

MODULHANDBUCH

Bachelor of Science

Bachelor Ernährungswissenschaften (FS-BAEW)

180 CP

Fernstudium und Kombistudium

Klassifizierung: grundständig

Inhaltsverzeichnis

1. Semester

Modul DLBEWCPG-01: Chemische und Physikalische Grundlagen

Modulbeschreibung	10
Kurs DLBEWCPG01-01: Chemische und Physikalische Grundlagen	12

Modul DLBWIRPSG: Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit

Modulbeschreibung	17
Kurs DLBWIRPSG01: Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit ..	19

Modul BSTA-02: Statistik

Modulbeschreibung	24
Kurs BSTA01-02: Statistik	26

Modul DLBEWAUP-01: Anatomie und Physiologie

Modulbeschreibung	32
Kurs DLBEWAUP01-01: Anatomie und Physiologie	34

Modul DLBEWBCE-01: Biochemie und Biochemie in der Ernährung

Modulbeschreibung	39
Kurs DLBEWBCE01-01: Biochemie und Biochemie in der Ernährung	41

Modul DLBEWGMMB: Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie

Modulbeschreibung	45
Kurs DLBEWGMMB01: Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie	47

2. Semester

Modul DLBEWEP: Ernährungsphysiologie

Modulbeschreibung	52
Kurs DLBEWEP01: Ernährungsphysiologie	54

Modul DLBEWEL: Ernährungslehre

Modulbeschreibung	59
Kurs DLBEWEL01: Ernährungslehre	61

Modul DLBEWHUT: Hygiene und Toxikologie

Modulbeschreibung	65
Kurs DLBEWHUT01: Hygiene und Toxikologie	67

Modul BKLR-01: Kosten- und Leistungsrechnung

Modulbeschreibung	72
Kurs BKLR01-01: Kosten- und Leistungsrechnung I	75
Kurs BKLR02-01: Kosten- und Leistungsrechnung II	81

Modul DLBEWAE: Angewandte Ernährungslehre

Modulbeschreibung	87
Kurs DLBEWAE01: Angewandte Ernährungslehre	89

Modul DLBEWLW: Lebensmittelwissenschaft

Modulbeschreibung	94
Kurs DLBEWLW01: Lebensmittelwissenschaft	96

3. Semester**Modul DLBEWWUB: Warenkunde und Bromatologie**

Modulbeschreibung	102
Kurs DLBEWWUB01: Warenkunde und Bromatologie	104

Modul DLBEWLTEC: Lebensmitteltechnologie

Modulbeschreibung	109
Kurs DLBEWLTEC01: Lebensmitteltechnologie	111

Modul DLBLOPS: Personal Skills

Modulbeschreibung	116
Kurs DLBLOPS01: Personal Skills	118

Modul BMAR-01: Marketing

Modulbeschreibung	124
Kurs BMAR01-01: Marketing I	127
Kurs BMAR02-01: Marketing II	133

Modul DLBEWPPE1-01: Grundlagen der Pathophysiologie

Modulbeschreibung	139
Kurs DLBEWPPE01-01: Grundlagen der Pathophysiologie	141

Modul DLBEWPPE2-01: Ernährungsassoziierte Erkrankungen

Modulbeschreibung	144
Kurs DLBEWPPE02-01: Ernährungsassoziierte Erkrankungen	146

4. Semester**Modul DLBEWPLWU: Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen**

Modulbeschreibung	151
Kurs DLBEWPLWU01: Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen	153
Modul DLBEWD: Projekt: Diätetische Übungen	
Modulbeschreibung	157
Kurs DLBEWD01: Projekt: Diätetische Übungen	159
Modul DLBEWES: Ernährungssoziologie	
Modulbeschreibung	163
Kurs DLBEWES01: Ernährungssoziologie	165
Modul DLGQMG: Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen	
Modulbeschreibung	170
Kurs DLGQMG01: Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen	172
Modul DLBEWLREC : Lebensmittelrecht	
Modulbeschreibung	177
Kurs DLBEWLREC01: Lebensmittelrecht	179
Modul DLBWPPDPS: Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie	
Modulbeschreibung	185
Kurs DLBWPPDPS01: Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie	187

5. Semester

Modul DLBEWWQME: Qualitätsmanagement Ernährung	
Modulbeschreibung	194
Kurs DLBEWWQME01 : Novel Food and Health Claims	198
Kurs DLBEWWQME02: Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz	203
Modul DLBEWKUGF1: Kommunikation und Gesprächsführung I	
Modulbeschreibung	208
Kurs DLBEWKUGF01: Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung	210
Modul DLBEWKUGF2: Kommunikation und Gesprächsführung II	
Modulbeschreibung	214
Kurs DLBEWKUGF02: Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele	216
Modul DLBEWWET1: Ernährungstherapie I	
Modulbeschreibung	220
Kurs DLBEWWET101: Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen	222
Kurs DLBEWWET102: Ernährung in ausgewählten Lebensphasen	226
Modul DLBEWWBFLM: Biofunktionalität von Lebensmitteln	

Modulbeschreibung	229
Kurs DLBDIINUPE01: Immunonutrition und personalisierte Ernährung	232
Kurs DLBDIFFID01: Functional Food in der Diätetik	236

6. Semester

Modul DLBEWWPP1: Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften I

Modulbeschreibung	241
Kurs DLBEWWPP01: Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt	243

Modul DLBEWWPP2: Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften II

Modulbeschreibung	247
Kurs DLBEWWPP02: Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt	249

Modul DLBEWSATEW: Seminar: Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften

Modulbeschreibung	253
Kurs DLBEWSATEW01: Seminar: Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften	255

Modul DLBDBAPM: Agiles Projektmanagement

Modulbeschreibung	259
Kurs DLBDBAPM01: Agiles Projektmanagement	261

Modul DLBEWWQM: Qualitätsmanagement

Modulbeschreibung	267
Kurs DLBEWWQM01: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB	270
Kurs DLBEWWQM02: Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB	274

Modul DLBEWWET2: Ernährungstherapie II

Modulbeschreibung	277
Kurs DLBEWWET201: Ernährungstherapie bei Fehlernährung	280
Kurs DLBEWWET202: Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien	283

Modul DLBEWWUG: Unternehmensgründung

Modulbeschreibung	287
Kurs BUGR01: Unternehmensgründung und Innovationsmanagement	290
Kurs BUPL01: Unternehmensplanspiel	296

Modul DLBEWAUF: Abrechnungs- und Finanzierungssysteme

Modulbeschreibung	301
Kurs DLBPMABS01: Abrechnungssysteme in der Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege	304
Kurs DLBPMFS01: Finanzierungssysteme Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege	308

Modul BWGM: Health Care Management

Modulbeschreibung	313
-------------------------	-----

Kurs BWGM01: Einführung in das Gesundheitsmanagement	316
Kurs BWGM02: Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung)	322
Modul DLGWGO: Gesundheitsökonomie (Vertiefung)	
Modulbeschreibung	327
Kurs DLGWGO01: Gesundheitsökonomie I (Zielgruppenarbeit)	329
Kurs DLGWGO02: Gesundheitsökonomie II (Zweiter Gesundheitsmarkt)	332
Modul DLBPMAKAP: Ambulante Kranken- und Altenpflege	
Modulbeschreibung	335
Kurs DLBPMAKAP01: Ambulante Kranken- und Altenpflege I	337
Kurs DLBPMAKAP02: Ambulante Kranken- und Altenpflege II	341
Modul DLBPMSKAP: Stationäre Kranken- und Altenpflege	
Modulbeschreibung	345
Kurs DLBPMSKAP01: Stationäre Krankenpflege	348
Kurs DLBPMSKAP02: Stationäre Altenpflege	353
Modul DLGWKM: Krankenhausmanagement	
Modulbeschreibung	358
Kurs DLGWKM01: Einführung in das Krankenhausmanagement	360
Kurs DLGWKM02: Krankenhaussettings – Rahmenbedingungen und Handlungsstrategien	364
Modul DLBHOGUC: Gastronomie und Catering	
Modulbeschreibung	368
Kurs DLBHOGUC01: Gastronomiemangement	371
Kurs DLBHOGUC02: Catering Management	375
Modul DLBMPS: Marktpsychologie	
Modulbeschreibung	379
Kurs DLBMPS01: Wirtschaftspsychologie	382
Kurs DLBMPS02: Konsumentenverhalten	388
Modul DLBEWWFLM: Biofunktionalität von Lebensmitteln	
Modulbeschreibung	394
Kurs DLBDIINUPE01: Immunonutrition und personalisierte Ernährung	397
Kurs DLBDIFFID01: Functional Food in der Diätetik	401
Modul DLBEWWPCR: Pharmakologie und Clinical Reasoning	
Modulbeschreibung	405
Kurs DLBDIPUNSI01: Pharmaka und Nährstoffinteraktionen	408
Kurs DLBDICRIET01: Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie	412
Modul DLFSWI: Fremdsprache Italienisch	
Modulbeschreibung	416

Kurs DLFSWI01: Zertifikatskurs Italienisch	418
Kurs DLFSI01: Fremdsprache Italienisch	423
Modul DLFSWF: Fremdsprache Französisch	
Modulbeschreibung	428
Kurs DLFSWF01: Zertifikatskurs Französisch	430
Kurs DLFSF01: Fremdsprache Französisch	435
Modul DLFSWS: Fremdsprache Spanisch	
Modulbeschreibung	440
Kurs DLFSWS01: Zertifikatskurs Spanisch	442
Kurs DLFS01: Fremdsprache Spanisch	447
Modul DLFSWE: Fremdsprache Englisch	
Modulbeschreibung	452
Kurs DLFSWE01: Zertifikatskurs Englisch	454
Kurs DLFE01: Fremdsprache Englisch	459
Modul DLBSG: Studium Generale	
Modulbeschreibung	464
Kurs DLBSG01: Studium Generale I	466
Kurs DLBSG02: Studium Generale II	470
Modul DLBWMP: Mastering Prompts	
Modulbeschreibung	475
Kurs DLBDSEAIS01_D: Artificial Intelligence	477
Kurs DLBPKEKPT01: Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken	482
Modul BBAK: Bachelorarbeit	
Modulbeschreibung	487
Kurs BBAK01: Bachelorarbeit	489
Kurs BBAK02: Kolloquium	494

1. Semester

Chemische und Physikalische Grundlagen

Modulcode: DLBEWCPG-01

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Moritz Venschott (Chemische und Physikalische Grundlagen)

Kurse im Modul

- Chemische und Physikalische Grundlagen (DLBEWCPG01-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- physikalische Einheiten und Größen
- Technische Mechanik
- Grundlagen der Wärmelehre (Wärme, Temperatur, Entropie, Wärmekapazität, Drucksysteme, Ideales Gas, Wärmeleitung, Diffusion, Osmose)
- Allgemeine Chemie
- Organische Chemie

Qualifikationsziele des Moduls**Chemische und Physikalische Grundlagen**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- SI-Einheiten ineinander umzurechnen und fundamentale physikalische Größen zu deuten.
- die Newton'schen Gesetze wiederzugeben und Aufgaben der klassischen Mechanik zu lösen.
- die Hauptsätze der Thermodynamik wiederzugeben und Zustandsgleichungen der Wärmelehre zu lösen.
- Funktionsgraphen und Diagramme auszuwerten und zu erstellen.
- anhand des Periodensystems der Elemente die Protonen-, Neutronen- und Elektronenanzahl eines Elements zu bestimmen.
- die Bindungsart, Eigenschaften und Löslichkeit eines Moleküls zu beurteilen.
- Lösungen und heterogene Systeme mit den eindeutigen Fachausdrücken zu benennen.
- Reaktionsgleichungen (Summenformeln) aufzustellen und die Stöchiometrie auszugleichen.
- die Reaktivität einer chemischen Reaktion abzuschätzen und den Reaktionsablauf (endotherm/exotherm) zu charakterisieren.
- den pH-Wert eine Lösung zu berechnen und das Ergebnis entsprechend der pH-Skala zu interpretieren.
- Redoxgleichungen aufzustellen und durch Anwendung der Oxidationszahlen auszugleichen.
- die grundlegenden funktionellen Gruppen der organischen Chemie zu erkennen und zu benennen.
- zwischen Substitutions-, Eliminierungs- und Additionsreaktionen zu differenzieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Naturwissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich IT & Technik

Chemische und Physikalische Grundlagen

Kurscode: DLBEWCPG01-01

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

Beschreibung des Kurses

Der Kurs vermittelt die elementaren Grundkenntnisse der Physik und Chemie, um die Studierenden auf die komplexen biochemischen Prozesse im menschlichen Organismus vorzubereiten. Die Studierenden erhalten eine knappe Wiederholung der Größen und Einheiten der Physik. Es werden die relevanten Teilbereiche der klassischen Mechanik sowie der Wärmelehre behandelt, wobei der Schwerpunkt auf den fundamentalen Gesetzen und damit einhergehenden Gleichungen liegt. Die Studierenden werden schrittweise an die Begrifflichkeiten und Zusammenhänge der allgemeinen und anorganischen Chemie herangeführt. Hierfür werden folgende Schwerpunkte vermittelt: Atomaufbau, Periodensystem, chemische Reaktionen und Gleichgewichte sowie Säure-Base-Konzepte. Um den Übergang zur Biochemie zu spannen, erhalten die Studierenden eine umfangreiche Einführung in die organische Chemie.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- SI-Einheiten ineinander umzurechnen und fundamentale physikalische Größen zu deuten.
- die Newton'schen Gesetze wiederzugeben und Aufgaben der klassischen Mechanik zu lösen.
- die Hauptsätze der Thermodynamik wiederzugeben und Zustandsgleichungen der Wärmelehre zu lösen.
- Funktionsgraphen und Diagramme auszuwerten und zu erstellen.
- anhand des Periodensystems der Elemente die Protonen-, Neutronen- und Elektronenanzahl eines Elements zu bestimmen.
- die Bindungsart, Eigenschaften und Löslichkeit eines Moleküls zu beurteilen.
- Lösungen und heterogene Systeme mit den eindeutigen Fachausdrücken zu benennen.
- Reaktionsgleichungen (Summenformeln) aufzustellen und die Stöchiometrie auszugleichen.
- die Reaktivität einer chemischen Reaktion abzuschätzen und den Reaktionsablauf (endothrm/exotherm) zu charakterisieren.
- den pH-Wert eine Lösung zu berechnen und das Ergebnis entsprechend der pH-Skala zu interpretieren.
- Redoxgleichungen aufzustellen und durch Anwendung der Oxidationszahlen auszugleichen.
- die grundlegenden funktionellen Gruppen der organischen Chemie zu erkennen und zu benennen.
- zwischen Substitutions-, Eliminierungs- und Additionsreaktionen zu differenzieren.

Kursinhalt

1. Grundbegriffe der Physik
 - 1.1 Fundamentale physikalische Größen und Einheiten
 - 1.2 Reinstoffe und Stoffgemische, Aggregatzustände mit Beispielen
2. Auszüge der klassischen Mechanik
 - 2.1 Strecke, Geschwindigkeit, Beschleunigung
 - 2.2 Kraft (Dynamik und Trägheit), Energie und Leistung
 - 2.3 Hydrostatik
3. Grundlagen der Wärmelehre
 - 3.1 Wärme, Arbeit, innere Energie und Entropie
 - 3.2 Ideales Gas
 - 3.3 Transportphänomene
4. Grundlagen der chemischen Elemente
 - 4.1 Grundbegriffe und Einführung in die Atomtheorie
 - 4.2 Atomaufbau und Periodensystem der Elemente
 - 4.3 Moleküle
5. Chemische Bindungen
 - 5.1 Ionische, kovalente und metallische Bindung
 - 5.2 Bindungsarten
 - 5.3 Molekülstruktur
 - 5.4 Polarität und Reaktivität
 - 5.5 Zwischenmolekulare Wechselwirkungen und Löslichkeit
 - 5.6 Komplexe, MO-Theorie und Ligandenfeldtheorie
6. Gesetzmäßigkeiten chemischer Reaktionen
 - 6.1 Stöchiometrie
 - 6.2 Reaktivität
 - 6.3 Reaktionskinetik
 - 6.4 Chemisches Gleichgewicht
 - 6.5 Katalyse
 - 6.6 Löslichkeitsprodukt und Gleichgewichte
7. Säuren und Basen
 - 7.1 Säure-Base-Konzepte
 - 7.2 Säurestärke und der pH-Wert

- 7.3 Säure-Base-Reaktionen
- 8. Redoxsysteme
 - 8.1 Oxidation und Reduktion
 - 8.2 Oxidationszahlen
 - 8.3 Reduktions-Oxidations-Reaktionen
- 9. Grundlagen der organischen Chemie
 - 9.1 Gesättigte Kohlenwasserstoffe
 - 9.2 Ungesättigte Kohlenwasserstoffe
 - 9.3 Funktionelle Gruppen
 - 9.4 Aromatische Systeme
 - 9.5 Heterocyclen
 - 9.6 Reaktionstypen und Mechanismen

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

- Kurzweil, P. (2020). Chemie. Grundlagen, technische Anwendungen, Rohstoffe, Analytik und Experimente (11. Auflage). Springer Vieweg.
- Harten, U. (2021). Physik. Eine Einführung für Ingenieure und Naturwissenschaftler (8. Auflage). Springer Vieweg.
- Mortimer, C. & Müller, U. (2019). Chemie. Das Basiswissen der Chemie (13. Auflage). Thieme.

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit

Modulcode: DLBWIRPSG

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	CP	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. Elena Phillips (Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit)

Kurse im Modul

- Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit (DLBWIRPSG01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: myStudium

Advanced Workbook

Studienformat: Kombistudium

Advanced Workbook

Studienformat: Fernstudium

Advanced Workbook

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens
- Aufbau und Bestandteile guter Forschung
- Literaturrecherche
- Empirische Forschung
- Gestaltung von wissenschaftlichen Arbeiten

Qualifikationsziele des Moduls**Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens, des wissenschaftlichen Anspruchs und der guten wissenschaftlichen Praxis zu verstehen.
- wissenschaftliche Texte in Datenbanken zu finden, zu lesen und kritisch zu hinterfragen.
- verschiedene Quellenarten zu unterscheiden, zu beurteilen und korrekt zu zitieren.
- verschiedenen Forschungsparadigmen, wissenschaftliche Methoden und Studientypen zu unterscheiden.
- erste eigene Forschungsansätze zu entwickeln.
- Herangehensweisen zur Planung, Verschriftlichung und Präsentation einer wissenschaftlichen Arbeit zu kennen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Methoden

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management

Einführung in das wissenschaftliche Arbeiten für Psychologie und Gesundheit

Kurscode: DLBWIRPSG01

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

Beschreibung des Kurses

Der Kurs verfolgt das Ziel, Einblicke in die einzelnen Bestandteile und Abläufe des wissenschaftlichen Arbeitens zu geben. Die Studierenden sollen die einzelnen Schritte und Kompetenzen guter Wissenschaft kennenlernen. Dazu gehört sowohl das Finden und Verstehen wissenschaftlicher Arbeiten als auch die Entwicklung eigener Forschungsansätze. Es soll ein grundsätzliches Verständnis für verschiedene wissenschaftliche Methoden und Paradigmen entwickelt werden, um frühzeitig ein eigenes Forschungsinteresse und Forschungskompetenz zu entwickeln.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundlagen wissenschaftlichen Arbeitens, des wissenschaftlichen Anspruchs und der guten wissenschaftlichen Praxis zu verstehen.
- wissenschaftliche Texte in Datenbanken zu finden, zu lesen und kritisch zu hinterfragen.
- verschiedene Quellenarten zu unterscheiden, zu beurteilen und korrekt zu zitieren.
- verschiedenen Forschungsparadigmen, wissenschaftliche Methoden und Studientypen zu unterscheiden.
- erste eigene Forschungsansätze zu entwickeln.
- Herangehensweisen zur Planung, Verschriftlichung und Präsentation einer wissenschaftlichen Arbeit zu kennen.

Kursinhalt

1. Grundlagen: wissenschaftliches Arbeiten verstehen
 - 1.1 Wissenschaftliches Denken und Arbeiten – eine Einführung
 - 1.2 Die fachliche Grundlage schaffen
 - 1.3 Umgang mit fremdem Gedankengut und Vermeidung von Plagiat
 - 1.4 Gute wissenschaftliche Praxis
2. Ausgewählte Bestandteile guter Forschung
 - 2.1 Gütekriterien
 - 2.2 Studientypen

- 2.3 Evidenz und Evidenzgrade
- 2.4 Internationale Konventionen
3. Literaturrecherche
 - 3.1 Arten der Literaturrecherche
 - 3.2 Formulierung der Suchstrategie und Umgang mit Datenbanken
 - 3.3 Literaturverwaltung
 - 3.4 Quellentypen
4. Forschungsmethoden
 - 4.1 Quantitatives vs. qualitatives Paradigma
 - 4.2 Quantitative Forschung
 - 4.3 Qualitative Forschung
 - 4.4 Mixed Methods: Verknüpfung von quantitativer und qualitativer Forschung
5. Gestaltung von wissenschaftlichen Arbeiten
 - 5.1 Aufbau einer wissenschaftlichen Arbeit
 - 5.2 Zitate
 - 5.3 Sprachliche und stilistische Angemessenheit
 - 5.4 Grafische Darstellung von Ergebnissen
6. Mündliche Arbeiten und Posterpräsentationen
 - 6.1 Mündliche Arbeiten
 - 6.2 Posterpräsentationen

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

- Stamm, T., Weigl, R., & Ritschl, V. (2016). Wissenschaftliches Arbeiten und Schreiben Verstehen, Anwenden, Nutzen für die Praxis.
- Kornmeier, M. (2016). Wissenschaftlich schreiben leicht gemacht: Für Bachelor, Master und Dissertation. UTB.
- Keller, B., Hoppe-Graff, S., & Myers, D. G. (2014). Psychologie (3., vollst. überarb. und erw. Aufl.). Springer.
- Trimmel, M. (2009). Wissenschaftliches Arbeiten in Psychologie und Medizin. UTB.

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium/ Tutorielle Betreuung	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Statistik

Modulcode: BSTA-02

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Heike Bornewasser-Hermes (Statistik)

Kurse im Modul

- Statistik (BSTA01-02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: myStudium

Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Fernstudium

Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Kombistudium

Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Auswertungsmethoden eindimensionaler Daten
- Auswertungsmethoden zweidimensionaler Daten
- Lineare Regression
- Grundlagen der Wahrscheinlichkeitsrechnung
- Spezielle Wahrscheinlichkeitsverteilungen
- Statistische Schätzverfahren
- Hypothesentests

Qualifikationsziele des Moduls**Statistik**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Daten tabellarisch und grafisch aufzubereiten und darzustellen.
- Daten und ihre Lage- sowie Streuungsmaße zu analysieren und zu interpretieren.
- zu erkennen, wie zwei Variablen zusammenhängen, und diesen Zusammenhang zu analysieren.
- reale Gegebenheiten wahrscheinlichkeitstheoretisch zu beschreiben und quantitativ auszuwerten.
- die wichtigsten Wahrscheinlichkeitsverteilungen zu nennen und sie auf reale Probleme anzuwenden.
- Zahlenmaterial einer Stichprobe als Grundlage für Rückschlüsse auf Phänomene in der Grundgesamtheit zu nutzen.
- statistische Testverfahren durchzuführen und die Ergebnisse auszuwerten.
- Regressionen durchzuführen und die Ergebnisse zu interpretieren.
- aufbereitete Statistiken bzw. statistische Analysen einer kritischen Würdigung zu unterziehen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Methoden.

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management.

Statistik

Kurscode: BSTA01-02

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

Beschreibung des Kurses

Der Begriff „Statistik“ beschreibt i.d.R. zwei Phänomene: (i) die tabellarische und/oder grafische Aufbereitung von Daten und (ii) statistische Methoden, die verwendet werden, um Daten zu erheben, aufzubereiten und daraus Schlüsse zu ziehen. Daraus geht unmittelbar hervor, dass die Konfrontation mit Statistik allgegenwärtig ist – ob im Studium, in dem z.B. statistische Methoden in verwandten Kursen oder in Bachelor-Arbeiten Anwendung finden, oder im beruflichen Alltag, in dem z.B. Manager täglich mit statistischen Auswertungen konfrontiert sind, die sie verstehen und interpretieren müssen. Ziel des Kurses ist es daher, die wesentlichsten Elemente statistischer Verfahren zu vermitteln. Methodisch umfasst der Kurs zwei Schritte. Erstens werden theoretische Grundlagen zu den einzelnen statistischen Verfahren dargelegt und diese anhand von kleineren Beispielen und (interaktiven) Illustrationen vertieft. Zweitens werden die erlernten Methoden anhand von Anwendungsfällen einstudiert. Inhaltlich gliedert sich der Kurs in drei Teile. Die beschreibende (oder deskriptive) Statistik befasst sich mit unterschiedlichen Darstellungsformen von Daten. Die Wahrscheinlichkeitsrechnung dient vor allem als Grundlage für die schließende Statistik (oder Inferenzstatistik), bei der der Versuch unternommen wird, aus einer sog. Stichprobe Rückschlüsse auf die Grundgesamtheit zu ziehen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Daten tabellarisch und grafisch aufzubereiten und darzustellen.
- Daten und ihre Lage- sowie Streuungsmaße zu analysieren und zu interpretieren.
- zu erkennen, wie zwei Variablen zusammenhängen, und diesen Zusammenhang zu analysieren.
- reale Gegebenheiten wahrscheinlichkeitstheoretisch zu beschreiben und quantitativ auszuwerten.
- die wichtigsten Wahrscheinlichkeitsverteilungen zu nennen und sie auf reale Probleme anzuwenden.
- Zahlenmaterial einer Stichprobe als Grundlage für Rückschlüsse auf Phänomene in der Grundgesamtheit zu nutzen.
- statistische Testverfahren durchzuführen und die Ergebnisse auszuwerten.
- Regressionen durchzuführen und die Ergebnisse zu interpretieren.
- aufbereitete Statistiken bzw. statistische Analysen einer kritischen Würdigung zu unterziehen.

Kursinhalt

1. Einführung
 - 1.1 Gegenstand der Statistik
 - 1.2 Grundbegriffe der Statistik
 - 1.3 Ablauf statistischer Untersuchungen
2. Auswertungsmethoden eindimensionaler Daten
 - 2.1 Tabellarische und grafische Darstellungsmöglichkeiten
 - 2.2 Lagemaße
 - 2.3 Streuungsmaße
3. Auswertungsmethoden zweidimensionaler Daten
 - 3.1 Kontingenzanalyse
 - 3.2 Rangkorrelationsanalyse
 - 3.3 Korrelationsanalyse
 - 3.4 Zusammenhangsmaßzahlen bei verschiedenen Skalenniveaus
4. Lineare Regression
 - 4.1 Grundlagen der einfachen linearen Regressionsanalyse
 - 4.2 Bestimmung der Regressionsgeraden
 - 4.3 Qualitätsbeurteilung
5. Grundlagen der Wahrscheinlichkeitsrechnung
 - 5.1 Zufallsexperimente und Ereignisse
 - 5.2 Wahrscheinlichkeit von Ereignissen
 - 5.3 Zufallsvariablen und ihre Verteilung
6. Spezielle Wahrscheinlichkeitsverteilungen
 - 6.1 Diskrete Verteilungen
 - 6.2 Stetige Verteilungen
7. Statistische Schätzverfahren
 - 7.1 Punktschätzung
 - 7.2 Intervallschätzung
8. Hypothesentests
 - 8.1 Methodik
 - 8.2 Eindimensionaler Erwartungswert-Test bei bekannter Standardabweichung (z-Test)
 - 8.3 Eindimensionaler Erwartungswert-Test bei unbekannter Standardabweichung (t-Test)

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

- Bamberg, G./ Baur, F./ Krapp, M. (2017a): Statistik. Eine Einführung für Wirtschafts- und Sozialwissenschaftler. 18. Auflage, De Gruyter Oldenbourg, Berlin.
- Bamberg, G./ Baur, F./ Krapp, M. (2017b): Statistik-Arbeitsbuch. Übungsaufgaben – Fallstudien – Lösungen. 10. Auflage, De Gruyter Oldenbourg, Berlin.
- Bortz, J./ Schuster, C. (2016): Statistik für Human- und Sozialwissenschaftler. 7. Auflage, Springer, Heidelberg.
- Bühner, M./ Ziegler, M. (2017): Statistik für Psychologen und Sozialwissenschaftler. Grundlagen und Umsetzung mit SPSS und R. 2. Auflage, Pearson, München.
- Eckstein, P. P. (2012): Klausurtraining Statistik: Deskriptive Statistik - Stochastik - Induktive Statistik Mit kompletten Lösungen. 6. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden.
- Schira, J. (2016): Statistische Methoden der VWL und BWL. Theorie und Praxis. 5. Auflage, Pearson, München.
- Schwarze, J. (2013a): Aufgabensammlung zur Statistik. 7. Auflage, NWB, Berlin.
- Schwarze, J. (2013b): Grundlagen der Statistik, Band 2: Wahrscheinlichkeitsrechnung und induktive Statistik. 10. Auflage, NWB, Berlin.
- Schwarze, J. (2014): Grundlagen der Statistik, Band 1: Beschreibende Verfahren. 12. Auflage, NWB, Berlin.
- Wewel, M. C. (2014): Statistik im Bachelor-Studium der BWL und VWL. Methoden, Anwendung, Interpretation. 3. Auflage, Pearson, München.

