursinhalt

1. Erstellung einer Machbarkeitsstudie / Businessplan
 - 1.1 Eckpunkte einer Machbarkeitsstudie
 - 1.2 Zusammensetzung und Gestaltung eines Businessplans

2. Markt-Standort-Analyse anhand eines konkreten Fallbeispiels
 - 2.1 Identifikation relevanter Markt-Standortfaktoren
 - 2.2 Stärken- und Schwächenanalyse des Fallbeispiels
 - 2.3 Identifikation relevanter Trends
3. Entwicklung und Analyse relevanter Produkt- und Angebotspalette
 - 3.1 Analyse einer bestehenden Produkt- und Angebotspalette
 - 3.2 Entwicklung einer neuen oder optimierten Produkt- und Angebotspalette
 - 3.3 Identifikation benötigter Prozessschritte, Personalgestaltung und technischer Hilfsmittel
 - 3.4 Schnittstellendefinition zu vor- und nachgelagerten Gewerken sowie Abteilungen
 - 3.5 Zielgruppenbeschreibung und Eckpunkte der Produktplatzierung/Vermarktung
4. Forecasting und Szenario-Berechnung
 - 4.1 Erstellung eines operativen Budgets
 - 4.2 Wareneinsatzplanung
 - 4.3 Kalkulation notwendiger Anschaffungen
 - 4.4 Personalstellplan, Personalbedarfsermittlung
5. Erarbeitung Handlungsempfehlungen
 - 5.1 Kommentierung des zugrundeliegenden Vertragsverhältnisses (Betreibervertrag), Risikobetrachtung und Abwägung
 - 5.2 Konzept und Produktpositionierung (Vermarktung)
6. Präsentation der Ergebnisse
 - 6.1 Darstellung der Ergebnisse in schriftlicher Form (vollständiger Businessplan)
 - 6.2 Darstellung der Ergebnisse mittels Präsentation (Pitch)

Literatur**Pflichtliteratur**

- Ransley, J. / Ingram, H.: Developing Hospitality Properties & Facilities. Oxford, 2004 ISBN Number: 9780750659826
- von Freyberg, B.: Hospitality Development, Band 1&2, IHA, Berlin, 2014
- Anna Nagel, Der Businessplan: Geschäftspläne professionell erstellen Mit Checklisten und Fallbeispielen. Springer Gabler; Auflage: 8, 2015
- Hanna Reißle, Gastronomiedesign. Stuttgart, Matthaes Verlag 2016
- DEHOGA, BGN: Hotellerie und Gastronomie – effizient, sicher und wirtschaftlich (Branchenleitfaden).
- Dr. Ulrich Werner, Walter Pastor: VOB - Vergabe- und Vertragsordnung für Bauleistungen. HOAI - Honorarordnung für Architekten und Ingenieure. dtv Verlagsgesellschaft; Auflage: 34, 2018

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Seminar
--------------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 131,25 h	Präsenzstudium 18,75 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Seminar mit integrierten (Gruppen-)arbeiten, Diskussionen und Übungen

Bachelorarbeit

Modulcode: BA

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen Gemäß Studien- und Prüfungsordnung	Niveau BA	ECTS 10	Zeitaufwand Studierende 300 h
----------------------------------	---	---------------------	-------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe/SoSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	--	---

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Hans-Gert Vogel (Bachelorarbeit)

Kurse im Modul

- Bachelorarbeit (BA01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Duales Studium
Bachelorarbeit

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Bachelorarbeit

Qualifikationsziele des Moduls**Bachelorarbeit**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine Problemstellung aus ihrem Studienschwerpunkt unter Anwendung der im Studium erworbenen fachlichen und methodischen Kompetenzen zu bearbeiten.
- eigenständig – unter fachlich-methodischer Anleitung eines akademischen Betreuers – ausgewählte Aufgabenstellungen mit wissenschaftlichen Methoden zu analysieren, kritisch zu bewerten sowie entsprechende Lösungsvorschläge zu erarbeiten.
- eine dem Thema der Bachelorarbeit angemessene Erfassung und Analyse vorhandener (Forschungs-)Literatur vorzunehmen.
- eine ausführliche schriftliche Ausarbeitung unter Einhaltung wissenschaftlicher Methoden zu erstellen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Alle Module im Studiengang