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Anatomie und Physiologie

Modulcode: DLBEWAUP-01

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Natalie Bäcker (Anatomie und Physiologie)

Kurse im Modul

- Anatomie und Physiologie (DLBEWAUP01-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Zellphysiologie
- Organaufbau
- Aufbau von Organsystemen
- Zusammenwirken von Organsystemen

Qualifikationsziele des Moduls**Anatomie und Physiologie**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Lage und Aufbau von Organen und Organsystemen zu beschreiben.
- die wichtigsten Strukturen von Geweben und deren physiologische Bedeutung zu benennen.
- die wichtigsten Funktionen von Organsystemen zu erläutern.
- Organfunktionen, deren Störungen und klinische Symptome zu erklären.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Gesundheitswissenschaft

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Anatomie und Physiologie

Kurscode: DLBEWAUP01-01

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

Beschreibung des Kurses

Die Anatomie befasst sich mit dem Aufbau des menschlichen Körpers und seiner Organe während die Physiologie sich mit den Lebensvorgängen im Organismus, wie den funktionellen Abläufen befasst. Zusammen erklären beide die Funktionen von Lebewesen. Dieses Wissen ist eine wesentliche Voraussetzung, um den Einfluss der Ernährung auf den Organismus beurteilen zu können. In diesem Modul, in dem der Fokus auf der Anatomie und Physiologie des Menschen liegt, werden notwendige Kenntnisse über den Aufbau und die Funktion der inneren Organe des Menschen vermittelt. Es wird die Anatomie innerer Organe, der Zusammenhang zwischen Organarchitektur und Funktion sowie die Regulation der Organfunktion behandelt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Lage und Aufbau von Organen und Organsystemen zu beschreiben.
- die wichtigsten Strukturen von Geweben und deren physiologische Bedeutung zu benennen.
- die wichtigsten Funktionen von Organsystemen zu erläutern.
- Organfunktionen, deren Störungen und klinische Symptome zu erklären.

Kursinhalt

1. Zytologie
 - 1.1 Strukturelle Organisation menschlicher Zellen
 - 1.2 DNA, RNA und Proteinbiosynthese
 - 1.3 Zellzyklus und Zellteilung
 - 1.4 Transportprozesse
2. Zentrales Nervensystem
 - 2.1 Die Nervenzelle (Neuron)
 - 2.2 Das zentrale Nervensystem
 - 2.3 Das periphere Nervensystem
 - 2.4 Vegetatives Nervensystem und somatisches Nervensystem
 - 2.5 Willkürmotorik
 - 2.6 Sinnesorgane

3. Endokrines System
 - 3.1 Chemische Einteilung der Hormone
 - 3.2 Wichtige Hormondrüsen
 - 3.3 Wirkungsweise der Hormone
 - 3.4 Wichtige Hormone des Menschen
4. Herz-Kreislauf-System
 - 4.1 Lage und Anatomie des Herzens
 - 4.2 Herzwand und Koronargefäße
 - 4.3 Kammerzyklus und Reizleitung
 - 4.4 Kreislauf und Blutdruck
5. Blut und Immunsystem
 - 5.1 Zusammensetzung und Aufgaben des Blutes
 - 5.2 Bestandteile des Blutes
 - 5.3 Immunsystem
 - 5.4 Lymphatisches System
 - 5.5 Blutstillung und Blutgerinnung
6. Atmungssystem
 - 6.1 Allgemeine anatomische Einteilung
 - 6.2 Alveolen, Blut-Luft-Schranke und Gasaustausch
 - 6.3 Steuerung der Atmung, Atemmechanik und Ventilation
7. Verdauungssystem
 - 7.1 Allgemeine anatomische Einteilung
 - 7.2 Anhängende exokrine Drüsen
 - 7.3 Motilität und Peristaltik
 - 7.4 Verdauung der Makronährstoffe, Sättigung und Hunger
8. Urogenitalsystem
 - 8.1 Lage, Aufgabe und Funktion der Nieren
 - 8.2 Hormonelle Einflüsse auf die Niere
 - 8.3 Geschlechtsorgane
9. Bewegungsapparat
 - 9.1 Histologie von Knorpel und Knochen
 - 9.2 Anatomie der Knochen und des Skeletts
 - 9.3 Histologie und Physiologie von Muskelgewebe

- 9.4 Anatomie der Skelettmuskulatur
- 9.5 Echte und unechte Gelenke
- 10. Haut, Haare und Nägel
 - 10.1 Haut und Hautdrüsen
 - 10.2 Haare und Nägel

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Faller, A./Schünke, M. (Hrsg.) (2016): Der Körper des Menschen. Thieme Verlag, Stuttgart.
- Martini F.H./Timmons, M.J./Tallitsch, R.B. (Hrsg.) (2012): Anatomie. 6. Auflage, Pearson Studium, München.
- Menche, N. (2020): Biologie Anatomie Physiologie (E-Book). 9. Auflage, Elsevier Verlag, München.
- Schmidt R. F./Lang, F./Heckmann, M.(Hrsg.) (2017): Physiologie des Menschen. 31. Auflage, Springer Verlag, Heidelberg
- Silbernagl S./Despopulos, A.(Hrsg.) (2012): Taschenatlas Physiologie. 8. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart.
- Silverthorn D.U. (Hrsg.) (2009): Physiologie. 4. Auflage, Pearson Studium, München.
- Speckmann, E.-J./Wittkowski, W. (Hrsg.) (2015): Handbuch Anatomie. h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam
- Spornitz, U.M. (Hrsg.) (2008): Anatomie und Physiologie. Springer, Berlin.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Biochemie und Biochemie in der Ernährung

Modulcode: DLBEWBCE-01

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen DLBEWCPG01-01	Niveau BA	CP 5	Zeitaufwand Studierende 150 h
----------------------------------	--	---------------------	----------------	---

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

Modulverantwortliche(r)

Dr. Kim Anke Neitzert (Biochemie und Biochemie in der Ernährung)

Kurse im Modul

- Biochemie und Biochemie in der Ernährung (DLBEWBCE01-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Struktur und Funktion von Proteinen, Kohlenhydraten und Lipiden
- Energiestoffwechsel
- Funktion von Vitaminen und Mineralstoffen
- Nahrungsenergiespeicherung
- Verwertung von Nährstoffen im Organismus

Qualifikationsziele des Moduls**Biochemie und Biochemie in der Ernährung**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Biochemie und Biochemie in der Ernährung

Kurscode: DLBEWBCE01-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWCPG01-01

Beschreibung des Kurses

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

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

1. Struktur und Funktion der Proteine
 - 1.1 Die Aminosäuren
 - 1.2 Konfiguration und Funktion von Proteinen
 - 1.3 Spezielle Enzyme und deren Wirkmechanismen
2. Kohlenhydrate
 - 2.1 Monosaccharide
 - 2.2 Oligo- und Polysaccharide
3. Lipide
 - 3.1 Biologische Funktion und Klassifizierung
 - 3.2 Fette und Öle
 - 3.3 Fettbegleitstoffe

4. Stoffwechsel der Makronährstoffe
 - 4.1 Kohlenhydrate
 - 4.2 Lipide
 - 4.3 Aminosäuren
 - 4.4 Citratzyklus und Atmungskette
5. Vitamine und Mineralstoffe
 - 5.1 Fettlösliche Vitamine
 - 5.2 Wasserlösliche Vitamine
 - 5.3 Mineralstoffe und Spurenelemente
6. Hormone
 - 6.1 Energieregulation
 - 6.2 Wachstums- und Sexualhormone
 - 6.3 Gastrointestinale Hormone
7. Neurotransmitter
 - 7.1 Grundlagen der Neurotransmission
 - 7.2 Erregende und hemmende Neurotransmitter
 - 7.3 Komplex wirkende Neurotransmitter
8. Verwertung der Nahrungsmittel durch den menschlichen Organismus
 - 8.1 Verdauungsvorgänge
 - 8.2 Resorption der Nahrungsspaltprodukte
 - 8.3 Transport der Nährstoffe im Blut
 - 8.4 Stoffwechsel in der Leber
 - 8.5 Energieversorgung der Muskulatur

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Berg, J.M., Tymoczko, J.L., Gatto, J.G. jr. & Stryer, L. (Hrsg.) (2017). Stryer Biochemie. 8. Auflage, Springer Verlag GmbH.
- Biesalski, H. K. (2019). Vitamine, Spurenelemente und Minerale, 2. Auflage, Thieme-Verlag.
- Günther, K. (2021). Ernährung bei Eisenmangel, Stoffwechsel, Bioverfügbarkeit, Diagnostik, Springer Verlag.
- Horn, F. (Hrsg.) (2020). Biochemie des Menschen, 8. Auflage, Thieme-Verlag.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie

Modulcode: DLBEWGMMB

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Natalie Bäcker (Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie)

Kurse im Modul

- Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie (DLBEWGMMB01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Systematik und Morphologie prokaryotischer und eukaryotischer Organismengruppen
- Grundlagen der molekularen Genetik
- Mikrobiologische Methoden (Theorie)
- Kommerzielle Nutzung von Mikroorganismen
- Wechselwirkung zwischen Mensch und Mikroorganismus

Qualifikationsziele des Moduls**Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die verschiedenen Mikroorganismengruppen zu benennen und zu differenzieren.
- die wichtigsten Eigenschaften von Mikroorganismen sowie deren Bauprinzip, Taxonomie, Genetik und Metabolismus zu benennen und zu vergleichen.
- die theoretischen Grundlagen der mikrobiologischen Methoden (Mikroskopie, Anreicherung, Kultivierung) zu erklären.
- die durch Mikroorganismen hergestellten kommerziellen Produkte und deren Einsatzort zu erläutern.
- nützliche Wechselwirkungen zwischen Mikroorganismen und Menschen zu kennen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Naturwissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich IT & Technik

Grundlagen der Mikro- und Molekularbiologie

Kurscode: DLBEWGMMB01

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

Beschreibung des Kurses

Im Vordergrund dieses Kurses steht die Vermittlung der Grundkenntnisse der Mikrobiologie sowie der klassischen und molekularen Genetik der Mikroorganismengruppen der Pro- und Eukaryoten. Die Studierenden erhalten einen Einblick in die morphologische und physiologische Differenzierung von Mikroorganismen. So werden neben dem allgemeinen Bauprinzip die Grundlagen der Taxonomie, die Physiologie, Wachstum, Wachstumshemmung und die Biochemie besprochen. Zudem werden die theoretischen Grundlagen der mikrobiologischen Methoden (Mikroskopie, Anreicherung, Kultivierung) vermittelt. Ebenso wird die kommerzielle Nutzung durch den Einsatz der Mikroorganismen in der Lebensmittelproduktion erläutert. Grundlagen zum Thema Mikrobiota und die Bedeutung für die Gesundheit sowie andere Wechselwirkungen zwischen Mensch und Mikroorganismus werden vermittelt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die verschiedenen Mikroorganismengruppen zu benennen und zu differenzieren.
- die wichtigsten Eigenschaften von Mikroorganismen sowie deren Bauprinzip, Taxonomie, Genetik und Metabolismus zu benennen und zu vergleichen.
- die theoretischen Grundlagen der mikrobiologischen Methoden (Mikroskopie, Anreicherung, Kultivierung) zu erklären.
- die durch Mikroorganismen hergestellten kommerziellen Produkte und deren Einsatzort zu erläutern.
- nützliche Wechselwirkungen zwischen Mikroorganismen und Menschen zu kennen.

Kursinhalt

1. Die Vielfalt der Mikroorganismen und ihre Rolle in der Natur
 - 1.1 Prokaryoten
 - 1.2 Eukaryoten
 - 1.3 Viren
2. Die Systematik und Morphologie von Mikroorganismen
 - 2.1 Das Bauprinzip von Eukaryoten, Prokaryoten und Viren
 - 2.2 Taxonomie
 - 2.3 Physiologie des Wachstums und Prinzipien der Wachstumshemmung

- 2.4 Biochemische Leistungen
- 2.5 Systemische und morphologische Unterschiede der Prokaryoten und Eukaryoten
3. Die Molekularbiologie der Mikroorganismen
 - 3.1 Molekularbiologie der Bacteria
 - 3.2 Molekularbiologie der Archaea
 - 3.3 Molekularbiologie der Eukaryoten
4. Grundlagen der Bakteriengenetik
 - 4.1 Genetische Regulation
 - 4.2 Unterschiede der Genregulation von Prokaryoten und Eukaryoten
5. Theoretische Grundlagen mikrobiologischer Methoden
 - 5.1 Lichtmikroskopische Untersuchungen
 - 5.2 Kultivierung von Mikroorganismen
 - 5.3 Anreicherung und Isolierung von Mikroorganismen
 - 5.4 Reinkulturen
6. Kommerzielle Nutzung von Mikroorganismen
 - 6.1 Einsatz von Mikroorganismen in der Industrie
 - 6.2 Medikamente
 - 6.3 Alkoholische Getränke
7. Wechselwirkung Mensch und Mikroorganismus
 - 7.1 Beispiele für Wechselwirkungen zwischen Mensch und Mikroorganismen
 - 7.2 Die Mundflora
 - 7.3 Mikrobiom und Mikrobiota

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

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

2. Semester

Ernährungsphysiologie

Modulcode: DLBEWEP

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Natalie Bäcker (Ernährungsphysiologie)

Kurse im Modul

- Ernährungsphysiologie (DLBEWEP01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Kombistudium
Klausur

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Ernährungsstatus
- Verdauung und Regulation der Nahrungsaufnahme
- Stoffwechsel der Makronährstoffe
- Vitamine und Mineralstoffe: Funktionen und Biochemie

Qualifikationsziele des Moduls**Ernährungsphysiologie**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungsphysiologie

Kurscode: DLBEWEP01

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

Beschreibung des Kurses

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

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

1. Grundlagen und Aufgaben der Ernährung
 - 1.1 Begriffsdefinition und historische Perspektiven
 - 1.2 Verdauung und Resorption
 - 1.3 Regulation der Nahrungsaufnahme
2. Körperzusammensetzung und klinische Zeichen des Ernährungszustandes
 - 2.1 Zusammensetzung des menschlichen Körpers
 - 2.2 Biochemische Parameter
3. Energie liefernde Nahrungsbestandteile

- 3.1 Nahrungsenergie
- 3.2 Proteine und Aminosäuren
- 3.3 Fett (Lipide, Lipoide) und Cholesterin
- 3.4 Kohlenhydrate
4. Wasser-, Elektrolyt und Säure-Basenhaushalt
 - 4.1 Wasser
 - 4.2 Natrium
 - 4.3 Chlorid
 - 4.4 Kalium
 - 4.5 Säure-Basenhaushalt
5. Knochenmineralien
 - 5.1 Calcium
 - 5.2 Magnesium
 - 5.3 Phosphor
6. Eisen, Zink und andere Spurenelemente
 - 6.1 Eisen
 - 6.2 Zink
 - 6.3 Jod
 - 6.4 Fluorid
 - 6.5 Weitere Spurenelemente
7. Vitamine und Vitaminoide
 - 7.1 Fettlösliche Vitamine
 - 7.2 Wasserlösliche Vitamine
 - 7.3 Vitaminoide
8. Ballaststoffe
 - 8.1 Klassifizierung und Eigenschaften
 - 8.2 Vorkommen
 - 8.3 Funktion
9. Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe
 - 9.1 Klassifikation
 - 9.2 Wirkungen

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

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 90 h	Präsenzstudium 30 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 90 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 30 h	Gesamt 240 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Ernährungslehre

Modulcode: DLBEWEL

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. (Ernährungslehre)

Kurse im Modul

- Ernährungslehre (DLBEWEL01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Grundlagen der Ernährungslehre: Nahrungszusammensetzung, Nährstoffanalyse, Nährstoffumsatz
- Nährstoffe und Nahrungsbestandteile sowie deren Verdauung und Absorption
- Grundkenntnisse zum Energie- und Nährstoffbedarf des gesunden Menschen
- Ernährungszustand
- Energiezufuhr und Energieumsatz: Grundbegriffe, Messmethoden
- Zufuhrempfehlungen relevanter Fachgesellschaften
- Körperzusammensetzung und andere klinische Zeichen des Ernährungszustands
- Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen
- Verschiedene Kostformen

Qualifikationsziele des Moduls**Ernährungslehre**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Energie- und Nährstoffbedarf gesunder Menschen zu ermitteln und den Ernährungszustand zu beurteilen.
- die Methoden zur Erfassung des Energieumsatzes anzuwenden.
- die Zufuhrempfehlung relevanter Fachgesellschaften zu vergleichen und anzuwenden.
- den Bedarf an Energie und Nährstoffen in unterschiedlichen Lebensphasen und bestimmten Bevölkerungsgruppen zu beschreiben und die unterschiedlichen Anforderungen zu ermitteln.
- unterschiedliche Kostformen zu benennen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungslehre

Kurscode: DLBEWEL01

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

Beschreibung des Kurses

Neben dem grundlegenden Wissen über die Nahrungszusammensetzung, die Nährstoffe und Nahrungsbestandteile, vermittelt die Ernährungslehre Kenntnisse über die Bedeutung der Nahrungszufuhr auf Stoffwechsel und Gesundheit. Theoretisches Wissen über die Messmethoden zur Bestimmung der Energiezufuhr, des Energieumsatzes sowie der Körperzusammensetzung werden erklärt. Ebenso werden die Zufuhrempfehlungen der relevanten Fachgesellschaften erläutert und diskutiert. Die Studierenden kennen und verstehen die Anforderung an die Ernährung in bestimmten Bevölkerungsgruppen und Lebenssituationen. Die Bedeutung alternativer Kostformen ist ebenfalls Bestandteil dieses Kurses.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Energie- und Nährstoffbedarf gesunder Menschen zu ermitteln und den Ernährungszustand zu beurteilen.
- die Methoden zur Erfassung des Energieumsatzes anzuwenden.
- die Zufuhrempfehlung relevanter Fachgesellschaften zu vergleichen und anzuwenden.
- den Bedarf an Energie und Nährstoffen in unterschiedlichen Lebensphasen und bestimmten Bevölkerungsgruppen zu beschreiben und die unterschiedlichen Anforderungen zu ermitteln.
- unterschiedliche Kostformen zu benennen.

Kursinhalt

1. Grundlagen der Ernährungslehre
 - 1.1 Nahrungszusammensetzung, Nährstoffanalyse
 - 1.2 Nährstoffumsatz
2. Nährstoffe, Nahrungsbestandteile, sowie deren Verdauung und Absorption
 - 2.1 Makronährstoffe
 - 2.2 Mikronährstoffe
3. Energie, Nährstoffbedarf und Ernährungszustand des gesunden Menschen
 - 3.1 Einflussfaktoren auf den Nährstoffbedarf
 - 3.2 Messung und Schätzung des Nährstoffbedarfs
 - 3.3 Ermittlung des Ernährungszustandes

4. Energiezufuhr und Energieumsatz
 - 4.1 Grundbegriffe
 - 4.2 Messmethoden
5. Körperzusammensetzung und Ernährungsstatus
 - 5.1 Messmethoden
 - 5.2 Körperwasser
 - 5.3 Handkraft
6. Empfehlungen für die Nährstoffzufuhr
 - 6.1 Nährstoffbasierte Zufuhrempfehlungen
 - 6.2 DACH-Referenzwerte
 - 6.3 DRI (Dietary Reference Intake)
7. Ernährung bestimmter Bevölkerungsgruppen
 - 7.1 Säuglinge und Kleinkinder
 - 7.2 Schulkinder und Jugendliche
 - 7.3 Schwangere und Stillende
 - 7.4 Ältere Menschen
 - 7.5 Sportler
 - 7.6 Vegetarier
8. Verschiedene Kostformen
 - 8.1 Vollkost und Leichte Vollkost
 - 8.2 Vegetarische Kostformen
 - 8.3 Konsistenzdefinierte Kostformen

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Hygiene und Toxikologie

Modulcode: DLBEWHUT

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

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

Modulverantwortliche(r)

Dr. Kim Neitzert (Hygiene und Toxikologie)

Kurse im Modul

- Hygiene und Toxikologie (DLBEWHUT01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Hygiene – gesetzliche und normative Regelungen
- Reinigung, Desinfektion und integriertes Schädlingsmanagement
- Hygienemanagement, HACCP und Eigenkontrollsysteme
- Lebensmitteltoxikologie

Qualifikationsziele des Moduls**Hygiene und Toxikologie**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich
Pflgewissenschaft

**Bezüge zu anderen Studiengängen der
Hochschule**

Alle Bachelor-Programme im Bereich
Gesundheit

Hygiene und Toxikologie

Kurscode: DLBEWHUT01

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

Beschreibung des Kurses

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

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

1. Grundlagen Hygiene
 - 1.1 Begriffsdefinitionen der Hygiene
 - 1.2 Bereiche der angewandten und integrativen Hygiene
2. Rechtliche und normative Grundlagen zur Hygiene im Lebensmittelbereich
 - 2.1 Nationale und internationale Vorschriften
 - 2.2 Biozid-Verordnung 528/2012
 - 2.3 Kontrollsysteme und Prüfnormen
3. Relevante mikrobielle Erreger und Schädlinge im Lebensmittelbereich
 - 3.1 Bakterien, Viren und Pilze
 - 3.2 Parasiten
 - 3.3 Schädlinge

4. Desinfektion und Schädlingsmanagement
 - 4.1 Grundlagen Desinfektion und Entwesung
 - 4.2 Auswahl und Anwendung von Bioziden
 - 4.3 Kontrolle von Desinfektions- und Entwesungsmaßnahmen
5. Hygienemanagement
 - 5.1 Reinigung und Desinfektion
 - 5.2 Hygienepläne
6. Eigenkontrollsysteme/HACCP Grundsätze
 - 6.1 Begriffsdefinition & Gegenstand von Eigenkontrollsystemen
 - 6.2 Warenkontrolle
 - 6.3 Temperaturkontrolle
 - 6.4 Personalschulung
 - 6.5 Dokumentationspflicht
7. Lebensmitteltoxikologie
 - 7.1 Grundlagen der Lebensmitteltoxikologie
 - 7.2 Toxizitätsprüfungen und Toxikologische Bewertung
 - 7.3 Natürliche Schadstoffe
 - 7.4 Umweltschadstoffe
 - 7.5 Radionukleotide
 - 7.6 Endogene Kontaminanten
 - 7.7 Rückstände Pflanzenschutz und Düngemittel
 - 7.8 Rückstände pharmakologische Stoffe
 - 7.9 Zusatzstoffe

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

- Bast, E. (2014): Mikrobiologische Methoden. 3. Auflage, Spektrum Akademischer Verlag, Heidelberg.
- Blackburn, C. de W./McClure, P.J. (2002): Foodborne pathogens. Woodhead Publishers, Cambridge.
- Dunkelberg, H./Gebel T./Hartwig, A. (2007): Handbuch der Lebensmitteltoxikologie. Belastungen, Wirkungen, Lebensmittelsicherheit, Hygiene. 5 Bände. Wiley-VCH-Verlag, Weinheim.
- Fehlhaber, K./Kleer, J./Kley, F. (laufend): Handbuch Lebensmittelhygiene. Loseblattsammlung. Behr's Verlag, Hamburg.
- Reiche, T./Mayer, J. (2007): HACCP und betriebliche Eigenkontrollen. Nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene und der nationalen Durchführungs-Verordnung. Neuauflage, Behr's Verlag, Hamburg.
- Rusell, A.D./Hugo, W.B./Ayliffe, G.A.J. (1999): Disinfection, Preservation and Sterilization. 3. Auflage, Blackwell Science, Oxford.
- Wildbrett, G. (Hrsg.) (2006): Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittelindustrie. 2. Auflage, Behr's Verlag, Hamburg.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Kosten- und Leistungsrechnung

Modulcode: BKLR-01

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Michael Broens (Kosten- und Leistungsrechnung I) / Prof. Dr. Michael Broens (Kosten- und Leistungsrechnung II)

Kurse im Modul

- Kosten- und Leistungsrechnung I (BKLR01-01)
- Kosten- und Leistungsrechnung II (BKLR02-01)

Art der Prüfung(en)

<p>Modulprüfung</p>	<p>Teilmodulprüfung</p> <p><u>Kosten- und Leistungsrechnung I</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Duales Studium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 45 Minuten <p><u>Kosten- und Leistungsrechnung II</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Duales Studium": Klausur, 45 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 45 Minuten
<p>Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum</p>	

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <p>Kosten- und Leistungsrechnung I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einführung in das betriebliche Rechnungswesen ▪ Grundlagen der Kosten- und Leistungsrechnung ▪ Kostenartenrechnung ▪ Kostenstellenrechnung ▪ Kostenträgerrechnung <p>Kosten- und Leistungsrechnung II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Teilkostenrechnung ▪ Deckungsbeitragsrechnung ▪ Prozesskostenrechnung ▪ Plankostenrechnung ▪ Weitere Instrumente der Kostenrechnung
--

Qualifikationsziele des Moduls

Kosten- und Leistungsrechnung I

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Kosten- und Leistungsrechnung im betrieblichen Rechnungswesen einzuordnen.
- die verschiedenen Kosten- und Leistungs- bzw. Erlösbegriffe zu unterscheiden.
- die Grundbegriffe der Kostentheorie zu formulieren und anzuwenden.
- die Kostenarten zu unterscheiden und aufzuschlüsseln.
- eine Kostenstellenrechnung aufzubauen und durchzuführen.
- eine geeignete Methode der Kostenträgerrechnung auszuwählen und anzuwenden.

Kosten- und Leistungsrechnung II

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Kritik an der Vollkostenrechnung nachzuvollziehen.
- die grundlegenden Elemente der Teilkostenrechnung zu beschreiben.
- eine Deckungsbeitragsrechnung zur Entscheidungsoptimierung anzuwenden.
- eine Prozesskostenrechnung zu konzipieren und zu implementieren.
- eine Plankostenrechnung zu strukturieren und durchzuführen.
- neuere Instrumente der Kostenrechnung aufzuzählen und zu erläutern.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich
Planung & Controlling

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft
& Management

Kosten- und Leistungsrechnung I

Kurscode: BKLR01-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		3	keine

Beschreibung des Kurses

Die Kosten- und Leistungsrechnung (KLR) ist wesentlicher Bestandteil des betrieblichen Rechnungswesens und dient – im Gegensatz zum externen Rechnungswesen – vornehmlich der unternehmerischen Selbstinformation. Dafür wird das Geschehen im Unternehmen und der betriebliche Kombinationsprozess zahlenmäßig abgebildet, um somit beispielsweise eine Wirtschaftlichkeit oder den kalkulatorischen Erfolg ermitteln zu können. Die KLR ist damit unverzichtbarer Bestandteil einer wirtschaftlich sinnvollen Entscheidungsfindung in Unternehmen. Der Kurs Kosten- und Leistungsrechnung I dient der Einführung in das Thema. Zu Beginn des Kurses wird die KLR zunächst im Kontext des betrieblichen Rechnungswesens eingeordnet um folgend die Aufgaben, Systeme und den Aufbau der KLR näher zu erläutern. Im nächsten Schritt werden die Grundlagen der Kostenbegriffe, Kostentheorie und Kostenverrechnung beschrieben, um die theoretische Basis abzurunden. Darauf aufbauend werden die drei wesentlichen Bestandteile der KLR unter Betrachtung von Vollkosten aufgezeigt. Zunächst werden die Kosten in der Kostenartenrechnung erfasst und systematisiert. Sodann werden die Kosten verursachungsgerecht im Rahmen der Kostenstellenrechnung auf die entsprechenden Betriebsteile verteilt. Im letzten Schritt werden die Kosten durch die Kostenstellenträgerrechnung einem Kostenträger (z. B. einem Unternehmensprodukt auf Zeit- oder Mengenbasis) zugeordnet um damit beispielsweise eine Verkaufspreiskalkulation durchführen zu können.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Kosten- und Leistungsrechnung im betrieblichen Rechnungswesen einzuordnen.
- die verschiedenen Kosten- und Leistungs- bzw. Erlösbegriffe zu unterscheiden.
- die Grundbegriffe der Kostentheorie zu formulieren und anzuwenden.
- die Kostenarten zu unterscheiden und aufzuschlüsseln.
- eine Kostenstellenrechnung aufzubauen und durchzuführen.
- eine geeignete Methode der Kostenträgerrechnung auszuwählen und anzuwenden.

Kursinhalt

1. Einführung in das betriebliche Rechnungswesen
 - 1.1 Überblick: Notwendigkeit und Einordnung des betrieblichen Rechnungswesens
 - 1.2 Gliederung des betrieblichen Rechnungswesens
2. Grundlagen der Kosten- und Leistungsrechnung

- 2.1 Der Kosten- und Leistungsbegriff
- 2.2 Grundlagen der Kostentheorie
- 2.3 Systeme der Kosten- und Leistungsrechnung
- 2.4 Aufbau der Kosten- und Leistungsrechnung auf Vollkostenbasis
3. Kostenartenrechnung
 - 3.1 Aufgabe und Gegenstand der Kostenartenrechnung
 - 3.2 Vorgehen der Kostenartenrechnung
 - 3.3 Erfassung und Bewertung von Materialkosten
 - 3.4 Erfassung und Bewertung von Personalkosten, Dienstleistungskosten und Abgaben
 - 3.5 Erfassung und Bewertung von kalkulatorischen Kosten
4. Kostenstellenrechnung
 - 4.1 Aufgaben und Vorgehen der Kostenstellenrechnung
 - 4.2 Verteilung der primären Gemeinkosten
 - 4.3 Innerbetriebliche Leistungsverrechnung
 - 4.4 Bildung von Gemeinkostensätzen
 - 4.5 Kostenkontrolle
5. Kostenträgerrechnung
 - 5.1 Aufgaben und Arten der Kostenträgerrechnung
 - 5.2 Kostenträgerstückrechnung I: Divisionskalkulation
 - 5.3 Kostenträgerstückrechnung II: Äquivalenzziffernverfahren
 - 5.4 Kostenträgerstückrechnung III: Zuschlagskalkulation
 - 5.5 Kostenträgerzeitrechnung

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

- Coenenberg, A. G./Fischer, T. M./Günther, T. W. (2016): Kostenrechnung und Kostenanalyse. 9. Auflage, Schaeffer-Poeschel, Stuttgart.
- Däumler, K. D./Grabe, J. (2013): Kostenrechnung 1. Grundlagen. 11. Auflage, NWB, Herne.
- Jórasz, W. (2009): Kosten- und Leistungsrechnung. Lehrbuch mit Aufgaben und Lösungen. 5. Auflage, Schäffer-Poeschel Verlag, Stuttgart.
- Olfert, K. (2018): Kostenrechnung. 18. Auflage, NWB, Herne.
- Plinke, W. et al. (2015): Industrielle Kostenrechnung. 8. Auflage, Springer Vieweg, Berlin/Heidelberg.

Studienformat Duales Studium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 86,5 h	Präsenzstudium 9 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 4,5 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 100 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet die interaktive Präsenzlehre mit einer online unterstützten Selbstlernphase. Während der Präsenzphase werden Studierende gezielt bei der Übung und Vertiefung der vermittelten Inhalte begleitet.

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 54 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 18 h	Selbstüberprüfung 18 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 90 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 54 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 18 h	Selbstüberprüfung 18 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 90 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 54 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 18 h	Selbstüberprüfung 18 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 90 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Kosten- und Leistungsrechnung II

Kurscode: BKLR02-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		2	keine

Beschreibung des Kurses

Aufbauend auf den Kenntnissen des Kurses KLR I wird das Wissen zur Kosten- und Leistungsrechnung im Kurs KLR II erweitert und vertieft. Im Vordergrund steht dabei nicht mehr nur die Abbildung des betrieblichen Geschehens, sondern vielmehr die Unterstützung und Verbesserung von Entscheidungen wie z. B. Produkt-, Produktions- oder Preisentscheidungen. In einem ersten Schritt wird die Aussagekraft der bisher genutzten Vollkostenbetrachtung diskutiert und diese um die Teilkostenrechnung ergänzt. Nachfolgend werden verschiedene Anwendungsmöglichkeiten der Teilkosten- und Deckungsbeitragsrechnung aufgezeigt und angewendet. So lassen sich mit ihr beispielsweise Break-Even-Analyse oder eine Optimierung des Produktionsprogramms durchführen. Im Anschluss wird mit der Prozesskostenrechnung eine alternative Form der KLR-Methodik eingeführt und deren Anwendung und Aussagekraft erläutert. In einem weiteren Schritt wird das bisher genutzte System der IST-Kostenrechnung um die Plankostenrechnung erweitert. Daraufhin wird ein Einblick in sonstige, praxisrelevante Kostenmanagementmethoden wie z. B. dem Target Costing gegeben und deren Nutzen diskutiert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Kritik an der Vollkostenrechnung nachzuvollziehen.
- die grundlegenden Elemente der Teilkostenrechnung zu beschreiben.
- eine Deckungsbeitragsrechnung zur Entscheidungsoptimierung anzuwenden.
- eine Prozesskostenrechnung zu konzipieren und zu implementieren.
- eine Plankostenrechnung zu strukturieren und durchzuführen.
- neuere Instrumente der Kostenrechnung aufzuzählen und zu erläutern.

Kursinhalt

1. Teilkostenrechnung
 - 1.1 Schwächen der Vollkostenrechnung
 - 1.2 Aufgabe und Grundlagen der Teilkostenrechnung
2. Deckungsbeitragsrechnung
 - 2.1 Systeme der Deckungsbeitragsrechnung
 - 2.2 Break-Even-Analyse
 - 2.3 Produktions- und Absatzprogramm

- 2.4 Weitere Anwendungsbereiche der einstufigen Deckungsbeitragsrechnung
- 2.5 Anwendung der mehrstufigen Deckungsbeitragsrechnung
3. Prozesskostenrechnung
 - 3.1 Begriff und Gegenstand der Prozesskostenrechnung
 - 3.2 Ermittlung der Prozesse und Prozessgrößen
 - 3.3 Prozesskostenrechnung in der Kostenstellenrechnung
 - 3.4 Kalkulation mit der Prozesskostenrechnung
 - 3.5 Aussagekraft der Prozesskostenrechnung
4. Plankostenrechnung
 - 4.1 Aufgabe und Vorgehen der Prozesskostenrechnung
 - 4.2 Starre Plankostenrechnung
 - 4.3 Flexible Plankostenrechnung auf Vollkostenrechnung
 - 4.4 Grenzplankostenrechnung
5. Weitere Instrumente der Kostenrechnung
 - 5.1 Target Costing
 - 5.2 Life Cycle Costing

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Coenenberg, A. G./Fischer, T. M./Günther, T. W. (2016): Kostenrechnung und Kostenanalyse. 9. Auflage, Schaeffer-Poeschel, Stuttgart.
- Däumler, K. D./Grabe, J. (2013): Kostenrechnung 1: Grundlagen. 11. Auflage, NWB, Herne.
- Däumler, K. D./Grabe, J. (2013): Kostenrechnung 2: Deckungsbeitragsrechnung. 10. Auflage, NWB, Herne.
- Däumler, K. D./Grabe, J. (2015): Kostenrechnung 3: Plankostenrechnung und Kostenmanagement. 9. Auflage, NWB, Herne.
- Jórasz, W. (2009): Kosten- und Leistungsrechnung. Lehrbuch mit Aufgaben und Lösungen. 5. Auflage, Schäffer-Poeschel Verlag, Stuttgart.
- Olfert, K. (2018): Kostenrechnung. 18. Auflage, Kiehl, Herne.
- Plinke, W./Rese, M./Utzig, P. (2015): Industrielle Kostenrechnung. 8. Auflage, Springer Vieweg, Berlin/Heidelberg.

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 36 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 12 h	Selbstüberprüfung 12 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 60 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	<input checked="" type="checkbox"/> Skript	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur
<input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint	<input checked="" type="checkbox"/> Video	<input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium
<input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 36 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 12 h	Selbstüberprüfung 12 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 60 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Duales Studium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 43,25 h	Präsenzstudium 4,5 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 2,25 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 50 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet die interaktive Präsenzlehre mit einer online unterstützten Selbstlernphase. Während der Präsenzphase werden Studierende gezielt bei der Übung und Vertiefung der vermittelten Inhalte begleitet.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 36 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 12 h	Selbstüberprüfung 12 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 60 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Angewandte Ernährungslehre

Modulcode: DLBEWAEEL

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Natalie Bäcker (Angewandte Ernährungslehre)

Kurse im Modul

- Angewandte Ernährungslehre (DLBEWAEEL01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Ernährungssituation in Deutschland
- Ernährungssituation spezieller Bevölkerungsgruppen und Lebensphasen
- Anwendung ernährungswissenschaftlicher Methodik
- Alternative Kostformen
- Ernährungstherapeutische Ansätze bei verschiedenen Erkrankungen
- Klinische Ernährung

Qualifikationsziele des Moduls**Angewandte Ernährungslehre**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Angewandte Ernährungslehre

Kurscode: DLBEWAEL01

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

Beschreibung des Kurses

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

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

1. Bewertung ausgewogener Ernährung
 - 1.1 Ernährungssituation in Deutschland
 - 1.2 Nährstoffempfehlungen für bestimmte Bevölkerungsgruppen
2. Bewertung der Kostformen
 - 2.1 Vollkost
 - 2.2 Vegetarische Kostformen
 - 2.3 Konsistenzdefinierte Kostformen
 - 2.4 Sonstige Kostformen
3. Zahngesundheit und Ernährung
 - 3.1 Ernährungsempfehlungen und weitere Empfehlungen zur Prävention der Karies
 - 3.2 Ernährungsempfehlungen bei Parodontitis

- 3.3 Ernährungsempfehlungen bei Erkrankungen der Speiseröhre
- 4. Jodmangel und Schilddrüsenerkrankungen
 - 4.1 Jodmangelprophylaxe
 - 4.2 Diättherapeutische Ansätze bei Schilddrüsenerkrankungen
- 5. Darmerkrankungen
 - 5.1 Diätetische Maßnahmen bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen
 - 5.2 Diätetische Maßnahmen bei Reizdarmsyndrom und Kurzdarmsyndrom
 - 5.3 Diätetische Maßnahmen bei Divertikulitis
 - 5.4 Diättempfehlungen bei Obstipation
- 6. Leber- und Pankreaserkrankungen
 - 6.1 Diätetische Maßnahmen bei Lebererkrankungen
 - 6.2 Ernährungstherapeutische Maßnahmen bei chronischer Pankreatitis
- 7. Erkrankungen der Skelettsystems und der Gelenke
 - 7.1 Diättempfehlungen bei rheumatischen Erkrankungen
 - 7.2 Ernährungstherapeutische Ansätze bei Osteoporose
 - 7.3 Ernährungstherapie bei Arthrose
- 8. Nierenerkrankungen und Harnsteine
 - 8.1 Ernährungstherapie bei akutem und chronischem Nierenversagen
 - 8.2 Ernährungstherapie bei Nieren- und Harnsteinen
- 9. Krebserkrankungen
 - 9.1 Allgemeine Ernährungsempfehlungen zur Reduktion des Krebsrisikos
 - 9.2 Diättherapeutische Ansätze bei spezifischen Tumorerkrankungen
- 10. Klinische Ernährung
 - 10.1 Enterale Ernährung
 - 10.2 Parenterale Ernährung

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

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

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Lebensmittelwissenschaft

Modulcode: DLBEWLW

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

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

Modulverantwortliche(r)

Dr. Kim Neitzert (Lebensmittelwissenschaft)

Kurse im Modul

- Lebensmittelwissenschaft (DLBEWLW01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Lebensmittelchemie – Makro-, Mikronährstoffe und andere Lebensmittelinhaltsstoffe
- Lebensmittelanalytik – Grundlagen für Makronährstoffe
- Mikrobiologie von Fleisch-, Milch- und pflanzlichen Produkten
- Verderb von Lebensmitteln

Qualifikationsziele des Moduls**Lebensmittelwissenschaft**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das erworbene Wissen der einzelnen Stoffklassen auf die verschiedensten Lebensmittel anzuwenden.
- auf Grundlage der erlernten relevanten lebensmittelchemischen Komponenten Lebensmittel in Bezug auf Ihre Inhaltsstoffe zu bewerten.
- Grundlagen des Verderbs von Lebensmitteln zu verstehen.
- mikrobiologisch relevante Lebensmittel und deren Gefährdungspotential zu analysieren.
- zentrale Fragestellungen der Lebensmittelchemie zu erkennen sowie fachliche Fragen und dazugehörige Lösungsansätze problemorientiert selbst zu entwickeln.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Lebensmittelwissenschaft

Kurscode: DLBEWLW01

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

Beschreibung des Kurses

Der Kurs setzt sich aus zwei Teilen zusammen: der Lebensmittelchemie (inkl. Lebensmittelanalytik) sowie der Lebensmittelmikrobiologie. In der Lebensmittelchemie werden die Grundlagen der Makro- und Mikonährstoffe vermittelt. Zu den Makronährstoffen zählen Kohlenhydrate, Lipide und Proteine, die aus ihren Einzelbestandteilen beginnend aufgebaut werden und mögliche ernährungsrelevante Themen eingeflochten werden. Ergänzend wird die Analytik der Makronährstoffe den Studierenden nähergebracht. Zusätzlich werden die Vitamine in ihre zwei Gruppen unterteilt und mögliche Wege der Vitaminierung von Lebensmitteln besprochen. Außerdem werden Aroma-, Farb- und Konservierungsstoffe benannt und chemische Grundlagen dazu erläutert. Im zweiten Teil des Kurses wird auf die Lebensmittelmikrobiologie ein Augenmerk geworfen. Diese untergliedert sich in die Mikrobiologie der Milch und Milchprodukte, Pflanzen und Pflanzenprodukte und Fleisch und Fleischprodukte. Die Mikrobiologie der Milchprodukte umfasst vor allem die Einführung in die Welt der Starterkulturen und die Möglichkeiten der Fermentation auf der Basis von Milch. In der Mikrobiologie von Fleisch und Fleischprodukten geht es um die natürliche Mikrobiota auf den verschiedenen Fleischsorten und die Veränderung der Bedingungen für Bakterien, wenn das Fleisch zu Hackfleisch oder Rohwurst verarbeitet wird. Die Mikrobiologie der Pflanzen und Pflanzenprodukte beschäftigt sich mit den Bakterien und Pilzen auf Obst und Gemüse sowie deren Nutzen bei der Fermentation dieser. Zum Abschluss wird auf mögliche Krankheitserreger der genannten Lebensmittelgruppen Bezug genommen und das Prinzip des Verderbs von Lebensmitteln behandelt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das erworbene Wissen der einzelnen Stoffklassen auf die verschiedensten Lebensmittel anzuwenden.
- auf Grundlage der erlernten relevanten lebensmittelchemischen Komponenten Lebensmittel in Bezug auf Ihre Inhaltsstoffe zu bewerten.
- Grundlagen des Verderbs von Lebensmitteln zu verstehen.
- mikrobiologisch relevante Lebensmittel und deren Gefährdungspotential zu analysieren.
- zentrale Fragestellungen der Lebensmittelchemie zu erkennen sowie fachliche Fragen und dazugehörige Lösungsansätze problemorientiert selbst zu entwickeln.

Kursinhalt

1. Einführung in die Lebensmittelwissenschaft

- 1.1 Lebensmittelchemie und -mikrobiologie
- 1.2 Hauptinhaltsstoffe in Lebensmitteln
2. Lipide
 - 2.1 Fettsäuren
 - 2.2 Acylglyceride
 - 2.3 Fettalkohole und Wachse
 - 2.4 Veränderungen der Acyllipide in Lebensmitteln
 - 2.5 Lipidanalytik
3. Proteine
 - 3.1 Aufbau von Proteinen
 - 3.2 Klassifizierung von Proteinen
 - 3.3 Reaktionen der Proteine
 - 3.4 Proteinanalytik
4. Kohlenhydrate
 - 4.1 Monosaccharide
 - 4.2 Disaccharide
 - 4.3 Oligo- und Polysaccharide
 - 4.4 Maillard-Reaktion
5. Vitamine
 - 5.1 Wasserlösliche Vitamine
 - 5.2 Fettlösliche Vitamine
 - 5.3 Vitaminierung von Lebensmitteln
6. Weitere Inhaltsstoffe und Zusatzstoffe in Lebensmitteln
 - 6.1 Aromen
 - 6.2 Lebensmittelfarbstoffe
 - 6.3 Konservierungsstoffe
 - 6.4 Kontaminanten
 - 6.5 Risikobewertung von Lebensmitteln
7. Lebensmittelmikrobiologie
 - 7.1 Mikrobiologie von Milch und Milchprodukten: Starterkulturen, Käse- und Joghurtherstellung
 - 7.2 Mikrobiologie von Pflanzen und Pflanzenprodukten (Bspw. Frischgemüse, Obst, Sauerkraut, Bier/Wein, Getreide, Sauerteig)

- 7.3 Mikrobiologie von Fleisch und Fleischprodukten (Geflügel, Schwein [DFD, PSE], Rind, Hackfleisch, Rohwurst)
- 7.4 Krankheitserreger in Lebensmitteln
- 8. Verderb von Lebensmitteln
 - 8.1 Einführung in den Verderb
 - 8.2 Proteolyse
 - 8.3 Saccherolyse
 - 8.4 Lipolyse

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

3. Semester

Warenkunde und Bromatologie

Modulcode: DLBEWWUB

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Karsten Paditz (Warenkunde und Bromatologie)

Kurse im Modul

- Warenkunde und Bromatologie (DLBEWWUB01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Lebensmittelwarenkunde
- Qualitätskriterien und Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln
- Haltbarmachungsverfahren und Produktqualität
- Grundlagen der Lebensmittelhygiene

Qualifikationsziele des Moduls**Warenkunde und Bromatologie**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Warenkunde und Bromatologie

Kurscode: DLBEWWUB01

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

Beschreibung des Kurses

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

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

1. Einführung in die Bromatologie
 - 1.1 Begriffsdefinition und Abgrenzung
 - 1.2 Qualitätsdimensionen und Qualitätskriterien von Lebensmitteln
 - 1.3 Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln und Lebensmittelsensorik
2. Einflussfaktoren auf die Lebensmittelqualität und Lebensmittelverderb
 - 2.1 Intrinsische Faktoren

- 2.2 Milieufaktoren
- 2.3 Prozess- und Herstellungsfaktoren
- 2.4 Rückstände und Kontaminanten
- 2.5 Chemischer, biochemischer und mikrobiologischer Lebensmittelverderb
3. Überblick über Haltbarmachungsverfahren und deren Einfluss auf die Produktqualität
 - 3.1 Physikalische Haltbarmachungsverfahren
 - 3.2 Chemische Haltbarmachungsverfahren
 - 3.3 Biologische Haltbarmachungsverfahren
 - 3.4 Neuartige Haltbarmachungsverfahren
4. Lebensmittelhygiene bei Herstellung, Lagerung, Vertrieb
 - 4.1 Rechtliche Rahmenbedingungen
 - 4.2 Gute Hygienepraxis
 - 4.3 HACCP-Konzept
5. Zusatzstoffe
 - 5.1 Verwendung
 - 5.2 Wirkung
 - 5.3 Funktionsklassen
6. Lebensmittelwarenkunde: Aufbau, Zusammensetzung, Herstellung und Verarbeitung, Qualitätskriterien
 - 6.1 Milch- und Milchprodukte, inklusive Speiseeis
 - 6.2 Fleisch und Fleischwaren
 - 6.3 Fisch, Meeresfrüchte und Fischereierzeugnisse
 - 6.4 Getreide, Getreideprodukte und Hülsenfrüchte
 - 6.5 Obst und Gemüse sowie deren Erzeugnisse
 - 6.6 Fette und Speiseöle
 - 6.7 Zucker, Sirup, Honig
 - 6.8 Gewürze, Tee, Kaffee, Kakao
 - 6.9 Bier, Wein, Spirituosen
 - 6.10 Funktionelle Lebensmittel

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

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

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Lebensmitteltechnologie

Modulcode: DLBEWLTEC

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Karsten Paditz (Lebensmitteltechnologie)

Kurse im Modul

- Lebensmitteltechnologie (DLBEWLTEC01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Lebensmitteltechnologische Grundprozesse
- Physikalische und chemische Haltbarmachungsverfahren
- Moderne Lebensmittelkonservierungsverfahren
- Grundlagen der Lebensmittelverpackung

Qualifikationsziele des Moduls

Lebensmitteltechnologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundbegriffe der Lebensmitteltechnologie zuzuordnen und zu benennen.
- die wichtigsten physikalischen und chemischen Technologien bei der Herstellung und Haltbarmachung von Lebensmitteln zu verstehen und darauf basierend lebensmitteltechnologische Herstellungsverfahren in der Praxis nachzuvollziehen.
- die Prozessschritte bei der Verarbeitung und Haltbarmachung von Rohstoffen sowie weiterführende Herstellungs- und Prozessschritte bis hin zur Verpackung zu beschreiben.
- den Einfluss von Produktionsprozessen auf die Produktqualität aufzuzeigen und zu erläutern.
- die Grundfunktionen der Lebensmittelverpackung zu verstehen sowie in Abhängigkeit der lebensmittelspezifischen Anforderungen relevante Verpackungsverfahren und -technologien zu benennen.
- die angeeigneten Kenntnisse bei der technologischen, sensorischen und mikrobiologischen Beurteilung von verarbeiteten Lebensmitteln anzuwenden und eigenständig Aussagen zur Prozessqualität und Prozesssicherheit abzuleiten.
- sich im Selbststudium zielgerichtet Wissen aus lebensmitteltechnologischer Fachliteratur anzueignen und, basierend auf den erworbenen lebensmitteltechnologischen Grundlagen, auch neue technologische Entwicklungen zu interpretieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Lebensmitteltechnologie

Kurscode: DLBEWLTEC01

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

Beschreibung des Kurses

Der Kurs gibt einen Überblick über wichtige Grundprozesse und technische Verfahren bei der industriellen Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln einschließlich ihrer Verpackung. Der Schwerpunkt liegt dabei auf den wichtigsten Methoden der Haltbarmachung unter Berücksichtigung neuartiger, nicht-thermischer Konservierungsverfahren. Die grundlegenden Prozessschritte, Apparate und Anlagen der Lebensmittelindustrie werden vorgestellt und anhand konkreter Anwendungsbeispiele erläutert. Zudem werden im Prozess auftretende technologische, funktionale und sensorische Veränderungen aufgezeigt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundbegriffe der Lebensmitteltechnologie zuzuordnen und zu benennen.
- die wichtigsten physikalischen und chemischen Technologien bei der Herstellung und Haltbarmachung von Lebensmitteln zu verstehen und darauf basierend lebensmitteltechnologische Herstellungsverfahren in der Praxis nachzuvollziehen.
- die Prozessschritte bei der Verarbeitung und Haltbarmachung von Rohstoffen sowie weiterführende Herstellungs- und Prozessschritte bis hin zur Verpackung zu beschreiben.
- den Einfluss von Produktionsprozessen auf die Produktqualität aufzuzeigen und zu erläutern.
- die Grundfunktionen der Lebensmittelverpackung zu verstehen sowie in Abhängigkeit der lebensmittelspezifischen Anforderungen relevante Verpackungsverfahren und -technologien zu benennen.
- die angeeigneten Kenntnisse bei der technologischen, sensorischen und mikrobiologischen Beurteilung von verarbeiteten Lebensmitteln anzuwenden und eigenständig Aussagen zur Prozessqualität und Prozesssicherheit abzuleiten.
- sich im Selbststudium zielgerichtet Wissen aus lebensmitteltechnologischer Fachliteratur anzueignen und, basierend auf den erworbenen lebensmitteltechnologischen Grundlagen, auch neue technologische Entwicklungen zu interpretieren.

Kursinhalt

1. Einführung in die allgemeine Lebensmitteltechnologie
 - 1.1 Anforderungen an Lebensmittel
 - 1.2 Bedeutung der Haltbarmachung
 - 1.3 Typen von Verderbsreaktionen, Wechselwirkungen, Hürdenkonzept

2. Physikalisch-chemische Grundlagen disperser Systeme
 - 2.1 Definition
 - 2.2 Stabilität disperser Systeme
 - 2.3 Grenzflächenphänomene
 - 2.4 Emulsionen: Charakterisierung und Herstellung
3. Wasser in Lebensmitteln
 - 3.1 Bindung von Wasser in Lebensmitteln
 - 3.2 Wasseraktivität, Sorptionsisotherme
 - 3.3 Physikalische und chemische Veränderungen
4. Verfahren zur Absenkung der Wasseraktivität (Trocknung, Gefriertrocknung)
 - 4.1 Ziele
 - 4.2 Prozesstechnik
 - 4.3 Trocknungsverlauf und Trocknungsprinzipien
 - 4.4 Anwendungsbeispiele
5. Wärmebehandlungsverfahren
 - 5.1 Blanchieren, Pasteurisation, Sterilisation
 - 5.2 Methoden der Wärmeübertragung
 - 5.3 Anlagen- und Prozesstechnik
 - 5.4 Kinetik der Abtötung von Mikroorganismen: D-Wert / z-Wert / F-Wert
 - 5.5 Anwendungsbeispiele
6. Haltbarmachung durch Temperaturabsenkung
 - 6.1 Kühlen
 - 6.2 Gefrierprozess, Gefrierverfahren
 - 6.3 Gefrierkonzentrierung
 - 6.4 Anwendungsbeispiele
7. Chemische Verfahren zur Haltbarmachung
 - 7.1 Konservierungsstoffe
 - 7.2 Pökeln
 - 7.3 Räuchern
8. Haltbarmachung durch Verminderung der Sauerstoffeinwirkung
 - 8.1 Schutzgase
 - 8.2 Vakuum

9. Moderne, nicht-thermische Haltbarmachungsverfahren
 - 9.1 Hochdruckbehandlung
 - 9.2 Gepulste elektrische Felder
 - 9.3 Ionisierende Strahlen
 - 9.4 Wechselwirkung zwischen Verpackung und Lebensmitteln
 - 9.5 Verpackungsverfahren
10. Verpackungstechnologie
 - 10.1 Funktionen von Verpackungen
 - 10.2 Packstoffe
 - 10.3 Wechselwirkung zwischen Verpackung und Lebensmitteln
 - 10.4 Verpackungsverfahren

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Personal Skills
Modulcode: DLBLOPS

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Angela Rohde (Personal Skills)

Kurse im Modul
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Personal Skills (DLBLOPS01)

Art der Prüfung(en)	
<p>Modulprüfung</p> <p><u>Studienformat: Fernstudium</u> Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit & Präsentation (best. / nicht best.)</p> <p><u>Studienformat: Kombistudium</u> Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit & Präsentation (best. / nicht best.)</p> <p><u>Studienformat: myStudium</u> Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit & Präsentation (best. / nicht best.)</p>	<p>Teilmodulprüfung</p>
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls

- Werte und Wertewandel
- Persönlichkeit – Konzepte, Merkmale und Erfassungsansätze
- Kompetenzen – Konzepte, Messung und Standards
- Neurophysiologische Grundlagen des Lernens
- Kommunikation – betriebliche Kommunikation, Modelle und Gesprächstechniken
- Konfliktmanagement und Verhandlungsstrategien

Qualifikationsziele des Moduls**Personal Skills**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- verschiedene Modelle zur Erklärung von Werthaltungen und Wertewandel zu erläutern.
- Persönlichkeitsmerkmale zu unterscheiden und Erfassungsansätze von Persönlichkeit zu erklären und voneinander zu unterscheiden. Die theoretischen Kenntnisse befähigen die Studierenden, ihre persönlichen Stärken zu identifizieren und den Nutzen derselben für ihr berufliches Leben zu erkennen.
- Kompetenzmodelle sowie Methoden und Instrumente zur Ermittlung von Kompetenzen zu benennen.
- zwischen Persönlichkeitseigenschaften und Kompetenzen zu differenzieren. Sie sind außerdem mit Ansätzen zum betrieblichen Kompetenzmanagement vertraut.
- die neurophysiologische Sicht auf das Lernen sowie Kenntnisse zu Lernhemnissen dazu zu nutzen, eigene Lerngewohnheiten und -erfahrungen zu reflektieren und potentielle Verbesserungsmöglichkeiten für zukünftige Lernsituation zu identifizieren.
- betriebliche Konflikte zu erkennen und zu analysieren. Sie haben außerdem Methoden der betrieblichen Konfliktlösung verinnerlicht.
- ihre eigenen Persönlichkeitsmerkmale, sozialen und beruflichen Kompetenzen sowie ihre Lern-, Kommunikations- und Konfliktlösungsstrategien einzuschätzen und daraus resultierende Chancen für ihr Berufsleben zu identifizieren.
- eine selbstgewählte Fragestellung aus dem Themengebiet „Personal Skills“ unter Einhaltung wissenschaftlicher Standards selbstständig zu bearbeiten und zu verschriftlichen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Psychologie

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Sozialwissenschaften

Personal Skills

Kurscode: DLBLOPS01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden lernen wichtige soziale Kompetenzen kennen und bekommen einen Überblick über aktuelle Entwicklungen in Forschung und Wissenschaft. Sie erkennen die Bedeutung sozialer Kompetenzen nicht nur für sich selbst, sondern auch im berufsalitäglichen Umfeld. Sie haben damit die Möglichkeit, sich ein persönliches Kompetenzprofil aufzubauen, das fachliche, methodische und soziale Themen beinhaltet. Mit diesem Modul wird der gestiegenen Bedeutung sozialer Kompetenzen in der Arbeitswelt Rechnung getragen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- verschiedene Modelle zur Erklärung von Werthaltungen und Wertewandel zu erläutern.
- Persönlichkeitsmerkmale zu unterscheiden und Erfassungsansätze von Persönlichkeit zu erklären und voneinander zu unterscheiden. Die theoretischen Kenntnisse befähigen die Studierenden, ihre persönlichen Stärken zu identifizieren und den Nutzen derselben für ihr berufliches Leben zu erkennen.
- Kompetenzmodelle sowie Methoden und Instrumente zur Ermittlung von Kompetenzen zu benennen.
- zwischen Persönlichkeitseigenschaften und Kompetenzen zu differenzieren. Sie sind außerdem mit Ansätzen zum betrieblichen Kompetenzmanagement vertraut.
- die neurophysiologische Sicht auf das Lernen sowie Kenntnisse zu Lernhemnissen dazu zu nutzen, eigene Lerngewohnheiten und -erfahrungen zu reflektieren und potentielle Verbesserungsmöglichkeiten für zukünftige Lernsituation zu identifizieren.
- betriebliche Konflikte zu erkennen und zu analysieren. Sie haben außerdem Methoden der betrieblichen Konfliktlösung verinnerlicht.
- ihre eigenen Persönlichkeitsmerkmale, sozialen und beruflichen Kompetenzen sowie ihre Lern-, Kommunikations- und Konfliktlösungsstrategien einzuschätzen und daraus resultierende Chancen für ihr Berufsleben zu identifizieren.
- eine selbstgewählte Fragestellung aus dem Themengebiet „Personal Skills“ unter Einhaltung wissenschaftlicher Standards selbstständig zu bearbeiten und zu verschriftlichen.

Kursinhalt

1. Werte und Wertewandel
 - 1.1 Modelle des Wertewandels
 - 1.2 Erklärungsmuster des Wertewandels

- 1.3 Werte und Wertewandel der Generation Y
2. Persönlichkeit
 - 2.1 Persönlichkeitskonzepte
 - 2.2 Persönlichkeitsmerkmale
 - 2.3 Erfassungsansätze von Persönlichkeit
3. Kompetenzen
 - 3.1 Konzepte persönlicher und sozialer Kompetenzen
 - 3.2 Messung von Kompetenzen
 - 3.3 Kompetenz- und Wissensmanagement
4. Lernen aus neurophysiologischer Sicht
 - 4.1 Anatomische Grundlagen der Neurophysiologie und
 - 4.2 Hirnforschung
 - 4.3 Die neurophysiologische Sicht auf das Lernen
 - 4.4 Einflussfaktoren, Lerntypen und effizientes Lernsetting
5. Kommunikation
 - 5.1 Kommunikation in der Unternehmenspraxis
 - 5.2 Kommunikationsmodelle
 - 5.3 Kommunikationsfördernde Gesprächstechniken
 - 5.4 Networking
6. Konfliktmanagement und Verhandlungsstrategien
 - 6.1 Konflikte und Konfliktmanagement
 - 6.2 Verhandlungsstrategien

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

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit & Präsentation (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit & Präsentation (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit & Präsentation (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Marketing

Modulcode: BMAR-01

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Carmen Horn (Marketing I) / Prof. Dr. Carmen Horn (Marketing II)

Kurse im Modul

- Marketing I (BMAR01-01)
- Marketing II (BMAR02-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung <u>Marketing I</u> <ul style="list-style-type: none">• Studienformat "Duales Studium": Klausur, 45 Minuten• Studienformat "Kombistudium": Klausur, 45 Minuten• Studienformat "myStudium": Klausur, 45 Minuten• Studienformat "Fernstudium": Klausur, 45 Minuten <u>Marketing II</u> <ul style="list-style-type: none">• Studienformat "Fernstudium": Klausur, 45 Minuten• Studienformat "myStudium": Klausur, 45 Minuten• Studienformat "Kombistudium": Klausur, 45 Minuten• Studienformat "Duales Studium": Klausur, 45 Minuten
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls Marketing I <ul style="list-style-type: none">▪ Grundlagen des Marketings▪ Produktpolitik▪ Kommunikationspolitik▪ Preispolitik▪ Distributionspolitik Marketing II <ul style="list-style-type: none">▪ Grundlagen der Konsumentenverhaltensforschung▪ Marketingbotschaft▪ Kaufentscheidungsmodelle▪ Marktforschung und Segmentierung▪ Kundenzufriedenheit

<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Marketing I</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Zusammenhänge im Marketingmix zu erkennen. ▪ Grundbegriffe und Grundlagen im Marketing zu skizzieren. ▪ die Begriffe Markenmanagement und Positionierung zu erläutern. ▪ die Marketing-Instrumente (4 Ps) zu unterscheiden. <p>Marketing II</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Bedeutung des Konsumentenverhaltens zu verstehen. ▪ das Thema Kundensegmentierung differenziert zu betrachten. ▪ den Kaufentscheidungsprozess und die Einflussfaktoren auf diesen Prozess zu skizzieren. ▪ die Wichtigkeit der Kundenzufriedenheit sowie der Kundenbindung zu erfassen. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Marketing & Vertrieb</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Marketing & Kommunikation</p>

Marketing I

Kurscode: BMAR01-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		3	keine

Beschreibung des Kurses

Ziel des Kurses ist es, den Studierenden die grundlegenden Konzepte und Begriffe des operativen Marketings zu vermitteln. Sie erhalten einen Einblick in die unterschiedlichen Ansätze des Marketings im Unternehmen und werden vertraut mit dem Management von Produkten und Marken sowie mit dem Begriff der Positionierung im Markt. Der Kurs vermittelt den Studierenden das Grundwerkzeug des Marketings anhand des Marketingmix. Im Detail wird auf die vier Elemente des Marketingmix eingegangen, also die Produkt-, Kommunikations-, Preis- und Distributionspolitik. Die Zusammenhänge und das Zusammenspiel der einzelnen Elemente wird durch Beispiele aus der Praxis verdeutlicht. Die Studierenden lernen, dass der Erfolg eines Produkts von einer konsistenten und konsequenten Umsetzung der einzelnen Elemente im operativen Marketing abhängt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Zusammenhänge im Marketingmix zu erkennen.
- Grundbegriffe und Grundlagen im Marketing zu skizzieren.
- die Begriffe Markenmanagement und Positionierung zu erläutern.
- die Marketing-Instrumente (4 Ps) zu unterscheiden.