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle dualen Bachelor-Programme

Bachelorarbeit

Kurscode: BA01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		10	Gemäß Studien- und Prüfungsordnung

Beschreibung des Kurses

Ziel und Zweck der Bachelorarbeit ist es, die im Verlauf des Studiums erworbenen fachlichen und methodischen Kompetenzen in Form einer akademischen Abschlussarbeit mit thematischem Bezug zum Studienschwerpunkt erfolgreich anzuwenden. Inhalt der Bachelorarbeit kann eine praktisch-empirische oder aber theoretisch-wissenschaftliche Problemstellung sein. Studierende sollen unter Beweis stellen, dass sie eigenständig unter fachlich-methodischer Anleitung eines akademischen Betreuers eine ausgewählte Problemstellung mit wissenschaftlichen Methoden analysieren, kritisch bewerten und Lösungsvorschläge erarbeiten können. Das von den Studierenden zu wählende Thema aus dem jeweiligen Studienschwerpunkt soll nicht nur die erworbenen wissenschaftlichen Kompetenzen unter Beweis stellen, sondern auch das akademische Wissen der Studierenden vertiefen und abrunden, um ihre Berufsfähigkeiten und -fertigkeiten optimal auf die Bedürfnisse des zukünftigen Tätigkeitsfeldes auszurichten.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine Problemstellung aus ihrem Studienschwerpunkt unter Anwendung der im Studium erworbenen fachlichen und methodischen Kompetenzen zu bearbeiten.
- eigenständig – unter fachlich-methodischer Anleitung eines akademischen Betreuers – ausgewählte Aufgabenstellungen mit wissenschaftlichen Methoden zu analysieren, kritisch zu bewerten sowie entsprechende Lösungsvorschläge zu erarbeiten.
- eine dem Thema der Bachelorarbeit angemessene Erfassung und Analyse vorhandener (Forschungs-)Literatur vorzunehmen.
- eine ausführliche schriftliche Ausarbeitung unter Einhaltung wissenschaftlicher Methoden zu erstellen.

Kursinhalt

- Die Bachelorarbeit kann zu allen relevanten Themenstellungen des Studiengangs geschrieben werden, die einen inhaltlichen Bezug zu den im Curriculum abgebildeten Modulen aufweisen.
- Im Rahmen der Bachelorarbeit muss die Problemstellung sowie das wissenschaftliche Untersuchungsziel klar herausgestellt werden.
- Die Arbeit muss über eine angemessene Literaturanalyse den aktuellen Wissensstand des untersuchten Themas widerspiegeln.

- Der Studierende muss seine Fähigkeit unter Beweis stellen, das erarbeitete Wissen in Form einer eigenständigen und problemlösungsorientierten Anwendung theoretisch und/oder empirisch zu verwerten.

Literatur

Pflichtliteratur

- Hunziker, A. W. (2010): Spaß am wissenschaftlichen Arbeiten. So schreiben Sie eine gute Semester-, Bachelor- oder Masterarbeit. 4. Auflage, Verlag, SKV, Zürich. ISBN-13: 978-3286512245.
- Wehrlin, U. (2010): Wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben. Leitfaden zur Erstellung von Bachelorarbeit, Masterarbeit und Dissertation – von der Recherche bis zur Buchveröffentlichung. AVM, München. ISBN-13: 978-3863066680.
- Themenabhängige Literaturliste

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Thesis-Kurs
--------------------------------------	-------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Bachelorarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
300 h	0 h	0 h	0 h	0 h	300 h

Lehrmethoden
Individuelle Betreuung: Die Studierenden schreiben ihre Bachelorarbeit eigenständig unter methodischer und wissenschaftlicher Anleitung eines akademischen Betreuers.

BA01

Aktuelle Entwicklungen in Gastronomie und Kulinarik
Modulcode: DSAEGK1024

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	ECTS 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	------------------	---

Semester s. Curriculum	Dauer Minimaldauer: 1 Semester	Regulär angeboten im WiSe	Kurs- und Prüfungssprache Deutsch
----------------------------------	---	-------------------------------------	---

Modulverantwortliche(r) Prof. Dr. Margit Bölts (Aktuelle Entwicklungen in Gastronomie und Kulinarik)
--

Kurse im Modul
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aktuelle Entwicklungen in Gastronomie und Kulinarik (DSAEGK102401)

Art der Prüfung(en)	
Modulprüfung Studienformat: <u>Duales Studium</u> Referat, 15 Minuten	Teilmodulprüfung
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Das Seminar behandelt aktuelle Entwicklungen aus Gastronomie und Kulinarik. ▪ Aktuelle Themen werden jeweils zu Kursbeginn durch den modulverantwortlichen Dozenten veröffentlicht.