Kursinhalt

1. Grundlagen des Marketings
 - 1.1 Begriffe des Marketings
 - 1.2 Markenführung, Positionierung und Wettbewerbsstrategien
 - 1.3 Marketingmanagement
2. Produktpolitik
 - 2.1 Begriffe der Produktpolitik
 - 2.2 Gestaltungsfelder der Produktpolitik
 - 2.3 Innovationsmanagement
3. Kommunikationspolitik
 - 3.1 Integrierte Marketingkommunikation.
 - 3.2 Kommunikationsinstrumente

4. Preispolitik
 - 4.1 Die Stellung der Preispolitik im Marketing
 - 4.2 Preispolitische Strategien
 - 4.3 Preisbestimmung und Konditionierung
5. Distributionspolitik
 - 5.1 Grundlagen der Distributionspolitik
 - 5.2 Vertikale Gestaltung des Vertriebssystems
 - 5.3 Horizontale Gestaltung des Vertriebssystems

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Bruhn, M. (2022): Marketing: Grundlagen für Studium und Praxis. 15. Auflage. Springer Gabler, Wiesbaden.
- Kotler, P./Armstrong, G./Opresnik, M. O. (2021): Principles of Marketing. 18. Auflage, Pearson, Boston.
- Walsh, G./Deseniss, A./Kilian, T. (2020): Marketing. Eine Einführung auf der Grundlage von Case Studies. 3. Auflage. Springer Gabler, Wiesbaden.

Studienformat Duales Studium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 86,5 h	Präsenzstudium 9 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 4,5 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 100 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet die interaktive Präsenzlehre mit einer online unterstützten Selbstlernphase. Während der Präsenzphase werden Studierende gezielt bei der Übung und Vertiefung der vermittelten Inhalte begleitet.

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 54 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 18 h	Selbstüberprüfung 18 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 90 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 54 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 18 h	Selbstüberprüfung 18 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 90 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 54 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 18 h	Selbstüberprüfung 18 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 90 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Marketing II

Kurscode: BMAR02-01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		2	keine

Beschreibung des Kurses

Ziel des Kurses ist es, ein tieferes Verständnis für das Verhalten der unterschiedlichen Konsumenten zu wecken. Die Studierenden lernen die Grundlagen der Konsumentenverhaltensforschung kennen. Der Kurs geht auf verschiedene Kaufentscheidungsmodelle ein und untersucht die Faktoren der Konditionierung, Lernen und Emotionen, welche Kaufentscheidungen maßgeblich beeinflussen. Auch hier dienen Beispiele dazu, die Verbindung zwischen Theorie und Praxis herzustellen. Das Thema Segmentierung des Marktes wird im Zusammenhang mit der Marktforschung detailliert beleuchtet. Hier werden die Studierenden mit den wichtigsten Instrumenten und Methoden vertraut. Ein weiterer wichtiger Themenbereich des Marketings ist die Kundenzufriedenheit und die Kundenbindung, welche eng miteinander verbunden sind. Hier werden Kundenerwartungen und verschiedene Maßnahmen zur Kundenbindung vorgestellt und vertieft.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Bedeutung des Konsumentenverhaltens zu verstehen.
- das Thema Kundensegmentierung differenziert zu betrachten.
- den Kaufentscheidungsprozess und die Einflussfaktoren auf diesen Prozess zu skizzieren.
- die Wichtigkeit der Kundenzufriedenheit sowie der Kundenbindung zu erfassen.

Kursinhalt

1. Grundlagen der Konsumentenverhaltensforschung
 - 1.1 Relevanz und Begriffe der Konsumentenverhaltensforschung
 - 1.2 Private und professionelle Konsumenten
 - 1.3 Theoretische Grundlagen
2. Konsumenten und die Marketingbotschaft
 - 2.1 Aktivierende Prozesse
 - 2.2 Kognitive Prozesse
 - 2.3 Moderatoren aus der Umwelt
3. Kaufentscheidungsmodelle
 - 3.1 Der Kaufentscheidungsprozess

3.2	Arten von Kaufentscheidungen
3.3	Theorien zur Kaufentscheidungen
4.	Marktforschung und Segmentierung
4.1	Relevanz und Begriffe der Marktforschung
4.2	Methoden und Instrumente der Marktforschung
4.3	Methoden der Segmentierung
5.	Kundenzufriedenheit
5.1	Relevanz und Begriff der Kundenzufriedenheit
5.2	Kundenbindung
5.3	Beziehungsmarketing

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur
<ul style="list-style-type: none">▪ Boltz, M./Trommsdorff, V. (2022): Konsumentenverhalten. 9. Auflage, Beck, Berlin.▪ Homburg, C. (2017): Marketingmanagement: Strategie – Instrumente – Umsetzung – Unternehmensführung. 6. Auflage, Springer Fachmedien, Wiesbaden.▪ Walsh, G./Deseniss, A./Kilian, T. (2020): Marketing. Eine Einführung auf der Grundlage von Case Studies. 3. Auflage. Springer Gabler, Wiesbaden.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 36 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 12 h	Selbstüberprüfung 12 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 60 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 36 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 12 h	Selbstüberprüfung 12 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 60 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 36 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 12 h	Selbstüberprüfung 12 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 60 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Repetitorium <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Duales Studium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 45 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 43,25 h	Präsenzstudium 4,5 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 2,25 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 50 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet die interaktive Präsenzlehre mit einer online unterstützten Selbstlernphase. Während der Präsenzphase werden Studierende gezielt bei der Übung und Vertiefung der vermittelten Inhalte begleitet.

Grundlagen der Pathophysiologie

Modulcode: DLBEWPPE1-01

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Natalie Bäcker (Grundlagen der Pathophysiologie)

Kurse im Modul

- Grundlagen der Pathophysiologie (DLBEWPPE01-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Herz- und Gefäßerkrankungen
- Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes
- Nieren- und Blasenerkrankungen
- Erkrankungen der Leber, der Galle und des Pankreas
- Erkrankungen des Skelettsystems und der Gelenke
- Angeborene Stoffwechselerkrankungen

<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Grundlagen der Pathophysiologie</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ wichtige pathophysiologische Mechanismen und die daraus resultierenden Krankheitsbilder und deren Schweregrad zu definieren. ▪ die diagnostischen Möglichkeiten zur Erkennung der Krankheitsbilder und deren Therapie zu verstehen. ▪ mit kooperierenden Berufsgruppen zu diskutieren. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit</p>

Grundlagen der Pathophysiologie

Kurscode: DLBEWPPE01-01

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

Beschreibung des Kurses

Die Pathophysiologie ist die Lehre von den krankhaften Lebensvorgängen und Funktionsstörungen im menschlichen Organismus sowie deren Entstehung. In diesem Modul werden die Funktionsstörungen und daraus resultierende Folgeerkrankungen behandelt. Erkrankt ein Mensch, funktioniert sein Körper abweichend von seinem regulären, gesunden Mechanismus nicht mehr vollumfänglich. Dabei stellt die Pathogenese fest, wie der erkrankte Körper funktioniert und welche Funktionsmechanismen zu den krankhaften Veränderungen führen. Um den Schweregrad bestimmter Erkrankungen beurteilen zu können und mit kooperierenden Berufsgruppen diskutieren zu können, müssen Symptome, die entsprechende Diagnostik und die möglichen therapeutischen Maßnahmen präsent sein. Dieser Kurs gibt einen Einblick in bestimmte Organ- und Stoffwechselerkrankungen und vermittelt deren Pathogenese, Diagnostik und die therapeutischen Möglichkeiten.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- wichtige pathophysiologische Mechanismen und die daraus resultierenden Krankheitsbilder und deren Schweregrad zu definieren.
- die diagnostischen Möglichkeiten zur Erkennung der Krankheitsbilder und deren Therapie zu verstehen.
- mit kooperierenden Berufsgruppen zu diskutieren.

Kursinhalt

1. Herz- und Gefäßerkrankungen
 - 1.1 Hypertonie
 - 1.2 Atherosklerose -Lipidstoffwechsel und Atherosklerose, Herzinfarkt
2. Erkrankungen des Gastrointestinaltraktes (Magen und Darm)
 - 2.1 Gastritis
 - 2.2 Chronisch-entzündliche Darmerkrankungen (Morbus Crohn/Colitis Ulcerosa)
 - 2.3 Reizdarmsyndrom
 - 2.4 Divertikulose
 - 2.5 Obstipation

3. Nieren- und Blasenerkrankungen
 - 3.1 Chronische Niereninsuffizienz
 - 3.2 Akutes Nierenversagen
 - 3.3 Chronisches Nierenversagen
 - 3.4 Nieren- und Harnsteine
4. Erkrankungen der Leber, der Galle und des Pankreas
 - 4.1 Chronische Lebererkrankungen
 - 4.2 Gallensteinerkrankungen
 - 4.3 Pankreatitis
5. Erkrankungen des Skelettsystems und der Gelenke
 - 5.1 Osteoporose
 - 5.2 Rheumatoide Arthritis
 - 5.3 Arthrose
6. Angeborene Stoffwechselerkrankungen
 - 6.1 Erkrankungen des Aminosäurestoffwechsels
 - 6.2 Erkrankungen des Kohlenhydratstoffwechsels
 - 6.3 Mukoviszidose

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Biesalski, H.K., Bischoff, S.C., Pirlich, M. & Weimann A. (2018). Ernährungsmedizin: nach dem Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer (5. Auflage). Georg Thieme Verlag.
- Blum, H.E., Müller-Wieland, D. (2018). Klinische Pathophysiologie (10. Auflage). Georg Thieme Verlag.
- Hahn, A., Ströhle, A. & Wolters, M. (2016). Ernährung: physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie (3. Auflage). Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft.
- Silbernagl, S., Lang, F. (2019). Taschenatlas Pathophysiologie. (6. vollständig überarbeitete Auflage). Georg Thieme Verlag.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Ernährungsassoziierte Erkrankungen

Modulcode: DLBEWPPE2-01

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Natalie Bäcker (Ernährungsassoziierte Erkrankungen)

Kurse im Modul

- Ernährungsassoziierte Erkrankungen (DLBEWPPE02-01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung <u>Studienformat: Fernstudium</u> Advanced Workbook	Teilmodulprüfung
---	-------------------------

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Übergewicht
- Diabetes mellitus
- Hyperlipoproteinämien
- Hyperurikämie und Gicht
- Krebs
- Lebensmittelunverträglichkeiten
- Demenz

Qualifikationsziele des Moduls**Ernährungsassoziierte Erkrankungen**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Interaktion zwischen Lebensstil, Ernährung und verschiedenen Erkrankungen zu erklären.
- pathophysiologische Veränderungen bei ernährungsassoziierten Erkrankungen zu charakterisieren.
- Basierend auf entsprechender wissenschaftlicher Literatur und den jeweiligen Leitlinien spezifische Ernährungskonzepte zu erstellen.
- Diskussionen mit kooperierenden Berufsgruppen sowie Betroffenen und Angehörigen zu führen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für alle weiteren Module aus dem Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungsassoziierte Erkrankungen

Kurscode: DLBEWPPE02-01

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

Beschreibung des Kurses

Dieser Kurs beschäftigt sich mit einer Auswahl von ernährungsabhängigen oder die Ernährung beeinflussenden Krankheitsursachen und den Prozessen der Entstehung dieser Krankheiten. Das Zusammenspiel von bestimmten Lebensstilen und inadäquater Ernährung kann zu verschiedenen Erkrankungen führen, deren Auftreten, insbesondere in der westlichen Welt, zunimmt. In diesem Zusammenhang ist es wichtig, die Prozesse zur Entstehung von ernährungsbedingten Erkrankungen zu verstehen, damit evidenzbasierte Ernährungsempfehlungen entwickelt werden können. Dabei ist die Entwicklung zur Risikobewertung von Fehl-, wie Mangel- und Überernährung besonders wichtig. Um mit kooperierenden Berufsgruppen, Betroffenen und Angehörigen diskutieren zu können, muss die Pathogenese, die entsprechende Diagnostik und Normwerte bestimmter Parameter präsent sein. Dieser Kurs vermittelt diese im Rahmen der jeweiligen Erkrankungen. Für verschiedene Erkrankungen sind Leitlinien der entsprechenden Gesellschaften entwickelt worden, die zu einer einheitlichen Definition und harmonisiertem Verständnis, auch von Therapiemaßnahmen, verhelfen sollen. Diese werden im Rahmen des Moduls vermittelt. Mittels dem in diesem Kurs vermittelten Wissen über die Ursachen der Entstehung ernährungsassoziiierter Erkrankungen sowie den hier besprochenen Leitlinien, können die Studierenden Richtlinien und Konzepte für die Ernährungsberatung aufstellen und diese kritisch reflektieren.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Interaktion zwischen Lebensstil, Ernährung und verschiedenen Erkrankungen zu erklären.
- pathophysiologische Veränderungen bei ernährungsassoziierten Erkrankungen zu charakterisieren.
- Basierend auf entsprechender wissenschaftlicher Literatur und den jeweiligen Leitlinien spezifische Ernährungskonzepte zu erstellen.
- Diskussionen mit kooperierenden Berufsgruppen sowie Betroffenen und Angehörigen zu führen.

Kursinhalt

1. Übergewicht und Adipositas bei Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen
 - 1.1 Definition und Klassifizierung
 - 1.2 Pathogenese (genetische Faktoren, Lifestyle-Faktoren)
 - 1.3 Stoffwechsel des Fettgewebes (Lipogenese, Lipolyse)

- 1.4 Endokrine Funktion des Fettgewebes
- 1.5 Diagnostik
- 1.6 Aktuelle Leitlinien zur Prävention und Therapie der Adipositas
2. Diabetes mellitus
 - 2.1 Definition und Diagnostik
 - 2.2 Diabetes mellitus Typ I
 - 2.3 Diabetes mellitus Typ II
 - 2.4 Aktuelle Leitlinien zur Behandlung und Prävention des Diabetes mellitus
3. Hyperlipoproteinämien
 - 3.1 Definition und Klassifizierung
 - 3.2 Nahrungsbedingte Beeinflussung der Lipoproteine
 - 3.3 Aktuelle Leitlinien zur Diagnostik und Therapie der Dyslipoproteinämien
4. Hyperurikämie und Gicht
 - 4.1 Definition und Pathophysiologie
 - 4.2 Ernährungstherapie bei Hyperurikämie und Gicht
5. Krebs
 - 5.1 Definition und Terminologie
 - 5.2 Ursachen und Entstehung
 - 5.3 Einflussfaktoren des Ernährungs- und Lebensstils auf Krebserkrankungen
 - 5.4 Ernährungstherapie bei Tumorkachexie
6. Lebensmittelunverträglichkeiten
 - 6.1 Definition und Einteilung
 - 6.2 Immunologisch vermittelte Nahrungsmittelunverträglichkeiten
 - 6.3 Nicht-immunologisch vermittelte Nahrungsmittelunverträglichkeiten
 - 6.4 Diagnostik
 - 6.5 Ernährungstherapie (Beispiele)
7. Demenz
 - 7.1 Definition und Erkrankungsbilder
 - 7.2 Änderung der Ernährungsgewohnheiten bei Demenz
 - 7.3 Mögliche Ernährungsmaßnahmen bei Demenz

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

- Biesalski, H.K., Bischoff, S.C., Pirlich, M. & Weimann A. (2018). Ernährungsmedizin: nach dem Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer (5. Auflage). Georg Thieme Verlag
- Hahn, A., Ströhle, A., Wolters, M. (2016): Ernährung: Physiologische Grundlagen, Prävention, Therapie. (3. Auflage). Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH.
- Smollich, M./Vogelreuter, A. (2018): Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Lactose – Fructose – Histamin – Gluten. 2. Auflage, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Advanced Workbook

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

4. Semester

Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen

Modulcode: DLBEWPLWU

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

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

Modulverantwortliche(r)

Inga Dobbratz (Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen)

Kurse im Modul

- Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen (DLBEWPLWU01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Studienformat: Kombistudium
Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Neben theoretischem Wissen über verschiedene Verfahren zur Herstellung und Haltbarmachung von Produkten erhalten die Studierenden umfangreiches Praxismaterial an die Hand, um konkrete Projekte umzusetzen und praxisnah anzuwenden. Die Studierenden werden in die Lage versetzt, Protokolle für eigene Experimente zur Maillardreaktion, zu Emulsionen und zu Haltbarmachung von Lebensmitteln zu erstellen, diese durchzuführen und zu dokumentieren.

Qualifikationsziele des Moduls**Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Maillardreaktionen nachzuvollziehen und anzuwenden.
- die Herstellung von Emulsionen und deren Ziele zu erläutern.
- den Prozess und die Herstellung von Sauermilchprodukten zu erklären.
- verschiedene Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln zu erinnern, anzuwenden und die Kenntnisse auf die Produktion in größerem Stil zu übertragen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Projekt: Lebensmittelwissenschaftliche Übungen

Kurscode: DLBEWPLWU01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden erhalten in diesem Kurs eine Einführung in verschiedenen Methoden in der Lebensmittelwissenschaft und -technologie und wenden diese im kleinen Rahmen an. Dazu gehören Übungen zur Nutzung von Maillardreaktionen sowie zur Definition und Nutzung von Emulsionen. Sie wenden verschiedene Methoden zur Haltbarmachung von Lebensmitteln an und erläutern den entsprechenden lebensmittelchemischen Hintergrund.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Maillardreaktionen nachzuvollziehen und anzuwenden.
- die Herstellung von Emulsionen und deren Ziele zu erläutern.
- den Prozess und die Herstellung von Sauermilchprodukten zu erklären.
- verschiedene Verfahren zur Haltbarmachung von Lebensmitteln zu erinnern, anzuwenden und die Kenntnisse auf die Produktion in größerem Stil zu übertragen.

Kursinhalt

- Im Rahmen dieses Kurses beschäftigen sich die Studierenden mit verschiedenen Methoden der Lebensmittelwissenschaft und -technologie und setzen ihre theoretischen Kenntnisse in kleinen, eigenständigen Versuchen um. Dabei stehen Projekte zur Maillardreaktion, Emulsionen sowie zur Herstellung von Sauermilchprodukten und Haltbarmachung von Produkten im Zentrum. Alle Versuche werden protokolliert und fachwissenschaftlich kontextualisiert.
- Die Ergebnisse werden in einem übergreifenden Projektbericht dokumentiert.
- Eine aktuelle Themenliste der Versuche findet sich im Learning Management System.

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

- Belitz, H.-D./Grosch, W./Schieberle, P. (2008): Lehrbuch der Lebensmittelchemie. Springer-Verlag, Berlin/Heidelberg
- Ebermann, R./Ilmadfa, I. (2011): Lehrbuch Lebensmittelchemie und Ernährung. Springer-Verlag, Wien.
- Rimbach, G./Möhrling, J./Erbersdobler, H.F. (2010): Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger. Springer, Berlin
- Seibert, H./Wöhrmann, H. (1992): Konservierung von Lebensmitteln mit und ohne Chemie. Sozial, Marburg.
- Verordnung über Milcherzeugnisse vom 15. Juli 1970, die zuletzt durch Art. 21 VO vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272, 2287) geändert worden ist

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Projekt
-----------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Projekt
------------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Projekt: Diätetische Übungen

Modulcode: DLBEWD

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

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

Modulverantwortliche(r)

Kristina Bergmann (Projekt: Diätetische Übungen)

Kurse im Modul

- Projekt: Diätetische Übungen (DLBEWD01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Die Studierenden nutzen facheinschlägige Softwarelösungen, um mit Hilfe ernährungswissenschaftlicher Methodik konkrete Ernährungs- und Wochenpläne sowie Einkaufslisten zu erstellen und die Ergebnisse vor dem Hintergrund diätetischen Grundwissens zu reflektieren.

<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Projekt: Diätetische Übungen</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ durch gezielte Diäterstellung die Folgen von Mangel- und Fehlernährung zu vermeiden. ▪ die ernährungswissenschaftliche Methodik anzuwenden und Energie-, Stickstoff-, Flüssigkeits- und Aktivitätsbilanzen zu erstellen. ▪ die entsprechende Ernährungssoftware anzuwenden, sowie deren Limitationen und Vorzüge zu kennen. ▪ Tageskostpläne für Prävention und Therapie zu erstellen und zu bewerten. ▪ das im Kurs erlangte Wissen und die Erfahrungen aus den Übungen in Form einer Ausarbeitung zu verschriftlichen. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit</p>

Projekt: Diätetische Übungen

Kurscode: DLBEWD01

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

Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs erlangen die Studierenden Wissen zur Umsetzung der Ernährungslehre in die Praxis durch die Erstellung von Ernährungsplänen unter Berücksichtigung der individuellen Lebenssituation. Die Prinzipien der Ernährungsdiagnose und Ernährungsplanung werden vermittelt, wobei die ernährungswissenschaftliche Methodik angewandt wird. Die Möglichkeiten der Erstellung von Diätplänen mit Hilfe entsprechender Ernährungssoftware sowie die Erstellung von Wochenplänen und Einkaufslisten werden erlernt. Ebenso ist das Führen von Ernährungsprotokollen Bestandteil dieses Kurses. Zudem wird die Auswahl der Lebensmittel in der Diätetik besprochen. Die Studierenden verstehen die Bedeutung von Lebensmitteln für die Ernährung und können Lebensmittel, Speisen und Mahlzeiten bewerten. Sie erstellen selbstständig Diättherapien inklusive Zustandserhebung unter Anwendung der ernährungswissenschaftlichen Methodik und legen diese in schriftlicher Form dar.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- durch gezielte Diäterstellung die Folgen von Mangel- und Fehlernährung zu vermeiden.
- die ernährungswissenschaftliche Methodik anzuwenden und Energie-, Stickstoff-, Flüssigkeits- und Aktivitätsbilanzen zu erstellen.
- die entsprechende Ernährungssoftware anzuwenden, sowie deren Limitationen und Vorzüge zu kennen.
- Tageskostpläne für Prävention und Therapie zu erstellen und zu bewerten.
- das im Kurs erlangte Wissen und die Erfahrungen aus den Übungen in Form einer Ausarbeitung zu verschriftlichen.

Kursinhalt

- Im Rahmen dieses Kurses setzen die Studierenden ihr erworbenes Wissen im Bereich Ernährungslehre in die Praxis um. Sie erstellen mit Hilfe fachspezifischer Software Ernährungs- und Wochenpläne sowie Einkaufslisten und vertiefen dabei anhand eines praktischen Beispiels ihre methodischen Kenntnisse. Die Studierenden werden darüber hinaus in die Lage versetzt, ihr Wissen über Salutogenese, Nährstoffe und Lebensmittel unter Berücksichtigung einer konkreten Lebenssituation in eine beispielhafte Ernährungsplanung einfließen zu lassen. Die Ergebnisse werden protokolliert, fachwissenschaftlich kontextualisiert und in einem Projektbericht verschriftlicht.

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

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung, Österreichische Gesellschaft für Ernährung, Schweizerische Gesellschaft für Ernährungsforschung, Schweizerische Vereinigung für Ernährung (Hrsg.) (2016): Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr, 2. Auflage, Bonn.
- Elmadfa, I./Leitzmann, C. (Hrsg.) (2015): Ernährung des Menschen. 5.Auflage, Eugen Ulmer Verlag, Stuttgart.
- Höfler, E./Spengart, P. (Hrsg.) (2012): Praktische Diätetik. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft mbH, Stuttgart.
- Kasper, H. (Hrsg.) (2014): Ernährungsmedizin und Diätetik. Urban und Fischer Verlag, München.
- Schek, A. (Hrsg.) (2017): Ernährungslehre kompakt. 6. Auflage, Umschau Zeitschriftenverlag, Wiesbaden.

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Projekt
------------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Projekt
-----------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Ernährungssoziologie

Modulcode: DLBEWES

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

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

Modulverantwortliche(r)

Dr. Sandra Pahr-Hosbach (Ernährungssoziologie)

Kurse im Modul

- Ernährungssoziologie (DLBEWES01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Studienformat: Kombistudium
Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Soziokulturelle Hintergründe der Ernährung
- Bedeutung von Normen und Werten für die Ernährung
- Interaktion von Emotionen und Essen
- Ernährungserhebungen
- Ernährungsarmut
- Auswirkung von Lebensmittelskandalen

Qualifikationsziele des Moduls**Ernährungssoziologie**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- verschiedene Methoden zu Ernährungserhebungen zu beschreiben.
- die soziokulturellen Hintergründe und die Bedeutung von Normen für das Ernährungsverhalten zu benennen.
- die Bedeutung von Emotionen für das Essen zu erklären und entsprechende Schlüsse für die Ernährungsberatung zu ziehen.
- Methoden der Ernährungserhebungen zu interpretieren und Beispiele darzustellen.
- die Auswirkungen von Lebensmittelskandalen auf das Verbraucherverhalten zu verstehen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Ernährungssoziologie

Kurscode: DLBEWES01

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

Beschreibung des Kurses

Welche Lebensmittel Menschen verzehren und welche nicht, in welcher Zubereitungsform und Rezeptur und zu welchen Mahlzeiten, ist gesellschaftlich geprägt und hängt von den verschiedenen Kulturen ab. Der Stoffwechsel des Organismus ist jedoch derart ausgelegt, dass verschiedenartige Lebensmittel in Nährstoffe zerlegt werden können. Die Art und Menge der Nährstoffzufuhr spielt, unabhängig von der Darbietung, die wesentliche Rolle für eine optimale Ernährung. Für die Auswahl der Lebensmittel können vielfältige Gründe vorliegen. Dabei sind kognitive und psychosoziale Gründe genauso möglich wie ökonomische, gesundheitliche Beweggründe oder persönlicher Geschmack und emotionale Befindlichkeiten. Dieser Kurs gibt Einblick in die verschiedenen Motivationen zur Auswahl und Bevorzugung von Lebensmitteln und behandelt die Methoden von Ernährungserhebungen. Je nach aktuellen Entwicklungen werden auch neue Ernährungserhebungen, Lebensmittelskandale oder gesellschaftliche oder globale Entwicklungen thematisiert, die das Ernährungsverhalten beeinflussen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- verschiedene Methoden zu Ernährungserhebungen zu beschreiben.
- die soziokulturellen Hintergründe und die Bedeutung von Normen für das Ernährungsverhalten zu benennen.
- die Bedeutung von Emotionen für das Essen zu erklären und entsprechende Schlüsse für die Ernährungsberatung zu ziehen.
- Methoden der Ernährungserhebungen zu interpretieren und Beispiele darzustellen.
- die Auswirkungen von Lebensmittelskandalen auf das Verbraucherverhalten zu verstehen.

Kursinhalt

1. Grundbegriffe
 - 1.1 Soziologische Grundbegriffe
 - 1.2 Ernährungssoziologie
2. Soziokulturelle Hintergründe der Ernährung
 - 2.1 Funktion von Mahlzeiten
 - 2.2 Bedeutung des Kochens
 - 2.3 Selbstinszenierung durch Essen

- 2.4 Tischsitten
- 3. Bedeutung von Normen und Werten für die Ernährungsweise
 - 3.1 Einfluss der Medien
 - 3.2 Bedeutung von Körperidealen
 - 3.3 Ernährung in ausgewählten Kulturkreisen
- 4. Emotionale, sensorische und biologische Wirkung des Essens
 - 4.1 Emotionales Essverhalten
 - 4.2 Wirkung von Nahrung auf Emotionen
 - 4.3 Bedeutung der Salutogenese
- 5. Ernährungserhebungen
 - 5.1 Einführung in die Methoden zu Ernährungserhebungen
 - 5.2 Indirekte Methoden
 - 5.3 Direkte Methoden Nationale
 - 5.4 Fehlerquellen – Reproduzierbarkeit und Gültigkeit
 - 5.5 Ausgewählte Studien
- 6. Ernährungsarmut
 - 6.1 Armut
 - 6.2 Ernährungsarmut
 - 6.3 Lebensmittelhilfe in Deutschland
- 7. Auswirkungen von Lebensmittelskandalen auf das Verbraucherverhalten
 - 7.1 Genese und Struktur von Skandalen
 - 7.2 Deutungsmuster von Verbrauchern

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

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen

Modulcode: DLGQMG

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Cordula Kreuzenbeck (Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen)

Kurse im Modul

- Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen (DLGQMG01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium

Klausur, 90 Minuten

Studienformat: myStudium

Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Fernstudium

Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Gesundheitswesen und Qualität: Entwicklungen, Grundlagen und Anforderungen
- Zentrale Begriffe und Definitionen von Qualität
- Einordnung, Ziele und Aufgaben von Qualitätsmanagement
- Qualitätsmanagementnormen, -konzepte und -modelle
- Zertifizierung, Akkreditierung und Audit
- Instrumente und Bausteine des Qualitätsmanagements

Qualifikationsziele des Moduls**Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- einschlägige Begriffe, Ansatzpunkte, Aufgaben, Konzepte und Modelle des Qualitätsmanagements allgemein und sektorbezogen zu erläutern.
- grundsätzliche unternehmerische Bewertungen von Qualitätsanforderungen, -normen, -konzepten und, -modellen sowie deren Bedeutung für eine erfolgreiche ambulante oder stationäre Heilbehandlung, Pflege und Rehabilitation vorzunehmen.
- Qualitätsmerkmale zu benennen, Prüfverfahren anzuwenden. Sie verfügen außerdem über einen Einblick in extern durchgeführte Akkreditierungs-, Zertifizierungsverfahren und dementsprechende interne Dokumentationspflichten.
- Maßnahmen und Instrumente des Qualitätsmanagements sowie den wissenschaftlichen Fortschritt zu erfassen, der die Entwicklung eines standardisierten und zeitgemäßen Qualitätsmanagements vorantreibt.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Gesundheitsmanagement.

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit.

Qualitätsmanagement im Gesundheitswesen

Kurscode: DLGQMG01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden erhalten in diesem Kurs einen Überblick über die Bedeutung der Qualität bei der Erbringung von Gesundheitsdienstleistungen, den gesetzlichen Anforderungen an das Qualitätsmanagement und die Rolle und Instrumente des Qualitätsmanagements im Managementsystem. Die Studierenden beschäftigen sich mit verschiedenen Normen, Konzepten und Modellen des Qualitätsmanagements (DIN EN ISO, TQM, EFQM, KTQ und weitere) und verbinden die Anforderungen aus der Anwendung dieser Grundlagen in verschiedenen Wirtschaftssektoren mit möglichen Gestaltungsaufgaben und Herausforderungen, die sie im ambulanten und stationären Gesundheitsmarkt erwarten.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- einschlägige Begriffe, Ansatzpunkte, Aufgaben, Konzepte und Modelle des Qualitätsmanagements allgemein und sektorbezogen zu erläutern.
- grundsätzliche unternehmerische Bewertungen von Qualitätsanforderungen, -normen, -konzepten und, -modellen sowie deren Bedeutung für eine erfolgreiche ambulante oder stationäre Heilbehandlung, Pflege und Rehabilitation vorzunehmen.
- Qualitätsmerkmale zu benennen, Prüfverfahren anzuwenden. Sie verfügen außerdem über einen Einblick in extern durchgeführte Akkreditierungs-, Zertifizierungsverfahren und dementsprechende interne Dokumentationspflichten.
- Maßnahmen und Instrumente des Qualitätsmanagements sowie den wissenschaftlichen Fortschritt zu erfassen, der die Entwicklung eines standardisierten und zeitgemäßen Qualitätsmanagements vorantreibt.

Kursinhalt

1. Gesundheitswesen zwischen Qualität, Kostendenken und Vorschriften
 - 1.1 Überblick über Entwicklungen in Medizin und Pflege sowie im Qualitätsmanagement
 - 1.2 Gesetzliche Grundlagen, Rahmenbedingungen und Umsetzungsbereiche von Qualitätsmanagement und -sicherheit
2. Zentrale Begriffe und Definitionsansätze
 - 2.1 Qualitätsbegriff
 - 2.2 Qualitätsindikatoren

3. Qualitätsmanagement: Einordnung, Ziele und Aufgaben
 - 3.1 Einordnung und Ziele
 - 3.2 Zentrale Begriffe und deren Zusammenhänge
4. Qualitätsmanagementsysteme
 - 4.1 Die Normengruppe DIN EN ISO 9000ff
 - 4.2 Total-Quality-Management
 - 4.3 EFQM-Modell
 - 4.4 Weitere Modelle
5. Zertifizierung und Akkreditierung: politisch-legislative und ökonomische Perspektive
 - 5.1 Zertifizierung
 - 5.2 Akkreditierung
 - 5.3 Unterschiede und Gemeinsamkeiten
 - 5.4 Audit
6. Instrumente und Bausteine des Qualitätsmanagements
 - 6.1 Dokumentation
 - 6.2 Prozessbeschreibungen, Anweisungen und weitere Dokumente managen
 - 6.3 Benchmarking
 - 6.4 Beschwerdemanagement

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Lebensmittelrecht

Modulcode: DLBEWLREC

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

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

Modulverantwortliche(r)

Lehrbeauftragte:r N.N. (Lebensmittelrecht)

Kurse im Modul

- Lebensmittelrecht (DLBEWLREC01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Europäisches und nationales Lebensmittelrecht ▪ Begriffsbestimmungen und Methoden zur Lebensmittelsicherheit ▪ Hygienevorschriften entlang der Lebensmittelkette ▪ Maßnahmen der guten Hygienepraxis (GHP) und das HACCP-Konzept ▪ Informations- und Kennzeichnungspflichten über Lebensmittel ▪ Verbraucherschutz und Schutz vor Täuschung ▪ Betriebskontrolle durch die amtliche Lebensmittelüberwachung ▪ Tätigkeits- und Beschäftigungsverbote gemäß Infektionsschutzgesetz (IfSG) ▪ Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch ▪ Anforderungen an Materialien und Gegenstände mit Lebensmittelkontakt 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Lebensmittelrecht</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die Entwicklung und die Zusammenhänge des europäischen und nationalen Lebensmittelrechts zu erklären. ▪ die Verpflichtungen für alle Lebensmittelunternehmer gemäß europäischer und nationaler Rechtsvorschriften zu beschreiben. ▪ die Anforderungen des europäischen Lebensmittel- und Hygienerechts entlang der Lebensmittelkette und deren Eigenkontrollen darzustellen. ▪ die Auswirkungen des EU-Rechts auf das nationale Recht anhand verschiedener Durchführungsverordnungen, wie z. B. am Thema Hygiene, zu diskutieren. ▪ die Inhalte des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) in Verbindung mit dem Verbraucherschutz sowie dem Schutz vor Täuschung zu erläutern. ▪ die Instrumente und die Kriterien der amtlichen Lebensmittelüberwachung sowie deren Reaktionen auf Verstöße darzulegen. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Recht</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management</p>

Lebensmittelrecht

Kurscode: DLBEWLREC01

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

Beschreibung des Kurses

Ziel europäischer und nationaler Vorschriften ist die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln und der Schutz des Endverbrauchers. Grundsätzlich besagt die lebensmittelrechtliche Sorgfaltspflicht, dass jedem in der Wertschöpfungskette Beteiligten die Pflicht trifft, dass die Beschaffenheit und die Bezeichnung eines Lebensmittels im Einklang mit dem geltenden Recht stehen. Nach den Skandalen BSE und MKS wurde gefordert, dass die Lebensmittelkette beim Futtermittel beginnen sollte. So wurden die häufig zitierten Sätze: „from stable to table“ sowie „from farm to fork“ zum Standard, wenn es um die Sicherheit von Lebensmitteln ging. Infolge der Erweiterung der europäischen Gemeinschaft entwickelte sich die Vorstellung, dass eine einheitliche Grundlage für die Sicherheit von Lebensmitteln geschaffen werden müsste. Dafür trat die sogenannte „Basis-Verordnung“ VO (EG) Nr. 178/2002 in Kraft. Wesentliche Neuerung in dieser Verordnung bestand in der Forderung nach Rückverfolgbarkeit, welche jeden Beteiligten in der Lebensmittelkette dazu verpflichtet, den Warenfluss „eine Stufe vor“ (upstream) und „eine Stufe nach“ (downstream) zu kennen. Mit dem System Rückverfolgbarkeit wurde die Zielsetzung verbunden, dass Lebensmittelskandale leichter aufgeklärt werden sollten. Durch das Inkrafttreten von Verordnungen zur Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln wurde im Jahr 2006 eine entscheidende Veränderung eingeleitet, denn die hierfür gewählte Rechtsform auf europäischer Ebene „Verordnung“ gilt unmittelbar 1:1 in den jeweiligen Mitgliedsländern. Somit wurde beispielsweise gemäß VO (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene das HACCP-Konzept für alle, die Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen europaweit Pflicht. Der globale Handel mit Lebensmitteln, die langen Transportwege, die von Jahreszeiten unabhängige Verfügbarkeit und die Vielzahl an Angeboten führen zu einer kontinuierlichen Weiterentwicklung der Anforderungen, welche im Einklang mit der europäischen und nationalen Gesetzgebung stehen. Für die Umsetzung der relevanten Rechtsvorschriften trägt der Lebensmittelunternehmer die Hauptverantwortung.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

1. Basis-Verordnung des europäischen Lebensmittelrechts VO (EG) Nr. 178/2002
 - 1.1 Allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts
 - 1.2 Pflicht zur Rückverfolgbarkeit innerhalb der Lebensmittelkette
 - 1.3 Aufgaben der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)
2. Europäische Verordnung über Lebensmittelhygiene VO (EG) Nr. 852/2002
 - 2.1 Anwendungsbereiche, Begriffsbestimmungen und Sorgfaltspflichten
 - 2.2 Maßnahmen der guten Hygienepraxis (GHP) und deren Eigenkontrollen
 - 2.3 Umsetzung der HACCP-Grundsätze gemäß Codex Alimentarius
3. Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs VO (EG) Nr. 853/2004
 - 3.1 EU-Zulassungspflicht für Betriebe mit Erzeugnissen tierischen Ursprungs
 - 3.2 Hygienespezifische Vorschriften für Fleisch, Geflügel, Fisch, Milch, Ei
 - 3.3 Durchführung und Dokumentation betriebseigener Kontrollen
4. Mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel gemäß VO (EG) Nr. 2073/2005
 - 4.1 Lebensmittelsicherheitskriterien, Kategorien und relevante Mikroorganismen
 - 4.2 Probenahmeplan, Grenzwerte und analytische Referenzmethoden
 - 4.3 Prozesshygienekriterien und Präventivmaßnahmen
5. Europäische Lebensmittelinformations-Verordnung VO (EG) Nr. 1169/2011
 - 5.1 Grundsätze für verpflichtende Informationen über Lebensmittel
 - 5.2 Verzeichnis der verpflichtenden Angaben und Verantwortlichkeiten
 - 5.3 Nationale Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)

6. Rechtsgrundlagen für amtliche Kontrollen VO (EU) Nr. 2017/625
 - 6.1 Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Lebensmittelüberwachung
 - 6.2 Hauptmerkmale und Kriterien für eine risikobasierte Bewertung
 - 6.3 Instrumente, Kontrollergebnisse und Reaktionen auf Verstöße
7. Anforderungen im Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
 - 7.1 Allgemeine Bestimmungen und Verkehr mit Lebensmitteln
 - 7.2 Verbote zum Schutz der Gesundheit des Endverbrauchers
 - 7.3 Bedeutung und Inhalte des Deutschen Lebensmittelbuches
8. Verknüpfung zu anderen relevanten Rechtsvorschriften
 - 8.1 Infektionsschutzgesetz (IfSG) Gesetz zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen
 - 8.2 Trinkwasserverordnung (TrinkwV) Verordnung über die Qualität von Wasser für den menschlichen Gebrauch
 - 8.3 Verordnung über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (VO (EG) Nr. 1935/2004)
 - 8.4 Verbraucherinformationsgesetz (VIG) Gesetz zur Verbesserung der gesundheitsbezogenen Verbraucherinformation

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

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie

Modulcode: DLBWPPDPS

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	CP	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. Mario Herrmann (Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie)

Kurse im Modul

- Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie (DLBWPPDPS01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium

Klausur oder Advanced Workbook, 90 Minuten

Studienformat: myStudium

Klausur oder Advanced Workbook, 90 Minuten

Studienformat: Kombistudium

Klausur oder Advanced Workbook, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Persönlichkeit – Konstrukt und Theorie ▪ Methoden zur Persönlichkeitsforschung ▪ Eigenschaftsorientierte Ansätze und Modelle ▪ Spezifische Persönlichkeitskonstrukte ▪ Persönlichkeitsentwicklung ▪ Störungsbilder der Persönlichkeit und Merkmale ▪ Therapieformen zur Behandlung von Störungsbildern 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ das Konstrukt der Persönlichkeit differenziert zu beschreiben und zu betrachten. ▪ sich mit den Merkmalen und Schwerpunkten verschiedener Persönlichkeitstheorien gezielt auseinanderzusetzen. ▪ unterschiedliche theoretische Ansätze zur Beschreibung, Erklärung und Veränderung menschlicher Persönlichkeit zu reflektieren. ▪ theoretische Modelle auf konkrete Fragestellungen zu übertragen. ▪ die Methoden der Persönlichkeitsforschung zu benennen und zu durchdringen. ▪ die Einflussfaktoren auf die Entwicklung der Persönlichkeit zu erklären. ▪ die Bedeutung der Intelligenz, Kreativität und Kompetenzen aus persönlichkeitspsychologischer Perspektive zu erläutern. ▪ zentrale Störungsbilder und Verhaltensauffälligkeiten der Persönlichkeit zu erkennen. ▪ die zentralen therapeutischen Ansätze zur Behandlung von Störungen zu erklären. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Psychologie</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Sozialwissenschaften</p>

Persönlichkeitspsychologie & Differentielle Psychologie

Kurscode: DLBWPPDPS01

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

Beschreibung des Kurses

Menschen nehmen das Verhalten anderer Menschen sowie eigenes Erleben und Verhalten durch die subjektive Brille des Alltags wahr. Sie haben Vorstellungen darüber, was die Persönlichkeit eines Menschen ausmacht, wie Persönlichkeit entsteht und suchen nach Erklärungen für auffälliges Verhalten und auffällige Persönlichkeiten. Dabei wollen Menschen verstehen, was Andere zu extremem Verhalten veranlasst. Der Kurs vermittelt den Zugang zum Konstrukt der Persönlichkeit sowie methodisch-theoretisches Wissen zu seiner Erfassung. Er beleuchtet die Faktoren zur Entwicklung von Persönlichkeit und geht auf Ursachen von Verhaltensauffälligkeiten und Möglichkeiten ihrer Behandlung ein.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das Konstrukt der Persönlichkeit differenziert zu beschreiben und zu betrachten.
- sich mit den Merkmalen und Schwerpunkten verschiedener Persönlichkeitstheorien gezielt auseinanderzusetzen.
- unterschiedliche theoretische Ansätze zur Beschreibung, Erklärung und Veränderung menschlicher Persönlichkeit zu reflektieren.
- theoretische Modelle auf konkrete Fragestellungen zu übertragen.
- die Methoden der Persönlichkeitsforschung zu benennen und zu durchdringen.
- die Einflussfaktoren auf die Entwicklung der Persönlichkeit zu erklären.
- die Bedeutung der Intelligenz, Kreativität und Kompetenzen aus persönlichkeitspsychologischer Perspektive zu erläutern.
- zentrale Störungsbilder und Verhaltensauffälligkeiten der Persönlichkeit zu erkennen.
- die zentralen therapeutischen Ansätze zur Behandlung von Störungen zu erklären.

Kursinhalt

1. Persönlichkeit – Konstrukt und Theorien
 - 1.1 Begriffsbestimmung
 - 1.2 Psychoanalytischer Ansatz
 - 1.3 Humanistischer Ansatz
 - 1.4 Lerntheoretischer Ansatz

- 1.5 Kognitiver Ansatz
2. Methoden zur Persönlichkeitsforschung
 - 2.1 Selbsteinschätzung
 - 2.2 Fragebogen
 - 2.3 Verhaltensbeobachtung und verhaltensbasierte Einschätzung
 - 2.4 Testverfahren
3. Eigenschaftsorientierte Ansätze und Modelle
 - 3.1 Temperament
 - 3.2 Trait-Modell
 - 3.3 Fünf-Faktoren-Modell der Persönlichkeit
 - 3.4 Praktische Anwendung: NEO-FFI und NEO-PI-R
4. Spezifische Persönlichkeitskonstrukte
 - 4.1 Das Selbst
 - 4.2 Intelligenz
 - 4.3 Kreativität
 - 4.4 Kompetenzen
5. Persönlichkeitsentwicklung
 - 5.1 Genetische Einflüsse und Umwelteinflüsse
 - 5.2 Stabilität und Veränderbarkeit
6. Störungsbilder der Persönlichkeit und Merkmale
 - 6.1 Psychische Störungen
 - 6.2 Persönlichkeitsstörungen
7. Therapieformen zur Behandlung von Störungsbildern
 - 7.1 Psychotherapie
 - 7.2 Verhaltenstherapie
 - 7.3 Humanistische Therapie

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

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Advanced Workbook, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 100 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 25 h	Selbstüberprüfung 25 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Advanced Workbook, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 100 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 25 h	Selbstüberprüfung 25 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Advanced Workbook, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 100 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 25 h	Selbstüberprüfung 25 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

5. Semester

Qualitätsmanagement Ernährung

Modulcode: DLBEWWQME

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Roland Poms (Novel Food and Health Claims) / Prof. Dr. Roland Poms (Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz)

Kurse im Modul

- Novel Food and Health Claims (DLBEWWQME01)
- Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz (DLBEWWQME02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit
Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls**Novel Food and Health Claims**

- Kriterien neuartiger Lebensmittel
- Zulassungsverfahren und Einfluss der zuständigen Behörden bei neuartigen Lebensmitteln
- Anforderungen in der Novel Food-Verordnung VO (EU) Nr. 2015/2283 vom 25. November 2015
- Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel
- Nutzen von Informationen über Lebensmittel
- Anforderungen in der Health Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924/2006 vom 20. Dezember 2006

Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz

- Pflicht zur Lebensmittelsicherheit und Kür zu Qualitätsnachweisen
- Zertifizierung, Akkreditierung und Auditierung
- Bedeutung von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln
- Lebensmittelangebote und deren Auswahlkriterien
- Kombination: Verbraucherschutz und Schutz vor Täuschung
- Lebensmittelsicherheits- und Qualitätskriterien

Qualifikationsziele des Moduls**Novel Food and Health Claims**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Gründe für die Entwicklung einer Novel Food-Verordnung zu beschreiben.
- eine Definition für neuartige Lebensmittel (Novel Foods) mit eigenen Worten in Abgrenzung zu konventionellen Lebensmitteln zu verfassen.
- verschiedene Beispiele neuartiger Lebensmittel (Novel Foods) auf Grundlage der Kategorien, welche in der Novel Food-Verordnung VO (EG) Nr. 2015/2283 festgelegt sind, auszuführen.
- die Vor- und Nachteile neuartiger Lebensmittel gegenüberzustellen.
- das Zulassungsverfahren neuartiger Lebensmittel in Form eines Ablaufschemas zu visualisieren und zu erläutern.
- die Vereinheitlichung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel in Form einer europäischen Rechtsgrundlage zu begründen.
- die Bedeutung werbebezogener Aussagen aus der Perspektive des Lebensmittelunternehmers und des Endverbrauchers zu diskutieren.
- verschiedene Lebensmittelangebote mit gesundheitsbezogenen Angaben zu beschreiben.
- den Nutzen einer Health Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924/2006 in Verbindung mit dem Schutz vor Täuschung gemäß Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) zu erklären.
- Schnittstellen zwischen der Health Claims-Verordnung VO (EG) 1924/2006 und der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) VO (EG) 1169/2011 zu analysieren.

Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Beteiligte und deren Position innerhalb eines Zertifizierungsverfahrens zu erläutern.
- Ablauf eines Zertifizierungsverfahrens in Form eines Schemas zu visualisieren.
- die Aussagekraft verschiedener Zertifikate, Prüf- und Gütesiegel in der Lebensmittelwirtschaft zu erklären.
- die Motivation für den Erwerb von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln für den Lebensmittelunternehmer zu diskutieren.
- verschiedene Auswahlkriterien für die Entscheidung eines Zertifikats, Prüf- und Gütesiegels gegenüberzustellen.
- die Präsenz von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln im Einzel- und Großhandel darzustellen.
- Unterschiede zwischen der Verpflichtung zur Lebensmittelsicherheit und der Freiwilligkeit von Qualitätsnachweisen zu veranschaulichen.
- Zertifizierungsmöglichkeiten in der Lebensmittelwirtschaft zu beschreiben.
- die Interessen des Einzel- und Großhandels an Zertifizierungen sowie Gütesiegeln zu diskutieren.
- die Bedeutung von Prüf- und Gütesiegeln beim Lebensmitteleinkauf des Endverbrauchers zu analysieren.
- den Nutzen von Gütesiegeln bei der Lebensmittelauswahl für den Endverbraucher zu erklären.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit & Soziales

Novel Food and Health Claims

Kurscode: DLBEWWQME01

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

Beschreibung des Kurses

Grundsätzlich können Lebensmittel ohne lebensmittelrechtliche Bestimmungen, d. h. ohne eine vorherige Zulassungspflicht, in den Verkehr gebracht werden. Die sogenannten neuartigen Lebensmittel, welche als Novel Foods bezeichnet werden, bilden die Ausnahme. Denn Novel Foods unterliegen einer europäischen Regelung. Zum einen soll damit der Verbraucherschutz und zum anderen das Funktionieren des Binnenmarktes gewährleistet werden. Für das Inverkehrbringen dieser neuartigen Lebensmittel, welche in der Novel Food-Verordnung in Kategorien eingeteilt sind, ist eine gesundheitliche Bewertung Voraussetzung. Beispiele für Novel Foods sind Lebensmittel hergestellt aus Mikroorganismen, aus Pflanzenteilen, aus Zell- und Gewebekulturen und aus Nanomaterialien. Die Definitionen der Kategorien sind in Artikel 3 der Novel Food-Verordnung (EU) 2015/2283 aufgeführt. Die Zuordnung des neuartigen Lebensmittels in eine der vorgegebenen Kategorien bzw. die Feststellung, dass es in keine dieser Kategorien fällt, nimmt der Lebensmittelunternehmer selbst vor und kann bei Unsicherheiten die zuständige Behörde um Unterstützung bitten. Health Claims beschreiben werbebezogenen Aussagen, die mit der Einführung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 europaweit harmonisiert worden sind. Damit sind nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben bei der Kennzeichnung und Aufmachung von Lebensmitteln und deren Werbung einheitlich geregelt. Zudem soll die Verordnung zum fairen Wettbewerb und zur Förderung von Innovationen beitragen. Gesundheitsbezogene Aussagen werden u. a. nach Angaben über die Reduzierung eines Krankheitsrisikos oder über die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit unterschieden. Beschreibungen wie z. B. „ohne Zuckerzusatz“, „fettfrei“ oder „light“ weisen auf besondere Produkteigenschaften hin und machen den Endverbraucher darauf aufmerksam, dass es sich beispielsweise um ein fettarmes oder kalorienarmes Lebensmittel handelt. Die Health Claims-Verordnung stellt sicher, dass die Angaben fundiert sind und nicht willkürlich erfolgen können. Die Verordnung regelt, wann und wie nährwertbezogene Angaben auf Lebensmitteln gemacht werden dürfen. Dabei müssen die Angaben wissenschaftlich begründet und für den Durchschnittsverbraucher verständlich formuliert sein. Lebensmittelunternehmer dürfen nur die zugelassenen nährwertbezogenen Angaben auf den Etiketten verwenden. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) ist in Deutschland für Novel Food und Health Claims die zuständige Behörde.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Gründe für die Entwicklung einer Novel Food-Verordnung zu beschreiben.
- eine Definition für neuartige Lebensmittel (Novel Foods) mit eigenen Worten in Abgrenzung zu konventionellen Lebensmitteln zu verfassen.
- verschiedene Beispiele neuartiger Lebensmittel (Novel Foods) auf Grundlage der Kategorien, welche in der Novel Food-Verordnung VO (EG) Nr. 2015/2283 festgelegt sind, auszuführen.
- die Vor- und Nachteile neuartiger Lebensmittel gegenüberzustellen.
- das Zulassungsverfahren neuartiger Lebensmittel in Form eines Ablaufschemas zu visualisieren und zu erläutern.
- die Vereinheitlichung nährwert- und gesundheitsbezogener Angaben über Lebensmittel in Form einer europäischen Rechtsgrundlage zu begründen.
- die Bedeutung werbebezogener Aussagen aus der Perspektive des Lebensmittelunternehmers und des Endverbrauchers zu diskutieren.
- verschiedene Lebensmittelangebote mit gesundheitsbezogenen Angaben zu beschreiben.
- den Nutzen einer Health Claims-Verordnung VO (EG) Nr. 1924/2006 in Verbindung mit dem Schutz vor Täuschung gemäß Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) zu erklären.
- Schnittstellen zwischen der Health Claims-Verordnung VO (EG) 1924/2006 und der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) VO (EG) 1169/2011 zu analysieren.

Kursinhalt

1. Ziele und Grundprinzipien des Lebensmittelrechts
 - 1.1 Grundstruktur des Lebensmittelrechts
 - 1.2 Gesundheitsschutz und Täuschungsschutz
 - 1.3 Kontrollmechanismen im Lebensmittelrecht
2. Verordnung über neuartige Lebensmittel
 - 2.1 Anwendungsbereich der Verordnung
 - 2.2 Tatbestandsmerkmale für neuartige Lebensmittel
 - 2.3 Verfahren zur Bestimmung des Status neuartiger Lebensmittel
 - 2.4 Zulassung und Inverkehrbringen neuartiger Lebensmittel
 - 2.5 Traditionelle Lebensmittel aus Drittländern
3. Ausgewählte Fallgruppen neuartiger Lebensmittel
 - 3.1 Lebensmittel mit neuartiger Lebensmittelstruktur
 - 3.2 Lebensmittel aus Pflanzen oder Pflanzenteilen
 - 3.3 Lebensmittel, die aus Tieren oder Teilen davon bestehen
 - 3.4 Lebensmittel aus technisch hergestellten Nanomaterialien
4. Verordnung über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
 - 4.1 Ziele und Anwendungsbereich der HCVO

- 4.2 Verbot der Irreführung
- 4.3 Zulassungsvorbehalt für nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben
- 4.4 Nährwertprofile
- 5. Fallgruppen gesundheitsbezogener Angaben
 - 5.1 Begriffsbestimmung gesundheitsbezogener Angaben
 - 5.2 Angaben über die Senkung eines Risikofaktors für eine Krankheit
 - 5.3 Aussagen über die Gesundheit und Entwicklung von Kindern
- 6. Nährwertbezogene Angaben
 - 6.1 Begriffsbestimmung und allgemeine Nutzungsbedingungen nährwertbezogener Angaben
 - 6.2 Nährwertangaben über Zucker, Fett und den Energiegehalt
 - 6.3 Angaben zum Vitamin- und Mineralstoffgehalt
 - 6.4 Angaben zu erhöhten oder verminderten Nährwerten (vergleichende Angaben)
- 7. Spezielle HCVO-Kennzeichnungsregelungen
 - 7.1 Ergänzende Pflichten zur Nährwertinformation aufgrund von Health Claims
 - 7.2 Hinweis- und Informationspflichten aufgrund gesundheitsbezogener Angaben
 - 7.3 HCVO-Regelungen für alkoholische Getränke

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

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Gütesiegel für Lebensmittel und Verbraucherschutz

Kurscode: DLBEWWQME02

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

Beschreibung des Kurses

In allen Branchen bilden rechtliche Vorschriften die Grundlage für das unternehmerische Handeln. Doch die Einhaltung von Gesetzen, Richtlinien und Verordnungen scheint den Akteuren nicht zu reichen. Denn neben den verbindlichen Vorgaben aus den jeweiligen Rechtsgrundlagen fordert der Markt weitere Bestätigungen. Ein wesentlicher Grund für die Einforderung von Zertifikaten scheint die gegenseitige Absicherung beim Geschäftsabschluss zu sein. Und einige Zertifikate werden sogar als Voraussetzung genutzt, um überhaupt in Geschäftsverhandlungen treten zu können, wie die anerkannten Lebensmittelstandards zeigen. Zertifizierung bedeutet Begutachtung durch einen unabhängigen Dritten. Umgangssprachlich wird der Begriff „Zertifizierung“ häufig mit dem Schlagwort „Überprüfung“ erklärt. Bei der Auswahl einer geeigneten Zertifizierungsstelle der Privatwirtschaft ist darauf zu achten, dass für die gewünschte Thematik eine Akkreditierung vorliegt. Akkreditierung kann mit einer Zulassung verglichen werden. Die Deutsche Akkreditierungsgesellschaft (DAkKS) überprüft und überwacht die Tätigkeiten der Zertifizierungsstelle und schreitet ggf. bei unlauteren Geschäftsgebaren ein. Bei einer akkreditierten Zertifizierungsstelle hat man eine gewisse Sicherheit, dass diese Stelle für die ausgewiesenen Aktivitäten zugelassen ist und im Weiteren fortlaufend überprüft wird. Die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkKS) benennt u. a. Zertifizierungsstellen für Managementsysteme. Auch für die Auswahl eines Labors ist der Nachweis einer Akkreditierung relevant. Neben Zertifikaten werden im Rahmen von Geschäftsabschlüssen Konformitätsbestätigungen abgefragt, die in einem Streit- bzw. Haftungsfall als belastbare Zusage herangezogen werden können, um ggf. Ansprüche geltend zu machen. Diese Entwicklung hat dazu geführt, dass Zertifikate quasi als „Zugangsberechtigung“ zur Angebotsabgabe eingestuft werden. Darüber hinaus kann ein Zertifikat Bestandteil eines Vertrags sein und damit die Einhaltung bestimmter Vereinbarungen ergänzen. Zertifizierungen richten sich nach einer Bemessungsgrundlage aus, welche Bewertungskriterien beinhalten. Als Bemessungsgrundlage kann die Internationale Norm ISO 9001 mit dem Titel „Qualitätsmanagementsysteme – Anforderungen“ herangezogen werden, welche für alle Branchen anwendbar ist. Spezifische Branchenzertifizierungen werden beispielsweise durch den DEHOGA zur Klassifizierung von Hotels durchgeführt. Weiterhin bietet die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) Zertifizierungen, wie z. B. „JOB&FIT“, an, womit die Betriebsverpflegung aus Sicht bestimmter Ernährungskriterien kontrolliert wird. Basis dafür bildet der „DGE-Qualitätsstandard für die Betriebsverpflegung“. Verschiedene Labels werden unter www.label-online.de erklärt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Beteiligte und deren Position innerhalb eines Zertifizierungsverfahrens zu erläutern.
- Ablauf eines Zertifizierungsverfahrens in Form eines Schemas zu visualisieren.
- die Aussagekraft verschiedener Zertifikate, Prüf- und Gütesiegel in der Lebensmittelwirtschaft zu erklären.
- die Motivation für den Erwerb von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln für den Lebensmittelunternehmer zu diskutieren.
- verschiedene Auswahlkriterien für die Entscheidung eines Zertifikats, Prüf- und Gütesiegels gegenüberzustellen.
- die Präsenz von Zertifikaten, Prüf- und Gütesiegeln im Einzel- und Großhandel darzustellen.
- Unterschiede zwischen der Verpflichtung zur Lebensmittelsicherheit und der Freiwilligkeit von Qualitätsnachweisen zu veranschaulichen.
- Zertifizierungsmöglichkeiten in der Lebensmittelwirtschaft zu beschreiben.
- die Interessen des Einzel- und Großhandels an Zertifizierungen sowie Gütesiegeln zu diskutieren.
- die Bedeutung von Prüf- und Gütesiegeln beim Lebensmitteleinkauf des Endverbrauchers zu analysieren.
- den Nutzen von Gütesiegeln bei der Lebensmittelauswahl für den Endverbraucher zu erklären.