Qualifikationsziele des Moduls

Aktuelle Entwicklungen in Gastronomie und Kulinarik

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- sich eigenständig in ein vorgegebenes Thema aus dem Bereich „Gastronomie und Kulinarik“ einzuarbeiten.
- die Trends und Entwicklungen im Bereich „Gastronomie und Kulinarik“ zu beurteilen
- wichtige Eigenschaften, Zusammenhänge und Erkenntnisse in Form einer Ausarbeitung zu verschriftlichen.
- die Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens zu erinnern und in der Seminararbeit umzusetzen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Bezüge zu weiteren Modulen im Bereich
Gastronomiemanagement

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Bachelor-Programme im Bereich
Hospitality, Tourism & Event

Aktuelle Entwicklungen in Gastronomie und Kulinarik

Kurscode: DSAEGK102401

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	ECTS	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch	1,5	5	keine

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen des Seminars Aktuelle Entwicklungen in Gastronomie und Kulinarik erstellen die Studierenden zu einem Fachthema eine Seminararbeit und präsentieren ihre Ergebnisse. Die Studierenden stellen so unter Beweis, dass sie in der Lage sind, sich selbstständig in ein Thema einzuarbeiten, in den Bezug zum Erlernten und der Literatur zu setzen und die gewonnenen Erkenntnisse strukturiert zu dokumentieren und im Rahmen einer Seminararbeit schriftlich zu präsentieren.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- sich eigenständig in ein vorgegebenes Thema aus dem Bereich „Gastronomie und Kulinarik“ einzuarbeiten.
- die Trends und Entwicklungen im Bereich „Gastronomie und Kulinarik“ zu beurteilen
- wichtige Eigenschaften, Zusammenhänge und Erkenntnisse in Form einer Ausarbeitung zu verschriftlichen.
- die Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens zu erinnern und in der Seminararbeit umzusetzen.

Kursinhalt

1. Das Seminar behandelt aktuelle Entwicklungen in der Gastronomie und Kulinarik. Dabei können sowohl Trends in der Speisenproduktion, dem Getränkemanagement oder Menüplanung als auch Geschäfts- und Prozessinnovationen (z.B. im Bereich neuer gastronomischer Geschäftsmodelle oder innovativer Küchentechnologie) behandelt werden.
2. Jeder Studierende muss zu einem ihr/ihm zugewiesenen Thema eine Seminararbeit erstellen.

Literatur

Pflichtliteratur

- Franck, N. & Stary, J. (Hrsg.) (2011). Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens. 17. Auflage, Verlag Ferdinand Schöningh GmbH, Paderborn ISBN 978 3 8252 0724 3.
- Hunziker, A.W. (2010). Spass am wissenschaftlichen Arbeiten. So schreiben Sie eine gute Semester-, Bachelor- oder Masterarbeit. 4. Auflage, SKV, Zurich. ISBN-13: 978-3286512245.
- Kornmeier, M. (Hrsg.) (2016). Wissenschaftlich schreiben leicht gemacht für Bachelor, Master und Dissertation. 7. Auflage, UTB GmbH, Stuttgart.
- Samec, K., Prenner, M. & Schwetz, H. (Hrsg.) (2014). Die Bachelorarbeit an Universität und Fachhochschule: Ein Lehr- und Lernbuch zur Gestaltung wissenschaftlicher Arbeiten. 3. Auflage, UTB GmbH, Stuttgart.

Weiterführende Literatur

Studienformat Duales Studium

Studienform Duales Studium	Kursart Seminar
--------------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	BOLK: Nein Evaluation: Nein
Prüfungsleistung	Referat, 15 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 131,25 h	Präsenzstudium 18,75 h	Tutorium 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Seminar mit integrierten (Gruppen-)arbeiten, Diskussionen und Übungen