Kursinhalt

1. Grundlagen Qualitätsmanagementsysteme
 - 1.1 Verknüpfung von Wechselwirkungen im prozessorientierten Ansatz
 - 1.2 Kundenorientierung, -anforderungen und -zufriedenheit
 - 1.3 Bereitstellung und Management von Ressourcen
 - 1.4 Planung und Entwicklung von Produktrealisierungen
 - 1.5 Lenkung von Dokumenten und Aufzeichnungen
2. Begriffe im Qualitätsmanagementsystem
 - 2.1 Qualitätspolitik und Qualitätsziele
 - 2.2 Zertifizierung und Notifizierung
 - 2.3 Akkreditierung und Auditierung
 - 2.4 Validierung, Monitoring und Verifizierung
 - 2.5 Kalibrierung, Eichung und Justierung
3. Siegel und Labels als Informationssysteme und Managementinstrumente
 - 3.1 Produktlabel als Hinweis über Zusatzinformationen
 - 3.2 Gütezeichen für definierte Qualitätskriterien
 - 3.3 Umwelt- und Regionalzeichen als Ausdruck für Nachhaltigkeit

- 3.4 Prüfzeichen als Bestätigung für gesetzliche Anforderungen
- 3.5 Managementlabels als Information über Unternehmensstrategien
- 4. Überblick anerkannter Lebensmittelstandards und Normen
 - 4.1 Verfahrenskodizes des Codex Alimentarius
 - 4.2 ISO 22000 Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit
 - 4.3 IFS Food Standard zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit
 - 4.4 Global Food Safety Initiative
 - 4.5 ISO 31000 Risikomanagement
- 5. Themen und Inhalte für Prüfprogramme
 - 5.1 Fairtrade und UTZ
 - 5.2 EU-Bio-Logo und Bio-Siegel
 - 5.3 Co-Labeling mit Eigenmarken
 - 5.4 Tierschutz und Qualitätssicherung
 - 5.5 Fleischfrei und Clean-Labeling

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

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium/ Tutorielle Betreuung	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Skript	<input checked="" type="checkbox"/> Online Tests
<input checked="" type="checkbox"/> Video	<input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden
<input checked="" type="checkbox"/> Audio	
<input checked="" type="checkbox"/> Folien	

Kommunikation und Gesprächsführung I

Modulcode: DLBEWKUGF1

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Stefanie André (Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung)

Kurse im Modul

- Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung (DLBEWKUGF01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Klausur, 90 Minuten

Studienformat: Fernstudium
Klausur, 90 Minuten

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Kommunikationsformen und -kanäle (-medien)
- Kommunikationsmodelle und -theorien
- Kommunikationstechniken und -regeln
- Formen der Ernährungskommunikation und ihre Bedeutung
- Institutionen, Träger und Organisationsformen der Ernährungskommunikation
- Massenmedien und Ernährungskommunikation
- Ernährungskommunikation über neue elektronische Medien

Qualifikationsziele des Moduls**Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- unterschiedliche Formen und Kanäle (Medien) der Kommunikation zu definieren.
- wichtige Modelle und Theorien der zwischenmenschlichen Kommunikation zu kennen und die Bedeutung der Kommunikation zu verstehen.
- Kommunikationstechniken und -regeln (insbesondere der Gesprächsführung) zu kennen und anzuwenden.
- unterschiedliche Formen der Ernährungskommunikation zu erklären und zu vergleichen.
- Institutionen, Träger und Organisationsformen der Ernährungskommunikation anzugeben.
- Bedeutung und Einfluss der traditionellen Massenmedien sowie neuer elektronischer Medien im Bereich Ernährung und Lebensmittel kritisch darzustellen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Grundlagen der Kommunikation und Gesprächsführung

Kurscode: DLBEWKUGF01

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

Beschreibung des Kurses

Das menschliche Leben ist gekennzeichnet von einer Vielzahl von Kommunikationssituationen – wir können nicht nicht kommunizieren. In diesem Kurs beschäftigen sich die Studierenden zuerst mit den allgemeinen Grundlagen der Kommunikation, nämlich mit Kommunikationsformen, -kanälen (-medien), -modellen, -theorien, -techniken und -regeln und reflektieren dabei die Bedeutung der Kommunikation. Ein besonderer Fokus liegt dabei auf der Kommunikationssituation Gespräch bzw. Beratung. Anschließend werden die unterschiedlichen spezifischen Formen (Ernährungsbildung, -information, -aufklärung, -beratung, -therapie, -coaching) und ihre bevorzugten Medien sowie Institutionen, Träger und Organisationsformen der Ernährungskommunikation dargestellt und kritisch beleuchtet. Vertiefende Schwerpunkte liegen abschließend auf der Bedeutung und dem Einfluss von Massenmedien (Presse, TV) im Bereich Ernährungskommunikation sowie auf der Ernährungskommunikation über neue elektronische Medien (Internet, Apps, Blogs etc.).

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- unterschiedliche Formen und Kanäle (Medien) der Kommunikation zu definieren.
- wichtige Modelle und Theorien der zwischenmenschlichen Kommunikation zu kennen und die Bedeutung der Kommunikation zu verstehen.
- Kommunikationstechniken und -regeln (insbesondere der Gesprächsführung) zu kennen und anzuwenden.
- unterschiedliche Formen der Ernährungskommunikation zu erklären und zu vergleichen.
- Institutionen, Träger und Organisationsformen der Ernährungskommunikation anzugeben.
- Bedeutung und Einfluss der traditionellen Massenmedien sowie neuer elektronischer Medien im Bereich Ernährung und Lebensmittel kritisch darzustellen.

Kursinhalt

1. Kommunikationswissenschaft – Kommunikationspraxis
 - 1.1 Einführung in die Kommunikationswissenschaft
 - 1.2 Ebenen der Ernährungskommunikation
 - 1.3 Die gesellschaftlichen Wurzeln der Ernährungsberatung - Die kommunikative Funktion der Ernährungsberatung

- 1.4 Kommunikations- und Beratungspraxis
2. Lerntheorie/Verhaltenstherapie
 - 2.1 Einführung in psychologische Beratungsmethoden
 - 2.2 Das Wissenschaftsverständnis der Lerntheorien – Verhaltenstherapie
 - 2.3 Klassisches Konditionieren – operantes Konditionieren
 - 2.4 Verhaltenstherapeutische Techniken
 - 2.5 Die kognitive Wende
 - 2.6 Techniken der kognitiven Verhaltenstherapie
3. Psychoanalyse und humanistische Psychologie
 - 3.1 Psychoanalytische Behandlung
 - 3.2 Freud und die Neurowissenschaften
 - 3.3 Hermeneutik
 - 3.4 Humanistische Ansätze
 - 3.5 Auf welcher Ebene intervenieren?
 - 3.6 Individualisierung
 - 3.7 Näheres zu Rogers
 - 3.8 Psychische Gesundheit, Krankheit, Heilung – ein Vergleich
4. Systemische Ansätze
 - 4.1 Das systemische Modell
 - 4.2 Systemische Kommunikation
 - 4.3 Die Axiome der Kommunikation nach Watzlawick, Beavin und Jackson
 - 4.4 Ernährungskommunikation über neue elektronische Medien

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

- Müller, W./Culley, S. (2015): Beratung als Prozess. Lehrbuch kommunikativer Fertigkeiten. 6. Auflage, Beltz, Weinheim.
- Plate, M. (2014): Grundlagen der Kommunikation. Gespräche effektiv gestalten. 2. Auflage, UTB, Stuttgart.
- Schulz von Thun, F. (2014): Miteinander Reden. Band 1 – 4: Störungen und Klärungen / Stile, Werte und Persönlichkeitsentwicklung / Das "Innere Team" und situationsgerechte Kommunikation / Fragen und Antworten. Rowohlt Taschenbuch Verlag, Reinbek.

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Kommunikation und Gesprächsführung II

Modulcode: DLBEWKUGF2

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Steffi André (Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele)

Kurse im Modul

- Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele (DLBEWKUGF02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium
Konzeptpräsentation

Studienformat: Kombistudium
Konzeptpräsentation

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Arten der Einzelberatung (einschließlich besonderer Gesprächssituationen)
- Reflexion des persönlichen Beratungs- und Kommunikationsverhaltens
- Zielgruppen der Ernährungskommunikation
- zielgruppenspezifische Kommunikationsmaßnahmen
- Qualitätssicherung

Qualifikationsziele des Moduls**Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- verschiedene Arten persönlicher Gespräche (einschließlich besonderer Gesprächssituationen, wie z. B. Konflikte) zu beschreiben und durchzuführen.
- persönliche Grundhaltungen zu überprüfen und persönliches Gesprächs-, Beratungs- und Kommunikationsverhalten zu reflektieren.
- Zielgruppen der Ernährungskommunikation zu identifizieren und zielgruppenspezifische Kommunikationsmaßnahmen zu entwickeln.
- Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung (Zertifizierungen, Standards) zu kennen und zu berücksichtigen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Kommunikation und Gesprächsführung - Rollenspiele

Kurscode: DLBEWKUGF02

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden vertiefen wichtige Modelle und Theorien der zwischenmenschlichen Kommunikation. In der Form von Übungen (Rollenspielen, Fallbeispiele u. ä.) lernen sie Zielgruppen der Ernährungskommunikation und zielgruppengerechte Kommunikationsformen zu definieren und zu planen. Insbesondere üben sie zwischenmenschliche Kommunikation erfolgreich zu gestalten. Dies umfasst (Beratungs-)Gespräche erfolgreich zu führen, Kommunikationsprobleme zu identifizieren und zu analysieren, anerkannte Komponenten einer erfolgreichen zwischenmenschlichen Kommunikation – wie z. B. aktives Zuhören u. a. – sinnvoll anzuwenden. Sie lernen die Einflussfaktoren auf eine erfolgreiche Kommunikation kennen und üben Techniken eines wertschätzenden und partnerorientierten Kommunikationsstils. Damit sammeln sie erste Erfahrungen, Beratungsgespräche sachgerecht vor- und nachzubereiten sowie durchzuführen.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- verschiedene Arten persönlicher Gespräche (einschließlich besonderer Gesprächssituationen, wie z. B. Konflikte) zu beschreiben und durchzuführen.
- persönliche Grundhaltungen zu überprüfen und persönliches Gesprächs-, Beratungs- und Kommunikationsverhalten zu reflektieren.
- Zielgruppen der Ernährungskommunikation zu identifizieren und zielgruppenspezifische Kommunikationsmaßnahmen zu entwickeln.
- Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung (Zertifizierungen, Standards) zu kennen und zu berücksichtigen.

Kursinhalt

- Einführend werden wichtige Modelle und Theorien der zwischenmenschlichen Kommunikation insbesondere der Gesprächsführung erneut aufgegriffen und anhand von Fallbeispielen u.ä. vertieft. In Übungen lernen die Studierenden, Zielgruppen der Ernährungskommunikation zu definieren und hinsichtlich der Zielgruppe und des zu transportierenden/zur besprechenden Inhalts (Ziels) erfolgversprechende Kommunikationsformen zu definieren, zu planen und umzusetzen. Der Schwerpunkt liegt auf der erfolgreichen Gestaltung personaler Kommunikation (Einzelgespräch, Gruppengespräch, Vortrag, Präsentation, Diskussion u. ä.), darunter insbesondere:

- Übungen zur Planung, Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von Beratungsgesprächen
 - Informationsberatung
 - Entscheidungsberatung
 - Beratung zur Verhaltensmodifikation
- Übungen zu den Einflussfaktoren auf eine erfolgreiche personale Kommunikation
- Übungen zur Identifikation und Analyse von Kommunikationsproblemen sowie deren Lösung
- Übungen zum Einsatz anerkannter Techniken einer erfolgreichen zwischenmenschlichen Kommunikation
- Übungen zum Erkennen und Einsetzen eines wertschätzenden und partnerorientierten Kommunikationsstils
- Übungen zur kritischen Analyse des persönlichen Kommunikationsverhaltens

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Bamberger, G. (2015): Lösungsorientierte Beratung. Praxishandbuch. Beltz, Weinheim.
- Plate, M. (2014): Grundlagen der Kommunikation. Gespräche effektiv gestalten. 2. Auflage, UTB, Stuttgart.
- Schaller, R. (2006): Das große Rollenspiel-Buch. Grundtechniken, Anwendungsformen, Praxisbeispiele. Beltz, Weinheim.
- Sander, K./Ziebertz, T (2010): Personenzentrierte Beratung. Ein Lehrbuch für Ausbildung und Praxis. Beltz Juventa, Weinheim.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Projekt
-----------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Konzeptpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Projekt
------------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Konzeptpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Ernährungstherapie I

Modulcode: DLBEWWET1

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 10	Zeitaufwand Studierende 300 h
----------------------------------	--	---------------------	-----------------	---

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

Modulverantwortliche(r)

Inga Dobbratz (Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen) / Inga Dobbratz (Ernährung in ausgewählten Lebensphasen)

Kurse im Modul

- Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen (DLBEWWET101)
- Ernährung in ausgewählten Lebensphasen (DLBEWWET102)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen

- Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Ernährung in ausgewählten Lebensphasen

- Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen

- Beispiele häufig praktizierter/beworbener Reduktionsdiätformen
- Kategorien und Beurteilungskriterien für Reduktionsdiäten
- Beispiele häufiger praktizierter sowie derzeit populärer alternativer Kost- und Ernährungsformen (z. B. Vegetarismus, Veganismus, Low-carb-Ernährung, Paleo-Ernährung, ...)
- Kriterien zur Beurteilung alternativer Kost- und Ernährungsformen in verschiedenen Lebensphasen

Ernährung in ausgewählten Lebensphasen

- Besonderheiten der Ernährungssituation und Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung im Säuglingsalter, in der Kindheit und Jugend, bei Schwangerschaft und in der Stillzeit sowie im Seniorenalter
- Ernährungsmanagement bei dementiellen Erkrankungen

Qualifikationsziele des Moduls

Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Ernährung in ausgewählten Lebensphasen

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Ernährungssituation sowie Energie- und Nährstoffbedarf in ausgewählten Lebensphasen zu erklären.
- anerkannte Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung in ausgewählten Lebensphasen anzugeben.
- eine gesundheitsförderliche Ernährung in ausgewählten Lebensphasen zu planen und umzusetzen.
- die Ernährungssituation bei dementiellen Erkrankungen zu beschreiben und diesbezügliche Ernährungsempfehlungen umzusetzen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit & Soziales

Bewertung von Diät- und alternativen Ernährungsformen

Kurscode: DLBEWWET101

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

Beschreibung des Kurses

Es gibt eine unüberschaubare und sich permanent ändernde Vielfalt von kommerziellen und nichtkommerziellen Diäten zur Reduktion des Gewichts aus ästhetischen Gründen unterschiedlichster Qualität. Die Studierenden werden Beispiele derzeit populärer Reduktionsdiäten kennenlernen und kritisch diskutieren. Zur selbstständigen fundierten Beurteilung bestehender und zukünftig neu propagierter Reduktionsdiäten, lernen die Studierenden ein Kategorisierungsschema und Beurteilungskriterien kennen und anzuwenden. Verschiedenste alternative Kost- und Ernährungsformen werden in den Medien zunehmend thematisiert und von Verbraucherinnen und Verbrauchern in steigendem Maße zeitlich begrenzt oder dauerhaft praktiziert. Die Studierenden werden Beispiele derzeit populärer unkonventioneller und etablierter alternativer Kost- und Ernährungsformen kennenlernen und diese kritisch diskutieren. Zur selbstständigen fundierten Beurteilung bestehender und zukünftiger alternativer Kost- und Ernährungsformen in verschiedenen Lebensphasen lernen die Studierenden Beurteilungskriterien kennen und anzuwenden.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

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

2. Eindimensionale Gewichtsreduktionsdiäten (Abnehmdiäten)
 - 2.1 Energiereduzierte Mischkostdiäten (Prinzip, Beispiele)
 - 2.2 Diäten mit extremen Nährstoffrelationen (Prinzip, Beispiele)
 - 2.3 Formula- und Fertigmensüdiäten (Prinzip, Beispiele)
 - 2.4 Fastenkuren und sonstige Diäten (Prinzip, Beispiele)
 - 2.5 Kriterien zur Einteilung und Beurteilung
 - 2.6 Kritisches Fazit
3. Mehrdimensionale Gewichtsreduktionsprogramme
 - 3.1 Dimension Ernährungstherapie
 - 3.2 Dimension Bewegungstherapie
 - 3.3 Dimension Verhaltenstherapie
 - 3.4 Programmbeispiele
 - 3.5 Kriterien zur Beurteilung
 - 3.6 Kritisches Fazit
4. Alternative Ernährungsformen
 - 4.1 Allgemeines, Überblick
 - 4.2 Vegetarismus und Veganismus
 - 4.3 Vollwertige alternative Kostformen (Prinzipien, Beispiele)
 - 4.4 Fernöstliche Ernährungsweisen (Beispiele)
 - 4.5 Traditionelle Außenseiterdiäten und trendige unkonventionelle Ernährungsweisen (Beispiele)
 - 4.6 Kriterien zur Beurteilung
 - 4.7 Kritisches Fazit

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

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium/ Tutorielle Betreuung	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Skript	<input checked="" type="checkbox"/> Online Tests
<input checked="" type="checkbox"/> Video	<input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden
<input checked="" type="checkbox"/> Audio	
<input checked="" type="checkbox"/> Folien	

Ernährung in ausgewählten Lebensphasen

Kurscode: DLBEWWET102

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

Beschreibung des Kurses

Ernährungsumfeld und -situation sowie Energie- und Nährstoffbedarf des gesunden Menschen unterscheiden sich in unterschiedlichen Lebensphasen und bedingen eine lebensphasenspezifische gesundheitsförderliche Ernährung. Die Studierenden beschäftigen sich mit Ernährungssituation, Energie- und Nährstoffbedarfen und Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung sowie deren praktischer Umsetzung für folgenden ernährungsphysiologisch bedeutsamen Lebensphasen: Säuglingsalter, Kleinkind-, Kindes- und Jugendalter, Schwangerschaft und Stillzeit und Seniorenalter. Ein ergänzender Schwerpunkt wird im Kontext der Seniorenernährung auf das Ernährungsmanagement bzw. die praktische Umsetzung einer angemessenen Ernährung bei dementiellen Erkrankungen bei häuslicher und stationärer Pflege gelegt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Ernährungssituation sowie Energie- und Nährstoffbedarf in ausgewählten Lebensphasen zu erklären.
- anerkannte Empfehlungen für eine gesundheitsförderliche Ernährung in ausgewählten Lebensphasen anzugeben.
- eine gesundheitsförderliche Ernährung in ausgewählten Lebensphasen zu planen und umzusetzen.
- die Ernährungssituation bei dementiellen Erkrankungen zu beschreiben und diesbezügliche Ernährungsempfehlungen umzusetzen.

Kursinhalt

1. Säuglingsernährung
 - 1.1 Besonderheiten und Situation
 - 1.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung
 - 1.3 Praktische Umsetzungsaspekte
2. Ernährung von Kleinkindern
 - 2.1 Besonderheiten und Situation
 - 2.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung
 - 2.3 Praktische Umsetzungsaspekte

3. Ernährung von Kindern und Jugendlichen
 - 3.1 Besonderheiten und Situation
 - 3.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung
 - 3.3 Praktische Umsetzungsaspekte
4. Ernährung in Schwangerschaft und Stillzeit
 - 4.1 Besonderheiten und Situation
 - 4.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung
 - 4.3 Praktische Umsetzungsaspekte
5. Ernährung im Seniorenalter
 - 5.1 Besonderheiten und Situation
 - 5.2 Empfehlungen zur gesundheitsförderlichen Ernährung
 - 5.3 Ernährungsmanagement/praktische Umsetzungsaspekte im privaten Haushalt
 - 5.4 Ernährungsmanagement/praktische Umsetzung in Senioreneinrichtungen
6. Ernährungsmanagement bei dementiellen Erkrankungen
 - 6.1 Besonderheiten und Situation
 - 6.2 Empfehlungen zur Ernährung bei dementiellen Erkrankungen
 - 6.3 Ernährungsmanagement/praktische Umsetzung bei häuslicher Pflege
 - 6.4 Ernährungsmanagement/praktische Umsetzung in Pflegeeinrichtungen

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

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Biofunktionalität von Lebensmitteln

Modulcode: DLBEWWBFLM

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	CP	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DLBEWBCE01-01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWAEL01, DLBEWPPE01-01 oder staatl. geprüfte:r Diätassistent:in ▪ DLBEWCPG01-01, DLBEWBCE01-01, DLBEWLW01, DLBEWPPE01-01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in 	BA	10	300 h

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Claudia Miersch (Immunonutrition und personalisierte Ernährung) / Prof. Dr. Claudia Miersch (Functional Food in der Diätetik)

Kurse im Modul

- Immunonutrition und personalisierte Ernährung (DLBDIINUPE01)
- Functional Food in der Diätetik (DLBDIFFID01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	<u>Immunonutrition und personalisierte Ernährung</u> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten
	<u>Functional Food in der Diätetik</u> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote	
s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls
Immunonutrition und personalisierte Ernährung <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundlagen der Immunfunktion ▪ Definition, Konzept und Zielsetzung der Immunonutrition ▪ Nutritive Modulation der Immunabwehr ▪ Grundlagen der Nutrigenetik ▪ Grundlagen der Nutrigenomik ▪ Kritische Auseinandersetzung mit der personalisierten Ernährung
Functional Food in der Diätetik <ul style="list-style-type: none"> ▪ Begriffsbestimmung und Abgrenzung ▪ Funktionelle Inhaltsstoffe in Functional Food Produkten ▪ Verfahren zur Herstellung von Functional Food Produkten ▪ Wirkmechanismen funktioneller Lebensmittel – gesundheitliche Aspekte und Prävention ▪ Ausgewählte Beispiele funktioneller Lebensmittel ▪ Regulatorische Rahmenbedingungen und kritische Bewertung

Qualifikationsziele des Moduls**Immunonutrition und personalisierte Ernährung**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Immunonutrition kritisch einzuschätzen.
- die wichtigsten Nährstoffe und deren Funktionen im Rahmen der Immunonutrition anzuwenden.
- Grundlagen und Methoden der Nutrigenetik und Nutrigenomik darzulegen.
- die personalisierte Ernährung in der Diätetik zu bewerten.

Functional Food in der Diätetik

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine Einordnung des Begriffes Functional Food zu erstellen und die Abgrenzung zu Nahrungsergänzungsmitteln zu ziehen.
- Beispiele für funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe zu nennen und deren Biofunktionalität einzuordnen.
- mögliche Wirkmechanismen funktioneller Lebensmittel zur Verbesserung der Körperfunktion und zur Krankheitsprävention darzustellen.
- die Verfahren zur Herstellung von Functional Food Produkten zu beschreiben.
- funktionelle Lebensmittel im Kontext der rechtlichen Verordnungen einzuordnen, den Einsatz funktioneller Lebensmittel kritisch zu beleuchten und deren Sinnhaftigkeit zu diskutieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Baut auf Modulen aus dem Bereich Ernährungswissenschaften auf

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Immunonutrition und personalisierte Ernährung

Kurscode: DLBDIINUPE01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWBCE01-01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWAELO1, DLBEWPPE01-01 oder staatl. geprüfte:r Diätassistent:in

Beschreibung des Kurses

Als Immunonutrition wird die Möglichkeit verstanden mit verschiedenen Nährstoffen die Aktivität des Immunsystems zu beeinflussen. Immunonutrition kann daher in Situationen angewandt werden, in denen eine Änderung der Nährstoffversorgung die Antwort des Immunsystems oder entzündlicher Prozesse hervorrufen soll. Die Studierenden lernen die Wirkkonzepte, Möglichkeiten und Grenzen der Immunonutrition kennen und können diese in die Diättherapie verschiedener Erkrankungen übertragen. Nahrungsbestandteile können auch auf die Regulation unserer Gene einwirken, was als Nutrigenomik bezeichnet wird. Andererseits reagiert unser Körper, je nach Gen-Ausstattung unterschiedlich auf bestimmte Nahrungsbestandteile (Nutrigenetik). Die Studierenden lernen die theoretischen Grundlagen, Konzept und Möglichkeiten einer, aufgrund von Nutrigenomik und Nutrigenetik, entwickelten personalisierten Änderung kennen. Dabei werden methodische Ansätze vermittelt und die Möglichkeiten und Interpretation einer personalisierten Ernährung kritisch hinterfragt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Immunonutrition kritisch einzuschätzen.
- die wichtigsten Nährstoffe und deren Funktionen im Rahmen der Immunonutrition anzuwenden.
- Grundlagen und Methoden der Nutrigenetik und Nutrigenomik darzulegen.
- die personalisierte Ernährung in der Diätetik zu bewerten.

Kursinhalt

1. Grundlagen der Immunfunktion
 - 1.1 Angeborenes und adaptives Immunsystem
 - 1.2 Die angeborene Immunantwort
 - 1.3 Die adaptive Immunantwort
2. Spezifische Modulation der Immunabwehr
 - 2.1 Grundlagen der Immunmodulation

- 2.2 Das mukosale Immunsystem und die Darmbarriere
- 2.3 Beeinflussung des Immunsystems durch nutritive Faktoren
3. Immunonutrition
 - 3.1 Definition der Immunonutrition
 - 3.2 Konzept und Zielsetzung der Immunonutrition
 - 3.3 Immunmodulierende Effekte und Mechanismen von supplementierten Nährstoffen
4. Grundlagen der Nutrigenetik
 - 4.1 Genotypisierungen
 - 4.2 Selektionsprozesse für ernährungsrelevante ‚Gene‘
 - 4.3 Genomweite Assoziationsstudien (GWAS) und ihre Verbindung zum Individuum
 - 4.4 Beispiele für die Interaktion zwischen Ernährung, genetischen Variationen und Stoffwechsel
5. Grundlagen der Nutrigenomik
 - 5.1 Genetik und Epigenetik
 - 5.2 Grundlagen zu Methoden in der Nutrigenomik
 - 5.3 Beispiele für Auswirkungen von Nahrungsbestandteilen auf die Genexpression
6. Kritische Auseinandersetzung mit der personalisierten Ernährung
 - 6.1 Konzept und Grundlagen für personalisierte Ernährungsempfehlungen
 - 6.2 Erkenntnisse zum Zusammenhang zwischen Genotyp, Stoffwechsel, Ernährung und Erkrankungsrisiko
 - 6.3 Personalisierte Ernährung in der Ernährungsberatung

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

- Beermann, C. (2019): Lebensmittel-Immunologie. Springer-Verlag, Fulda.
- Höffeler, F. (2013): Nutrigenetik: Wie sich Ernährung und Gene gegenseitig prägen. S. Hirzel Verlag, Stuttgart.
- Joost, H.-G. (2006): Nutrigenomik. In: Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz. Jg. 49, Heft 10, S. 1011-1019.
- Madenach, M./Kolossa, S./Gedrich, K. (2018): Nutrigenetik in Theorie und Praxis. In: Aktuelle Ernährungsmedizin, Jg. 43, Heft 05, S., 410-424.
- Plauth, M./Weiss, H. (2018): Immunonutrition. In: Biesalski, H.K./Bischoff, S.C./Pirlich, M./Weimann, A. (Hrsg.): Ernährungsmedizin, 5. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart, Kap. 36.
- Weimann, A./Breitenstein, S./Breuer, J.P. et al. (2013): S3-Leitlinie der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) in Zusammenarbeit mit der GESKES, der AKE der DGCH, der DGAI und der DGAV: Klinische Ernährung in der Chirurgie. In: Aktuelle Ernährungsmedizin, Jg. 38, S. 155– 197.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Functional Food in der Diätetik

Kurscode: DLBDIFFID01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWCPG01-01, DLBEWBCE01-01, DLBEWLW01, DLBEWPPE01-01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in

Beschreibung des Kurses

Seit Ende des letzten Jahrhunderts gewinnen sogenannte funktionelle Lebensmittel (functional food) verstärkt an Bedeutung auf dem Lebensmittelmarkt. Funktionelle Lebensmittel haben eine nachgewiesene, über ihren Nährwert hinaus, gesundheitsförderliche Wirkung. Als funktionelle Zusätze werden hier z.B. Vitamine, Mineralstoffe und Fettsäuren, aber auch probiotisch wirkende Mikroorganismen oder sekundäre Pflanzenstoffe, wie die Bioflavonoide, eingesetzt. Sie verbessern spezifische Körperfunktionen oder beugen einer Krankheitsentstehung vor. So werden z.B. positive Effekte funktioneller Lebensmittel in der Prävention verschiedener Erkrankungen wie der Adipositas, der Atherosklerose oder der Osteoporose oder auch zur Unterstützung des Immunsystems diskutiert. Beispiele für funktionelle Lebensmittel sind pro/-präbiotische Joghurts, deren Verzehr eine positive Wirkung auf die Verdauung oder eine Stärkung der Abwehrkräfte versprechen oder Pflanzensterin-angereicherte Margarine, die eine leichte Senkung des Cholesterinspiegels bewirkt. Der Nachweis einer Wirksamkeit und eine valide Prüfung der wissenschaftlichen Evidenz muss dabei gewährleistet sein. Funktionelle Lebensmittel sind daher grundsätzlich nicht frei verkehrsfähig, sondern müssen ein europäisches Genehmigungsverfahren durchlaufen. In der EU wird dies rechtlich durch die Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (Health-Claims-Verordnung, HCVO) geregelt. Doch ist der gesundheitliche Nutzen nicht immer nachgewiesen, da keine ausreichenden wissenschaftlichen Daten vorliegen. So soll auch die kritische Auseinandersetzung mit funktionellen Lebensmittel Teil dieses Kurses sein.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine Einordnung des Begriffes Functional Food zu erstellen und die Abgrenzung zu Nahrungsergänzungsmitteln zu ziehen.
- Beispiele für funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe zu nennen und deren Biofunktionalität einzuordnen.
- mögliche Wirkmechanismen funktioneller Lebensmittel zur Verbesserung der Körperfunktion und zur Krankheitsprävention darzustellen.
- die Verfahren zur Herstellung von Functional Food Produkten zu beschreiben.
- funktionelle Lebensmittel im Kontext der rechtlichen Verordnungen einzuordnen, den Einsatz funktioneller Lebensmittel kritisch zu beleuchten und deren Sinnhaftigkeit zu diskutieren.

Kursinhalt

1. Begriffsbestimmung und Abgrenzung
 - 1.1 Ursprung
 - 1.2 Definition
 - 1.3 Wirkung von funktionellen Lebensmittelinhaltsstoffen
 - 1.4 Abgrenzung zu anderen Lebensmittelgruppen
2. Funktionelle Inhaltsstoffe in Functional-Food-Produkten
 - 2.1 Pro- und Präbiotika
 - 2.2 Fette und Fettbegleitstoffe
 - 2.3 Vitamine und Mineralstoffe
 - 2.4 Ballaststoffe
 - 2.5 Sekundäre Pflanzenstoffe
3. Verfahren zur Herstellung von Functional-Food-Produkten
 - 3.1 Matrixeinschluss und Verkapselung von Nährstoffen
 - 3.2 Entwicklung von Emulsionssystemen
4. Wirkmechanismen funktioneller Lebensmittel – gesundheitliche Aspekte und Prävention
 - 4.1 Adipositas (Regulation des Energiehaushalts)
 - 4.2 Kardiovaskuläre Erkrankungen und Atherosklerose
 - 4.3 Immunsystem
 - 4.4 Darmgesundheit
 - 4.5 Leistungssport
5. Ausgewählte Beispiele funktioneller Lebensmittel
 - 5.1 Pro-/Präbiotika-angereicherte Milchprodukte
 - 5.2 Phytosterin-angereicherte Margarine

5.3 Energy Drinks

6. Regulatorische Rahmenbedingungen und kritische Bewertung

6.1 Health-Claims-Verordnung (HCVO)

6.2 Kritische Bewertung von Functional-Food-Produkten

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Haller, D./Grune, T./Rimbach, G. (2013): Biofunktionalität der Lebensmittelinhaltsstoffe. 1. Auflage, Springer, Berlin, Heidelberg.
- Holle, M./Hüttebräuker, A. (2018): HCVO: Health-Claims-Verordnung – Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel – Kommentar. C. H. Beck, München.
- Meyer, H.A. (2021): Praxishandbuch Functional Food. Behr's Verlag, Hamburg.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

6. Semester

Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften I

Modulcode: DLBEWWPP1

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen DLBEWKUGF01, DLBEWKUGF02, DLBWPPDPS01, DLBEWEP01	Niveau BA	CP 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. Martina Heer (Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt)

Kurse im Modul

- Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt (DLBEWWPP01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Fernstudium

Praxisreflexion (best. / nicht best.)

Studienformat: Kombistudium

Praxisreflexion (best. / nicht best.)

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Planung und Durchführung des Praxisprojektes
- Umsetzung der theoretischen Kenntnisse in den Bereichen Diätetik und Ernährungstherapie in die Praxis
- Überführung der praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaft sowie angrenzender Disziplinen
- Reflexion und Dokumentation der Praxiserfahrungen

Qualifikationsziele des Moduls**Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die theoretischen Kenntnisse aus den Bereichen Diätetik und Ernährungstherapie in die Praxis zu transferieren.
- ihre praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaften sowie angrenzender Disziplinen zu überführen.
- die Beratungsarbeit von Ernährungswissenschaftlern zu verstehen.
- mit Blick auf die Klienten sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Beratungsarbeit differenziert und methodisch reflektiert zu handeln.
- ihre Erfahrungen fachlich und persönlich zu reflektieren und schriftlich zu dokumentieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Diätetisches und Ernährungstherapeutisches Praxisprojekt

Kurscode: DLBEWWPP01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWKUGF01, DLBEWKUGF02, DLBWPPDPS01, DLBEWEP01

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen dieses Praxisprojektes dokumentieren und reflektieren die Studierenden ihren Praxisalltag. Damit hat dieser Kurs den Charakter einer Selbstlerneinheit unter fachlicher Begleitung. Die jeweilig und individuell auftretenden Problemlagen und Fragestellungen werden unter Begleitung der in der Arbeitsstelle zuständigen Fachanleitung oder direkten Führungskraft unter der Perspektive professionellen Handelns in der Ernährungswissenschaft eruiert. Die Studierenden bearbeiten diese Perspektiven in der Praxiseinrichtung und legen sie in Dokumentationsform schriftlich nieder.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die theoretischen Kenntnisse aus den Bereichen Diätetik und Ernährungstherapie in die Praxis zu transferieren.
- ihre praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaften sowie angrenzender Disziplinen zu überführen.
- die Beratungsarbeit von Ernährungswissenschaftlern zu verstehen.
- mit Blick auf die Klienten sowie die rechtlichen Rahmenbedingungen in der Beratungsarbeit differenziert und methodisch reflektiert zu handeln.
- ihre Erfahrungen fachlich und persönlich zu reflektieren und schriftlich zu dokumentieren.

Kursinhalt

- Planung des Praxisprojektes
- Reflexion des beruflichen Handelns
- Erprobung von Konzepten und Methoden der Ernährungswissenschaften in der Praxis
- Umsetzung der theoretischen Kenntnisse aus Bromatologie/Warenkunde (Diätküche)
- Umsetzung der Kenntnisse aus Ernährungsmedizin und Ernährungslehre
- Anwendung der Kenntnisse aus der Ernährungsberatung und spezialisierter Ernährungstherapie
- Verschriftlichung der Praxiserfahrung
- Die konkreten Lehrinhalte sind abhängig vom ausgewählten Praxisbetrieb.

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur <ul style="list-style-type: none">▪ Fachbezogen ist die Literatur sämtlicher Module des Studiengangs relevant.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Praxisprojekt
-----------------------------------	---------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Praxisreflexion (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium/ Tutorielle Betreuung	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
0 h	0 h	0 h	0 h	150 h	150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Praxisprojekt
------------------------------------	---------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Praxisreflexion (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 0 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 150 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Praxisprojekt: Ernährungswissenschaften II

Modulcode: DLBEWWPP2

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen DLBEWLTEC01, DLBEWLW01, DLBEWLREC01; Praktikumsbetrieb durch die Hochschule geprüft; Praxisvereinbarung durch die Hochschule akzeptiert	Niveau BA	CP 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. Martina Heer (Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt)

Kurse im Modul

- Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt (DLBEWWPP02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung <u>Studienformat: Kombistudium</u> Praxisreflexion (best. / nicht best.) <u>Studienformat: Fernstudium</u> Praxisreflexion (best. / nicht best.)	Teilmodulprüfung
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum	

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Planung und Durchführung des Praxisprojektes ▪ Umsetzung der theoretischen Kenntnisse in den Bereichen Lebensmittelwissenschaft und -technologie in die Praxis ▪ Überführung der praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaft sowie angrenzender Disziplinen ▪ Reflexion und Dokumentation der Praxiserfahrungen 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die theoretischen Kenntnisse aus den Bereichen Lebensmittelwissenschaft und -technologie in die Praxis zu transferieren. ▪ ihre praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaften sowie angrenzender Disziplinen zu überführen. ▪ die Richtlinien der Hygiene und Toxikologie in der Praxis umzusetzen und deren Bedeutung im Berufsalltag zu verstehen. ▪ ihre Erfahrungen fachlich und persönlich zu reflektieren und schriftlich zu dokumentieren. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit</p>

Lebensmittelwissenschaftliches und -technologisches Praxisprojekt

Kurscode: DLBEWWPP02

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWLTEC01, DLBEWLW01, DLBEWLREC01; Praktikumsbetrieb durch die Hochschule geprüft; Praxisvereinbarung durch die Hochschule akzeptiert

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen dieses Praxisprojektes dokumentieren und reflektieren die Studierenden ihren Praxisalltag. Damit hat dieser Kurs den Charakter einer Selbstlerneinheit unter fachlicher Begleitung. Die jeweilig und individuell auftretenden Problemlagen und Fragestellungen werden unter Begleitung der in der Arbeitsstelle zuständigen Fachanleitung oder direkten Führungskraft unter der Perspektive professionellen Handelns in der Ernährungswissenschaft eruiert. Die Studierenden bearbeiten diese Perspektiven in der Praxiseinrichtung und legen sie in Dokumentationsform schriftlich nieder.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die theoretischen Kenntnisse aus den Bereichen Lebensmittelwissenschaft und -technologie in die Praxis zu transferieren.
- ihre praktischen Erfahrungen in Theorien und Modelle der Ernährungswissenschaften sowie angrenzender Disziplinen zu überführen.
- die Richtlinien der Hygiene und Toxikologie in der Praxis umzusetzen und deren Bedeutung im Berufsalltag zu verstehen.
- ihre Erfahrungen fachlich und persönlich zu reflektieren und schriftlich zu dokumentieren.

Kursinhalt

- Planung des Praxisprojektes
- Reflexion des beruflichen Handelns
- Erprobung von Konzepten und Methoden der Ernährungswissenschaften in der Praxis
- Umsetzung der Kenntnisse aus Lebensmittelwissenschaft, -technologie
- Anwendung der Kenntnisse aus Hygiene und Toxikologie
- Anwendung der mikrobiologischen Kenntnisse
- Verschriftlichung der Praxiserfahrung
- Die konkreten Lehrinhalte sind abhängig vom ausgewählten Praxisbetrieb.

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur <ul style="list-style-type: none">Fachbezogen ist die Literatur sämtlicher Module des Studiengangs relevant.

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Praxisprojekt
------------------------------------	---------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Praxisreflexion (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium/ Tutorielle Betreuung	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
0 h	0 h	0 h	0 h	150 h	150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Praxisprojekt
-----------------------------------	---------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Praxisreflexion (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 0 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 150 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Seminar: Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften

Modulcode: DLBEWSATEW

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	CP	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. Martina Heer (Seminar: Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften)

Kurse im Modul

- Seminar: Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften (DLBEWSATEW01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium

Schriftliche Ausarbeitung: Seminararbeit

Studienformat: Fernstudium

Schriftliche Ausarbeitung: Seminararbeit

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

- Das Seminar behandelt aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften.

Qualifikationsziele des Moduls**Seminar: Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Seminar: Aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften

Kurscode: DLBEWSATEW01

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

Beschreibung des Kurses

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

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

- Das Seminar behandelt aktuelle Themen der Ernährungswissenschaften, hauptsächlich aus den Bereichen Ernährungsphysiologie, Ernährungslehre und Lebensmittelwissenschaft. Dies können z.B. alternative Ernährungsformen oder Reduktionsdiäten sein, die aktuell in der Laienpresse diskutiert werden oder Lebensmittelkandale, die gesundheitliche und gesellschaftliche Auswirkungen verursachen. Jeder Teilnehmer muss zu einem ihm zugewiesenen Thema eine Seminararbeit erstellen.

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur <ul style="list-style-type: none">▪ Franck, N./Stary, J. (Hrsg.) (2011): Die Technik wissenschaftlichen Arbeitens. 17. Auflage, Verlag Ferdinand Schöningh GmbH, Paderborn▪ Hunziker, A.W. (2010): Spass am wissenschaftlichen Arbeiten. So schreiben Sie eine gute Semester-, Bachelor- oder Masterarbeit. 4. Auflage, SKV, Zurich.▪ 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.

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Seminar
------------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Seminararbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Seminar
-----------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Seminararbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Agiles Projektmanagement

Modulcode: DLBDBAPM

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Martin Barth (Agiles Projektmanagement)

Kurse im Modul

- Agiles Projektmanagement (DLBDBAPM01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Studienformat: Kombistudium
Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Studienformat: Duales Studium
Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Studienformat: myStudium
Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Studienformat: Fernstudium
Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Teilmodulprüfung

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

In diesem Kurs erlangen die Studierenden Handlungskompetenzen im Bereich des agilen Projektmanagements durch die eigenständige Bearbeitung eines Projekts. Hierbei wenden sie unter anderem die Werte, Aktivitäten, Rollen und Artefakte agiler Vorgehensweisen am Beispiel Scrum an.

Qualifikationsziele des Moduls**Agiles Projektmanagement**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Unterschiede zwischen agilem und plangetriebenem Projektmanagement zu erläutern.
- agile Prinzipien zu erläutern.
- nach den in Scrum definierten Werten agil zusammenzuarbeiten.
- die in Scrum definierten Aktivitäten anzuwenden.
- die in Scrum definierten Rollen zu verantworten.
- die in Scrum definierten Artefakte zu erstellen und zu pflegen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Projektmanagement

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programm im Bereich Wirtschaft & Management

Agiles Projektmanagement

Kurscode: DLBDBAPM01

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

Beschreibung des Kurses

Unter Anwendung bekannter Methoden und Techniken aus dem Themengebiet des agilen Projektmanagements bearbeiten die Studierenden in diesem Kurs selbstständig eine praktische Fragestellung und erhalten so eine praktische Einführung in das agile Projektmanagement. Dabei erfolgt die Anwendung der einzelnen Grundprinzipien auch in Gegenüberstellung zu plangetriebenem Projektmanagement. Um agiles Projektmanagement nicht nur zu verstehen, sondern auch zu erfahren, werden Werte, Aktivitäten, Rollen und Artefakte typischer agiler Vorgehensweisen am Beispiel Scrum vertieft und an einem Beispielprojekt umgesetzt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Unterschiede zwischen agilem und plangetriebenem Projektmanagement zu erläutern.
- agile Prinzipien zu erläutern.
- nach den in Scrum definierten Werten agil zusammenzuarbeiten.
- die in Scrum definierten Aktivitäten anzuwenden.
- die in Scrum definierten Rollen zu verantworten.
- die in Scrum definierten Artefakte zu erstellen und zu pflegen.

Kursinhalt

- In diesem Kurs werden den Studierenden verschiedene Kompetenzen im Bereich des agilen Projektmanagements durch die praktische Anwendung im Rahmen eines Projektberichts vermittelt. Im Gegensatz zu plangetriebenem Projektmanagement werden dabei vor allem die aus der modernen Softwareentwicklung bekannten Prinzipien der Agilität genutzt. Am Beispiel von SCRUM sollen sich die Studierenden eine agile Vorgehensweise selbst aneignen. Das Wissen um die jeweiligen Rollen und Aktivitäten werden die Studierenden dann in einem einfachen Projekt einsetzen und auf diese Weise erste praktische Erfahrungen sammeln und im Projektbericht dokumentieren. Die Inhalte der Projekte ergeben sich aus den individuellen Fähigkeiten und Voraussetzungen der Studierenden.

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur <ul style="list-style-type: none">▪ Röpstorff, S./Wiechmann, R. (2012). Scrum in der Praxis. Erfahrungen, Problemfelder und Erfolgsfaktoren. dpunkt.verlag Heidelberg.▪ Rubin, K. S. (2014). Essential Scrum. Umfassendes Scrum-Wissen aus der Praxis. Mitp Verlag Frechen.▪ Roock, A. (2011). Software-Kanban. Eine Einführung. In: Projektmagazin, Heft 4,▪ Leffingwell, D. et al. (o. J.) (2015). Scaled Agile Framework. http://scaledagileframework.com▪ Schwaber, K./Sutherland, J. (o. J.) (2015). The Scrum Guide™ - The definitive Guide to Scrum: The Rules of the Game. https://www.scrumguides.org.

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Projekt
------------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Duales Studium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 129,75 h	Präsenzstudium 13,5 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 6,75 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden
Der Kurs verbindet die interaktive Präsenzlehre mit einer online unterstützten Selbstlernphase. Während der Präsenzphase werden Studierende gezielt bei der Übung und Vertiefung der vermittelten Inhalte begleitet.

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Projekt
---------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Projekt
-----------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Qualitätsmanagement

Modulcode: DLBEWWQM

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Roland Poms (Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB) / Prof. Dr. Roland Poms (Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB)

Kurse im Modul

- Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB (DLBEWWQM01)
- Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB (DLBEWWQM02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten

Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

- Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls**Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB**

- Qualität als Managementaufgabe
- TQM als Grundlage der Unternehmensphilosophie
- Kontinuierlicher Verbesserungsprozess (KVP)
- Perspektiven des Qualitätsmanagements im Unternehmen
- Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements
- Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie

Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

- Umsetzung und Beurteilung von QM-Systemen
- Auswahl und Anwendung geeigneter QM-Methoden und QM-Werkzeuge
- Erstellung von Projektberichten zur Sicherstellung der Qualität und Sicherheit bei der Herstellung eines Lebensmittels

Qualifikationsziele des Moduls**Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das Konzept und die Bedeutung eines „Ganzheitlichen Qualitätsmanagements“ für den Unternehmenserfolg zu verstehen.
- die Methoden und Werkzeuge des Total Quality Managements (TQM) anzuwenden.
- die unterschiedlichen Perspektiven und Anwendungsgebiete des Qualitätsmanagements in einem Unternehmen zu beschreiben.
- mit Hilfe verschiedenster Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements Probleme zu analysieren, um Lösungen und Entscheidungen zu finden.
- aufgrund der erlangten Methodenkompetenz, Verbesserungsprozesse in einem Unternehmen anzuregen und zu unterstützen.

Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Systeme, mit denen die Qualität (Prozesse) und Sicherheit der Lebensmittelkette (Produkte) gewährleistet werden, zu beschreiben und anzuwenden.
- mit Hilfe der erworbenen Kenntnisse Qualitätsmanagementsysteme anzuwenden, zu analysieren und auch zu beurteilen.
- im Rahmen des Projektberichtes aus dem Bereich Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit Fragestellungen zu analysieren und Lösungsansätze zu entwickeln und diese auch zu beurteilen.
- anhand eines Projektberichts das Erlernte praktisch nachzuweisen, indem Sie bezogen auf die Fragestellung, geeignete Qualitätsmethoden und -werkzeuge auswählen und die erarbeiteten Lösungsansätze dokumentieren, begründen und schriftlich präsentieren können.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Baut auf Modulen aus dem Bereich Qualitäts- & Nachhaltigkeitsmanagement auf

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Transport & Logistik

Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

Kurscode: DLBEWWQM01

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

Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs erhalten die Studierenden aufbauend auf ihrem Vorwissen tiefere Einblicke in das umfassende Konzept des „Total Quality Managements“ (TQM). Dabei werden neben der strategischen Bedeutung dieses Managementkonzeptes auch die hohen Anforderungen an die Rolle und Verantwortung der obersten Leitung herausgestellt. Dieser Kurs legt die Aufgaben und Verantwortung des Qualitätsmanagementbeauftragten (QMB) in einem Unternehmen ausführlich dar. Mit seinem speziellen Fachwissen und umfassender Methodenkompetenz treibt er das Qualitätsmanagement im Unternehmen entscheidend voran. Der Kurs zeigt dabei neben den verschiedenen Techniken und Werkzeugen des (Qualitäts-)Managements (7Q, 7M) auch die verschiedenen Facetten und Aufgabengebiete des Qualitätsmanagements in einem Unternehmen auf. Die Vermeidung möglicher Fehlern im Vorfeld zählt zur „Königsdisziplin“ im Qualitätsmanagement. Die in diesem Kurs aufgezeigten Methoden und Werkzeuge des „Ganzheitlichen Qualitätsmanagements“ dienen dabei als Handwerkzeug des Qualitätsmanagementbeauftragten. Darüber hinaus wird in diesem Kurs die Bedeutung eines funktionierenden Managementsystems für die Sicherstellung der Qualität und Sicherheit in der gesamten Lebensmittelkette anhand internationaler Normen und Standards erläutert. Hierbei spielt das im Codex Alimentarius verankerte HACCP-Konzept eine zentrale Rolle.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- das Konzept und die Bedeutung eines „Ganzheitlichen Qualitätsmanagements“ für den Unternehmenserfolg zu verstehen.
- die Methoden und Werkzeuge des Total Quality Managements (TQM) anzuwenden.
- die unterschiedlichen Perspektiven und Anwendungsgebiete des Qualitätsmanagements in einem Unternehmen zu beschreiben.
- mit Hilfe verschiedenster Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements Probleme zu analysieren, um Lösungen und Entscheidungen zu finden.
- aufgrund der erlangten Methodenkompetenz, Verbesserungsprozesse in einem Unternehmen anzuregen und zu unterstützen.

Kursinhalt

1. Qualität als Managementaufgabe
 - 1.1 Qualitätspolitik
 - 1.2 Qualitätszielsetzungen

- 1.3 Qualitätsmanagementkonzepte
- 1.4 Qualitätsstrategien (TQM)
- 1.5 Aufgaben und Verantwortung eines Qualitätsmanagementbeauftragten
2. TQM als Grundlage der Unternehmensphilosophie
 - 2.1 Strategische Qualitätsplanung
 - 2.2 Führungsaufgaben
 - 2.3 Mitarbeiterorientierung
 - 2.4 Kundenorientierung
 - 2.5 Ergebnisorientierung
3. Kontinuierlicher Verbesserungsprozess (KVP)
 - 3.1 Kaizen (PDCA-Zyklus)
 - 3.2 Lean Management
 - 3.3 Six Sigma (DMAIC-Zyklus)
4. Perspektiven des Qualitätsmanagements im Unternehmen
 - 4.1 Produktentwicklungsprozess
 - 4.2 Lieferantenmanagement
 - 4.3 Wissens- und Innovationsmanagement
 - 4.4 Risiko- und Changemanagement
 - 4.5 Prüfmittelmanagement
 - 4.6 Fehler- und Reklamationsmanagement
 - 4.7 Rechtliche Aspekte des Qualitätsmanagements
 - 4.8 Managementreview und Selbstbewertung
5. Techniken und Werkzeuge des Qualitätsmanagements
 - 5.1 Balanced Scorecard (BSC)
 - 5.2 Fehlerzustandsart- und Auswirkungsanalyse (FMEA)
 - 5.3 Quality Function Deployment (QFD)
 - 5.4 Die sieben elementaren Qualitätswerkzeuge (7Q)
 - 5.5 Die sieben Managementwerkzeuge (7M)
6. Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie
 - 6.1 Managementsysteme für LM-Sicherheit (IFS Food, ISO 22000, FSSC 22000)
 - 6.2 Grundsätze des HACCP-Konzeptes (nach FAO/WHO-Codex Alimentarius)
 - 6.3 Lebensmittelhygienische Rahmenbedingungen (Präventivprogramme)
 - 6.4 Gefahren für die Lebensmittelsicherheit: Analyse und Risikobewertung

6.5 Kritische Kontrollpunkte CCP: Festlegung, Überwachung, Korrekturmaßnahmen

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

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Projekt: Qualitätsmanagement-Beauftragte:r QMB

Kurscode: DLBEWWQM02

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

Beschreibung des Kurses

Anhand von praxisorientierten Fragestellungen wird die Bedeutung eines funktionierenden Managementsystems für die Qualität und Sicherheit eines Lebensmittels bei dessen Herstellung verdeutlicht und erarbeitet. Mit Hilfe der im Vorkurs vorgestellten Qualitätsmethoden und Qualitätstechniken sollen in der Praxis nicht nur auftretende Probleme nachhaltig gelöst werden, sondern vielmehr mögliche Fehler, bereits vor ihrem Auftreten, wirksam verhindert werden. Die Studierenden sollen daher mit gängigen Auswahlkriterien vertraut gemacht werden, um je nach Fragestellung, die geeigneten Methoden auswählen zu können. Des Weiteren wird anhand verschiedener Fragestellungen die Anwendung der im Grundmodul vorgestellten „7Q“ und „7M“ präsentiert und auf die Vor- und Nachteile eingegangen. Schließlich werden die Studierenden die im vorherigen Modul erlernten Qualitätsmethoden und -werkzeuge im Rahmen eines Projektberichts zur sicheren Herstellung eines Lebensmittels unter Anleitung anwenden.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Systeme, mit denen die Qualität (Prozesse) und Sicherheit der Lebensmittelkette (Produkte) gewährleistet werden, zu beschreiben und anzuwenden.
- mit Hilfe der erworbenen Kenntnisse Qualitätsmanagementsysteme anzuwenden, zu analysieren und auch zu beurteilen.
- im Rahmen des Projektberichtes aus dem Bereich Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit Fragestellungen zu analysieren und Lösungsansätze zu entwickeln und diese auch zu beurteilen.
- anhand eines Projektberichts das Erlernte praktisch nachzuweisen, indem Sie bezogen auf die Fragestellung, geeignete Qualitätsmethoden und -werkzeuge auswählen und die erarbeiteten Lösungsansätze dokumentieren, begründen und schriftlich präsentieren können.

Kursinhalt

- Mithilfe von Projektberichten soll die Bedeutung eines funktionierenden Managementsystems für die Sicherstellung der Qualität und Sicherheit bei der Herstellung eines Lebensmittels dargestellt werden. Dabei wird die Bedeutung der einzelnen Aspekte des ganzheitlichen Qualitätsmanagements ersichtlich.

- Darüber hinaus fordern die praxisnahen Fragestellungen die Anwendung und Beurteilung geeigneter Qualitätsmethoden und Qualitätswerkzeuge. Die gewählten Themen beziehen sich dabei nicht nur auf die Lösung bereits aufgetretener Probleme, sondern auch auf die Festlegung geeigneter Vorbeugemaßnahmen, sodass mögliche Fehler erst gar nicht auftreten können.
- Bei der Anwendung eines QM-Systems wird neben dem besonderen Stellenwert der Unternehmensleitung (Planung eines QM-Systems) auch auf die Erstellung notwendiger Dokumente, wie z.B. Spezifikationen, eingegangen. Zudem wird der Zusammenhang zu lebensmittelrechtlichen Aspekten wie z.B. die Rückverfolgbarkeit in den Projektberichten berücksichtigt.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Fellner, C./Riedl, R. (2009): HACCP nach dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius. Theoretische Grundlagen und praxisbezogene Hilfestellungen zur korrekten Umsetzung des HACCP-Konzeptes. Behr's Verlag, Hamburg.
- Hamdorf, J./Keweloh, H. (2009): Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit. DIN EN ISO 22000 in der Praxis. Beuth, Berlin.
- Holtfreter, A./Sulzer, G. (2013): Food Defense. Praxisleitfaden IFS Food Version 6. Behr's Verlag, Hamburg.
- Kamiske, G.F. (Hrsg.) (2015): Handbuch QM-Methoden. Die richtige Methode auswählen und erfolgreich umsetzen. Hanser, München/Wien.
- Luning, P./Marcelis, W. (2009): Food quality management. Technological and managerial principles and practices. Wageningen Academic Publishers, Wageningen.

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Projekt
-----------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Projektbericht

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Ernährungstherapie II

Modulcode: DLBEWWET2

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 10	Zeitaufwand Studierende 300 h
----------------------------------	--	---------------------	-----------------	---

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

Modulverantwortliche(r)

Inga Dobbratz (Ernährungstherapie bei Fehlernährung) / Inga Dobbratz (Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien)

Kurse im Modul

- Ernährungstherapie bei Fehlernährung (DLBEWWET201)
- Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien (DLBEWWET202)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	<p><u>Ernährungstherapie bei Fehlernährung</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten <p><u>Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls**Ernährungstherapie bei Fehlernährung**

- Begriffe Fehl-, Über-, Unter- und Mangelernährung
- Bedeutsame Formen der Fehlernährung im Kindes- und Jugendalter und ihre Ernährungstherapie
- Bedeutsame Formen der Fehlernährung im jungen und mittleren Erwachsenenalter und ihre Ernährungstherapie
- Bedeutsame Formen der Fehlernährung im Seniorenalter und ihre Ernährungstherapie

Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien

- Definition und Einteilung von Lebensmittelunverträglichkeiten
- Bedeutsame Kohlenhydratverwertungsstörungen und ihre Ernährungstherapie
- Sogenannte Pseudoallergien und ihre Ernährungstherapien
- Lebensmittelallergien einschließlich Kreuzallergien und ihre Ernährungstherapie
- Unverträglichkeitsreaktionen auf Getreide
- free-from-Produkte

Qualifikationsziele des Moduls**Ernährungstherapie bei Fehlernährung**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Fehl-, Über-, Unter- und Mangelernährung zu definieren und ihr Beziehungsgeflecht zu beschreiben.
- Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im Kindes- und Jugendalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen.
- Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im jungen und mittleren Erwachsenenalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen.
- Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im Seniorenalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen.

Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Ernährungswissenschaften

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit & Soziales

Ernährungstherapie bei Fehlernährung

Kurscode: DLBEWWET201

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

Beschreibung des Kurses

Fehlernährung in ihren unterschiedlichen Ausprägungen Über-, Unter- und Mangelernährung tritt in allen Lebensphasen und im Rahmen typischer Formen überwiegend mit Krankheitswert auf. Die Studierenden lernen die unterschiedlichen Ausprägungen Über-, Unter- und Mangelernährung der Fehlernährung kennen und verstehen ihr komplexes Beziehungsgeflecht. Es werden Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik wichtiger Formen der Fehlernährung in ausgewählten Lebensphasen und ihre Ernährungstherapie anhand konkreter Beispiele behandelt, darunter u.a. die juvenile Adipositas als wichtiges Beispiel im Kindesalter, Essstörungen wie Anorexia nervosa als typische Beispiele im Jugendalter, adulte Adipositas als häufigstes Beispiel im mittleren Erwachsenenalter sowie der Komplex Malnutrition, Sarkopenie, Kachexie und deren Prävention als bedeutsames Beispiel im höheren Seniorenalter.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Fehl-, Über-, Unter- und Mangelernährung zu definieren und ihr Beziehungsgeflecht zu beschreiben.
- Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im Kindes- und Jugendalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen.
- Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im jungen und mittleren Erwachsenenalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen.
- Bedeutung, Hintergrund und Diagnostik bedeutsamer Formen der Fehlernährung im Seniorenalter zu beschreiben und ihre Ernährungstherapie durchzuführen.

Kursinhalt

1. Formen der Fehlernährung
 - 1.1 Definition des Begriffs Fehlernährung (Malnutrition)
 - 1.2 Überernährung
 - 1.3 Unter- und Mangelernährung
2. Fehlernährung im Kindesalter: Schwerpunkt juvenile Adipositas
 - 2.1 Diagnostik
 - 2.2 Grundsätzliches zur Therapie
 - 2.3 Ernährungstherapie der Adipositas bei Kindern

- 2.4 Weitere Formen der Fehlernährung im Kindesalter
3. Fehlernährung im Jugendalter: Schwerpunkt Essstörungen
 - 3.1 Bedeutung und Hintergrund
 - 3.2 Anorexia nervosa
 - 3.3 Bulimie
 - 3.4 Biggerexie
 - 3.5 Weitere Essstörungen
4. Fehlernährung im jungen und mittleren Erwachsenenalter: Schwerpunkt adulte Adipositas
 - 4.1 Bedeutung und Hintergrund
 - 4.2 Diagnostik
 - 4.3 Grundsätzliches zur Therapie
 - 4.4 Beispiele erfolgreicher Therapieprogramme
 - 4.5 Weitere Formen der Fehlernährung im Erwachsenenalter
5. Fehlernährung im höheren Seniorenalter: Schwerpunkt Mangelernährung
 - 5.1 Bedeutung und Hintergrund
 - 5.2 Diagnostik und Therapieansätze
 - 5.3 Prävention im häuslichen Umfeld
 - 5.4 Prävention in Pflegeeinrichtungen
 - 5.5 Weitere Formen der Fehlernährung im Seniorenalter

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Ernährungstherapie bei Lebensmittelunverträglichkeiten und -allergien

Kurscode: DLBEWWET202

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

Beschreibung des Kurses

Die Prävalenz von Lebensmittelunverträglichkeiten scheint kontinuierlich zu steigen, wobei neben den seit langem bekannten immunologisch und nicht immunologisch vermittelten Unverträglichkeiten in den letzten Jahren zunehmend auch weitere Unverträglichkeiten wie z. B. auf bestimmte Getreidearten (z. B. Weizen) fokussiert werden. Die Studierenden lernen immunologisch und nicht immunologisch vermittelte Lebensmittelunverträglichkeiten zu definieren und zu kategorisieren. Sie beschäftigen sich mit Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik und Ernährungstherapie der bedeutsamsten Vertreter beider Gruppen von Unverträglichkeiten von Lebensmitteln, darunter u. a. die immunologisch vermittelten klassischen Lebensmittelallergien im Kindes- und Erwachsenenalter einschließlich der sogenannten Kreuzallergien sowie Zöliakie und typischen Vertretern nicht immunologisch vermittelter Unverträglichkeiten wie Laktoseintoleranz und Fruktosemalabsorption sowie Pseudoallergien. Mit den in den letzten Jahren kontrovers diskutierten Unverträglichkeitsreaktionen auf Getreide und dem stetig wachsenden Angebot an sogenannten free-from-Produkten werden ergänzende aktuelle Aspekte aufgegriffen und kritisch diskutiert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

1. Lebensmittelunverträglichkeiten
 - 1.1 Definition und Einteilung

- 1.2 Häufigkeit und Bedeutung
2. Immunologisch vermittelte Nahrungsmittelunverträglichkeiten (Lebensmittelallergien)
 - 2.1 Bedeutung
 - 2.2 Mechanismus
 - 2.3 Häufige Allergene
 - 2.4 Diagnostik
 - 2.5 Therapie
 - 2.6 Kreuzallergien
 - 2.7 Sonstiges
3. Zöliakie
 - 3.1 Bedeutung
 - 3.2 Mechanismus
 - 3.3 Diagnostik
 - 3.4 Therapie
4. Nicht immunologisch vermittelte Kohlenhydratverwertungsstörungen
 - 4.1 Beispiel Laktoseintoleranz: Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik, Therapie
 - 4.2 Beispiel Fruktosemalabsorption: Bedeutung, Mechanismus, Diagnostik, Therapie
 - 4.3 Weitere Kohlenhydratverwertungsstörungen
5. Nicht immunologisch vermittelte Pseudoallergien
 - 5.1 Bedeutung
 - 5.2 Mechanismus
 - 5.3 Diagnostik
 - 5.4 Therapie
6. Unverträglichkeitsreaktionen auf Getreide
 - 6.1 Überblick und Einteilung
 - 6.2 Aktueller Stand der Diskussion
 - 6.3 Exkurs: FODMAP
7. Free-from-Produkte, Hype oder Notwendigkeit?
 - 7.1 Begriffsbestimmung und Notwendigkeit von Free-from-Produkten
 - 7.2 Clean Labels – die Werbung mit dem Verzicht?

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

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Unternehmensgründung

Modulcode: DLBEWWUG

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Mirko Bendig (Unternehmensgründung und Innovationsmanagement) / Prof. Dr. Andreas Herrmann (Unternehmensplanspiel)

Kurse im Modul

- Unternehmensgründung und Innovationsmanagement (BUGR01)
- Unternehmensplanspiel (BUPL01)

Art der Prüfung(en)

<p>Modulprüfung</p>	<p>Teilmodulprüfung</p> <p><u>Unternehmensgründung und Innovationsmanagement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Fernstudium": Klausur oder Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie, 90 Minuten • Studienformat "myStudium": Klausur oder Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur oder Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie, 90 Minuten <p><u>Unternehmensplanspiel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Fernstudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) • Studienformat "myStudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.) • Studienformat "Kombistudium": Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)
<p>Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum</p>	

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <p>Unternehmensgründung und Innovationsmanagement</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Unternehmensgründung und Unternehmensgründer ▪ Innovationsmanagement ▪ Prüfung der Geschäftsidee ▪ Geschäftsplanung ▪ Finanzierung ▪ Rechtliche Aspekte ▪ Businessplan als Basiskonzept der Gründung <p>Unternehmensplanspiel</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Computergestütztes Unternehmensplanspiel u.a. unter Berücksichtigung folgender Bereiche: ▪ F&E ▪ Finanzen ▪ Produktion ▪ Einkauf ▪ Marketing und Vertrieb
--

Qualifikationsziele des Moduls**Unternehmensgründung und Innovationsmanagement**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Bedeutung und Grundzüge der empirischen Entrepreneurswissenschaft wiederzugeben, und in ihrer volkswirtschaftlichen Bedeutung zu erkennen.
- Gründerentscheidungen unter Berücksichtigung ihrer Rahmenbedingungen zu analysieren, und mit Blick auf Rechtsformwahl, Finanzierungsentscheidungen und Businessplangestaltung nachzuvollziehen.
- die Grundzüge strategischen wie operativen Innovationsmanagements darzustellen.

Unternehmensplanspiel

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- im Rahmen eines Unternehmensplanspiels praktische betriebliche Tätigkeiten in den wirtschaftlichen Bereichen der Fertigung, des Einkaufs, der Finanzplanung, der Personalplanung, der Forschung und der Entwicklung sowie auch des Marketings und des Vertriebs auszuführen.
- zentrale Aspekte der Personalqualifikation, der Produktivität, des Produktlebenszyklus, der Rationalisierung, des Aktienkurses sowie auch der Umwelt und des Unternehmenswerts bei ihren Entscheidungen zu berücksichtigen.
- Unternehmensziele und Strategien zu entwerfen, Entscheidungen unter Zeitdruck zu treffen und die getroffenen Entscheidungen zu analysieren und zu bewerten.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Baut auf Modulen aus dem Bereich Betriebswirtschaft & Management auf

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management

Unternehmensgründung und Innovationsmanagement

Kurscode: BUGR01

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

Beschreibung des Kurses

Dieser Kurs vermittelt das betriebswirtschaftliche Basiswissen für die Gründung von Unternehmen. Es werden die ökonomischen und kaufmännischen Grundlagen der Unternehmensgründung und der Unternehmensentwicklung unter Berücksichtigung von Rahmenbedingungen des Gründungsprozesses dargestellt. Dazu werden Finanzierungsmöglichkeiten, rechtliche Rahmenbedingungen und Planungsprozesse erörtert. Besonderes Augenmerk wird auf den Businessplan als zentralem Planungsmittel der Gründung gelegt. Abschließend werden die Kernelemente des Innovationsmanagements dargestellt, und zwar sowohl in seiner strategischen wie auch in seiner operativen Ausprägung.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Bedeutung und Grundzüge der empirischen Entrepreneurswissenschaft wiederzugeben, und in ihrer volkswirtschaftlichen Bedeutung zu erkennen.
- Gründerentscheidungen unter Berücksichtigung ihrer Rahmenbedingungen zu analysieren, und mit Blick auf Rechtsformwahl, Finanzierungsentscheidungen und Businessplangestaltung nachzuvollziehen.
- die Grundzüge strategischen wie operativen Innovationsmanagements darzustellen.

Kursinhalt

1. Entrepreneurship
 - 1.1 Die Wissenschaft vom Entrepreneur
 - 1.2 Persönlichkeit, Prozesse und Definitionen
2. Volkswirtschaftliche Aspekte
 - 2.1 (Volkswirtschafts-)Theoretische Funktionen innovativer Entrepreneure
 - 2.2 Internationale volkswirtschaftliche Aspekte
 - 2.3 Entrepreneurship in Deutschland
3. Handlungs- und Entscheidungsfelder von Gründern
 - 3.1 Grundmodell des Entrepreneurship
 - 3.2 Opportunities – unternehmerische Gelegenheiten
 - 3.3 Handlungs- und Entscheidungsfelder „Ressourcen“ und „Organisation“

- 3.4 Entscheidungs- und Handlungsfeld „Strategie“
- 4. Rahmenbedingungen konstitutiver Entscheidungen: Gründungsfinanzierung
 - 4.1 Grundfragen der Gründungsfinanzierung
 - 4.2 Eigenkapitalgeber und Gründungsfinanzierung mit Eigenkapital
 - 4.3 Rolle der Kreditinstitute und Gründungsfinanzierung mit Fremdkapital
 - 4.4 Sonstige Finanzierungsarten und öffentliche Fördermittel
- 5. Rahmenbedingungen konstitutiver Entscheidungen: Rechtsformen
 - 5.1 Entscheidungskriterien und Rechtsquellen
 - 5.2 Rechtsformen
 - 5.3 Gründungsrelevante rechtliche Aspekte
- 6. Geschäftsmodell und Businessplan
 - 6.1 Die Geschäftsidee
 - 6.2 Entrepreneurial Design – das Geschäftsmodell
 - 6.3 Analysemöglichkeiten des Entrepreneurial Designs und Finanzierungsplanung
 - 6.4 Der Businessplan
- 7. Strategisches Innovationsmanagement
 - 7.1 Innovation und Innovationsmanagement
 - 7.2 Innovationsmanagement
 - 7.3 Normatives und strategisches Innovationsmanagement
- 8. Operatives Innovationsmanagement
 - 8.1 Innovationsorientierte Organisation und Führung
 - 8.2 Management von Innovationsprozessen
 - 8.3 Implementierung und Entwicklungstendenzen im Innovationsmanagement

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

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 100 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 25 h	Selbstüberprüfung 25 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 100 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 25 h	Selbstüberprüfung 25 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur oder Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie, 90 Minuten

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 100 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 25 h	Selbstüberprüfung 25 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Unternehmensplanspiel

Kurscode: BUPL01

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

Beschreibung des Kurses

Das computergestützte Unternehmensplanspiel versetzt die Studierenden in die Lage von Vorstandsmitgliedern. In Teamarbeit können sie ihr betriebswirtschaftliches Wissen vertiefen, stärker verknüpfen und sich auf einem dynamischen Marktumfeld präsentieren. Mit dem Planspiel können nahezu alle Bereiche (z. B. F&E, Finanzen, Produktion, Einkauf, Marketing und Vertrieb) eines Unternehmens angesprochen werden. Insbesondere liefern das interne Rechnungswesen mit detaillierter Kostenrechnung, das externe Rechnungswesen sowie Marktforschungsberichte die Grundlage für die Entscheidungen. Die Komplexität der Aufgaben/Entscheidungen steigt im Spielverlauf, während die Zeitsequenzen gleich bleiben.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- im Rahmen eines Unternehmensplanspiels praktische betriebliche Tätigkeiten in den wirtschaftlichen Bereichen der Fertigung, des Einkaufs, der Finanzplanung, der Personalplanung, der Forschung und der Entwicklung sowie auch des Marketings und des Vertriebs auszuführen.
- zentrale Aspekte der Personalqualifikation, der Produktivität, des Produktlebenszyklus, der Rationalisierung, des Aktienkurses sowie auch der Umwelt und des Unternehmenswerts bei ihren Entscheidungen zu berücksichtigen.
- Unternehmensziele und Strategien zu entwerfen, Entscheidungen unter Zeitdruck zu treffen und die getroffenen Entscheidungen zu analysieren und zu bewerten.

Kursinhalt

1. Unternehmensziele und -strategien
2. Absatz: Konkurrenzanalyse, Marketingmix, Produktlebenszyklen, Produkt-Relaunch, Produktneueinführung, Eintritt in einen neuen Markt, Kalkulation von Sondergeschäften, Deckungsbeitragsrechnung und Marktforschungsberichte als Informationsgrundlage für Marketingentscheidungen
3. F&E: Technologie, Ökologie, Wertanalyse
4. Beschaffung/Lagerhaltung: Optimale Bestellmenge

5. Fertigung: Investition, Desinvestition, Eigenfertigung oder Fremdbezug, Auslastungsplanung, ökologische Produktion, Rationalisierung, Lernkurve
6. Personal: Personalplanung, Qualifikation, Produktivität, Fehlzeiten, Fluktuation
7. Finanz- und Rechnungswesen: Kostenarten-, Kostenstellen-, Kostenträgerrechnung, stufenweise Deckungsbeitragsrechnung, Finanzplanung, Bilanz- und Erfolgsrechnung, Cashflow
8. Aktienkurs und Unternehmenswert
9. Portfolioanalyse

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

- Die Teilnehmer erhalten mit der Anmeldung ein Handbuch.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Abrechnungs- und Finanzierungssysteme

Modulcode: DLBEWAUF

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Klaus Schliz (Abrechnungssysteme in der Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege) / Prof. Dr. Klaus-Dieter Schliz (Finanzierungssysteme Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege)

Kurse im Modul

- Abrechnungssysteme in der Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege (DLBPMABS01)
- Finanzierungssysteme Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege (DLBPMFS01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung <u>Abrechnungssysteme in der Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege</u> • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten <u>Finanzierungssysteme Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege</u> • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten
---------------------	--

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Abrechnungssysteme in der Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege

- Vergütung – Wege, Arten und Systematiken in der historischen Perspektive
- Kategorisierung von Abrechnungssystemen
- Verschiedene Abrechnungssysteme
- Gesellschaftspolitischer und gerontoökonomischer Ausblick

Finanzierungssysteme Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege

- Pflegefinanzierung aus volkswirtschaftlicher Sicht
- verschiedene Finanzierungs- und Vergütungssysteme
- Unternehmensfinanzierung
- Finanzplanung
- Analyse von Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung anhand von Kennzahlen
- Unternehmensformen und Corporate Governance
- Politisch-legislative Steuerung

Qualifikationsziele des Moduls**Abrechnungssysteme in der Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Gründe der Einführung von Abrechnungsstandards, -systemen und -methoden zu benennen und zu erläutern.
- Abrechnungssysteme (Einzelleistungsvergütung, Wahlleistungen, Pflegesätze, Pauschalvergütung, DRG/G-DRG, Mischformen, Codier-Systeme, Sonderentgelte) zu vergleichen und Details, Stärken und Schwächen zu erklären.
- Abrechnungsweisen – gesetzlich Versicherte und Zuzahlende, privat Versicherte sowie Selbstzahler – zuzuordnen und Ausnahmen zu erkennen.
- grundsätzliche ökonomische Bewertungen der Abrechnungssysteme vor dem Hintergrund finanzieller und personeller Ressourcenverknappung und sozio-demografischen Wandels durchzuführen.

Finanzierungssysteme Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die einschlägigen Fachbegriffe im Gebiet der Finanzierung, insbesondere der Unterscheidung von Eigen- und Fremdfinanzierung sowie der Außen- und Innenfinanzierung zu erklären.
- das Zusammenspiel von staatlicher Seite, Sozialversicherung, privater Versicherungen und der privaten Hand sowie Kapitalmärkten zu verstehen.
- sowohl den öffentlichen Finanzierungsauftrag über Sozialversicherungs- und staatliche Mittel als auch die Rolle der privaten Versicherungen und von „Out-of-Pocket“-Zahlungen der Leistungsnehmer zu erläutern.
- zentrale Bedeutung der Finanzberichterstattung für die Informationsbeschaffung von Investoren zu verstehen.
- Unternehmensdaten zu analysieren.
- unter Anwendung der Techniken der Finanzanalyse verschiedene Aspekte der Unternehmensfinanzierung wie z. B. der Liquidität, der Profitabilität und der Finanzierungsstruktur eines Unternehmens selbstständig zu beurteilen.
- Methoden der langfristigen Finanzplanung zur Generierung eines Geschäftsplanes zu benennen.
- auf der Basis der erlernten Zusammenhänge die Verknüpfung zwischen Wachstum und Finanzierungserfordernissen von Unternehmen und Einrichtungen auf dem Pflegesektor abzuleiten.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Finanzen & Steuern

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Wirtschaft & Management

Abrechnungssysteme in der Kranken-, Alten-, Heiler- ziehungspflege

Kurscode: DLBPMABS01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden lernen Abrechnungsarten und -system im ambulanten, stationären und Rehabilitationssektor und deren Entwicklung vor dem Hintergrund ökonomischer und politischer Bedarfe – Kostendeckung, Leistungsorientierung und/oder Kostendeckelung – kennen. Sie erwerben Kenntnisse über die Anwendung einzelner Abrechnungssysteme, ihre Stärken, ihre Schwächen und Entwicklungsbedarfe. Darüber hinaus wird der Unterschied zwischen der Leistungsabrechnung in den unterschiedlichen Sektoren – ambulant, teilstationär, stationär und Einrichtungssettings thematisiert (Pflegedienst, Altenheim, Krankenhaus, Rehabilitationseinrichtung, Sonderfall Psychiatrie).

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Gründe der Einführung von Abrechnungsstandards, -systemen und -methoden zu benennen und zu erläutern.
- Abrechnungssysteme (Einzelleistungsvergütung, Wahlleistungen, Pflegesätze, Pauschalvergütung, DRG/G-DRG, Mischformen, Codier-Systeme, Sonderentgelte) zu vergleichen und Details, Stärken und Schwächen zu erklären.
- Abrechnungsweisen – gesetzlich Versicherte und Zuzahlende, privat Versicherte sowie Selbstzahler – zuzuordnen und Ausnahmen zu erkennen.
- grundsätzliche ökonomische Bewertungen der Abrechnungssysteme vor dem Hintergrund finanzieller und personeller Ressourcenverknappung und sozio-demografischen Wandels durchzuführen.

Kursinhalt

1. Geschichte der Pflege und ihrer Vergütung in Deutschland
 - 1.1 Vom Nicht-Beruf zum Ausbildungsberuf – Pflege vor 1883
 - 1.2 Die Einführung der Krankenversicherung 1883
 - 1.3 Finanzierungs- und Abrechnungssysteme nach dem 2. Weltkrieg
 - 1.4 Einführung der Pflegeversicherung 1995
2. Kategorisierung von Abrechnungssystemen

- 2.1 Kategorisierung nach dem Empfänger der Rechnung
- 2.2 Kategorisierung nach der Art der Berechnung der Vergütung
- 2.3 Kategorisierung nach der Art der Ausgabenbegrenzung
3. Das Vergütungs- und Abrechnungssystem für Krankenhausleistungen
 - 3.1 Abrechnung der Betriebskosten über Fallpauschalen
 - 3.2 Vereinbarung von Budgets
 - 3.3 Abrechnungsbeispiel
 - 3.4 Bewertung des Abrechnungssystems für Krankenhäuser
4. Das Abrechnungssystem für die stationäre Pflege
 - 4.1 Gesetzliche Grundlagen
 - 4.2 Abrechnungssysteme für Pflegeheime
 - 4.3 Der Eigenanteil der Bewohner
 - 4.4 Bewertung des Abrechnungssystems für stationäre Pflegeleistungen
5. Das Abrechnungssystem für ambulante Pflegeleistungen
 - 5.1 Ansprüche der Pflegebedürftigen nach SGB XI
 - 5.2 Vergütung der Leistungen von Pflegediensten
 - 5.3 Abrechnungssysteme von Pflegediensten
 - 5.4 Bewertung des Abrechnungssystems für ambulante Pflegeleistungen
6. Das Abrechnungssystem für die psychiatrische Pflege
 - 6.1 Was ist psychiatrische Pflege und wer leistet sie?
 - 6.2 Stationäre psychiatrische Pflege
 - 6.3 Ambulante psychiatrische Pflege
7. Gesellschaftspolitischer und gerontoökonomischer Ausblick
 - 7.1 Zahlen und Daten zur Demografie
 - 7.2 Gesellschaftspolitische Aspekte
 - 7.3 Veränderte Lebensstile
 - 7.4 Versorgung dementer Menschen und Live-in-Arrangements
 - 7.5 Ökonomische Aspekte

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

- Anlauf, S. (2013): Die pflegerischen Leistungen im Krankenhaus vergüten. Am Beispiel von NANDA-International Pflegediagnosen. Verlag Dr. Kovac, Hamburg.
- Deutscher Caritasverband (Hrsg.) (2016): SGB XI. Soziale Pflegeversicherung mit eingearbeitetem PSG II, PräVg und HPG. Gesetzestext mit gekennzeichneten Änderungen, Überblick und Stellungnahmen. Lambertus, Freiburg.
- Fleßa, S./Greiner, W. (2013): Grundlagen der Gesundheitsökonomie. Eine Einführung in das wirtschaftliche Denken im Gesundheitswesen. Springer Gabler, Heidelberg.
- Kerres, A./Falk, J./Seeberger, B. (2013): Lehrbuch Pflegemanagement. Springer, Heidelberg.
- Savarino, J. (2014): Praxishandbuch MDK-Management. Erfolgreiches Forderungsmanagement in der stationären Krankenhausabrechnung. medhochzwei, Heidelberg.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Finanzierungssysteme Kranken-, Alten-, Heilerziehungspflege

Kurscode: DLBPMFS01

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

Beschreibung des Kurses

Dieser Kurs bietet eine Einführung in die Grundlagen der Leistungs- und Unternehmens- bzw. Einrichtungsfinanzierung. Studierende erhalten einen praxisorientierten Überblick über die Aufgaben und Ziele des Finanzmanagements in Unternehmen und Einrichtungen der Kranken-, Alten- und Heilerziehungspflege (ambulant und stationär/for-profit und non-profit), über die Unternehmenskontrolle und die Funktionen der staatlichen Ebene, der Sozialversicherungen, der Privatzahlenden und der Kapitalmärkte bei der Leistungsvergütung und Kapitalbeschaffung. Weitere Inhalte des Kurses sind das Zusammenspiel der Finanzberichterstattung und der Finanzierung, insbesondere die herausragende Rolle der Jahresabschlussdaten als wichtigste Informationsquelle für Investoren. Darüber hinaus werden Verfahren der Finanzanalyse behandelt sowie Methoden der langfristigen Finanzplanung aufgezeigt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die einschlägigen Fachbegriffe im Gebiet der Finanzierung, insbesondere der Unterscheidung von Eigen- und Fremdfinanzierung sowie der Außen- und Innenfinanzierung zu erklären.
- das Zusammenspiel von staatlicher Seite, Sozialversicherung, privater Versicherungen und der privaten Hand sowie Kapitalmärkten zu verstehen.
- sowohl den öffentlichen Finanzierungsauftrag über Sozialversicherungs- und staatliche Mittel als auch die Rolle der privaten Versicherungen und von „Out-of-Pocket“-Zahlungen der Leistungsnehmer zu erläutern.
- zentrale Bedeutung der Finanzberichterstattung für die Informationsbeschaffung von Investoren zu verstehen.
- Unternehmensdaten zu analysieren.
- unter Anwendung der Techniken der Finanzanalyse verschiedene Aspekte der Unternehmensfinanzierung wie z. B. der Liquidität, der Profitabilität und der Finanzierungsstruktur eines Unternehmens selbstständig zu beurteilen.
- Methoden der langfristigen Finanzplanung zur Generierung eines Geschäftsplanes zu benennen.
- auf der Basis der erlernten Zusammenhänge die Verknüpfung zwischen Wachstum und Finanzierungserfordernissen von Unternehmen und Einrichtungen auf dem Pflegesektor abzuleiten.

Kursinhalt

1. Pflegefinanzierung aus volkswirtschaftlicher Sicht
 - 1.1 Pflegezweige in Deutschland
 - 1.2 Organisationsformen für Pflege in Deutschland
2. Finanzierung und Vergütungssystem für Krankenhäuser
 - 2.1 Investitionskostenfinanzierung im Krankenhaus
 - 2.2 Laufende Betriebskosten im Krankenhaus
3. Finanzierung und Vergütungssystem für Pflegeheime
 - 3.1 Ansprüche der Versicherten auf vollstationäre Pflege nach SGB XI
 - 3.2 Finanzierung von Pflegeheimen für alte Menschen
 - 3.3 Finanzierung von Sonderformen stationärer Pflegeeinrichtungen
4. Finanzierung und Vergütungssystem für Pflegedienste
 - 4.1 Leistungsspektrum und Vergütungen
 - 4.2 Kostenträger und Rechnungsadressaten von Pflegediensten
5. Finanzierungsquellen der Pflege in Deutschland
 - 5.1 Finanzierungsquelle Sozialversicherungen
 - 5.2 Finanzierung von Pflegeleistungen aus Steuermitteln
 - 5.3 Finanzierung von Pflegeleistungen über Privatzahler
6. Unternehmensfinanzierung
 - 6.1 Finanzierung und Kapital
 - 6.2 Finanzierungsarten
 - 6.3 Finanzierungsziele und finanzielles Gleichgewicht
7. Finanzplanung
 - 7.1 Planung
 - 7.2 Liquiditätsplanung
 - 7.3 Langfristige Finanzplanung
8. Finanzierung über den Kapitalmarkt
 - 8.1 Kapitalmarkt
 - 8.2 Bankkredite
 - 8.3 Anleihen
 - 8.4 Aktien und sonstige Beteiligungen

9. Analyse von Bilanz und Gewinn- und Verlustrechnung anhand von Kennzahlen
 - 9.1 Bilanzkennzahlen
 - 9.2 Erfolgskennzahlen
 - 9.3 Cashflow und Kapitalflussrechnung
10. Unternehmensformen und Corporate Governance
 - 10.1 Abgrenzung Non-Profit- und gemeinnützige Organisationen
 - 10.2 Rechtsformen der Non-Profit-Organisationen
 - 10.3 Corporate Governance
11. Politisch-legislative Steuerung
 - 11.1 Die Akteure in der Pflege
 - 11.2 Steuerung durch Gesetze und Selbstverwaltung
 - 11.3 Grundlegende Probleme und Herausforderungen für die Pflege
 - 11.4 Wichtige Pflegereformen der letzten Jahre
 - 11.5 Wahlprogramme der Parteien

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

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Health Care Management

Modulcode: BWGM

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Dagmar Ittmer (Einführung in das Gesundheitsmanagement) / Prof. Dr. Dagmar Ittner (Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung))

Kurse im Modul
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Einführung in das Gesundheitsmanagement (BWGM01) ▪ Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung) (BWGM02)

Art der Prüfung(en)			
Modulprüfung	<table border="1"> <tr> <td>Teilmodulprüfung</td> </tr> <tr> <td> <u>Einführung in das Gesundheitsmanagement</u> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten <u>Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung)</u> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten </td> </tr> </table>	Teilmodulprüfung	<u>Einführung in das Gesundheitsmanagement</u> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten <u>Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung)</u> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten
Teilmodulprüfung			
<u>Einführung in das Gesundheitsmanagement</u> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten <u>Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung)</u> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten 			

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Einführung in das Gesundheitsmanagement

- Geschichtliche Grundlagen und Systeme des Gesundheitsmarktes, Rahmenbedingungen des Gesundheitswesens, Besonderheiten des Gesundheitsmarktes im Zusammenspiel von Marktwirtschaft und öffentlichem Auftrag
- Herausforderungen eines solidarischen Gesundheitssystems
- Gesundheitssysteme im Vergleich und Gesundheitstourismus sowie deren Implikationen für das deutsche Gesundheitssystem
- Betriebliches Gesundheitsmanagement als Führungsaufgabe zum Erhalt der Beschäftigungs- und Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens

Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung)

- Skizzierung der Rahmenbedingungen sowie der gesetzlichen Grundlagen des Gesundheitssystems (SGB V, SGB XI; SGB XII; SGB IX)
- Analyse der Angebotsstrukturen (private und gesetzliche Krankenkassen, öffentliche Institutionen, Netzwerke, integrierte Versorgung, Besonderheiten freigemeinnütziger Anbieter)
- Krankenhausfinanzierungssystem unter Berücksichtigung des DRG-Systems

Qualifikationsziele des Moduls

Einführung in das Gesundheitsmanagement

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die grundlegenden Prozesse des Gesundheitsmanagements wiederzugeben.
- Modelle des Gesundheitswesens zu kennen und aktuelle Situationen entsprechend zu klassifizieren.
- Akteure und Komponenten sowie deren Zusammenspiel im Gesundheitsmarkt zu überblicken.
- die gegenwärtigen Probleme und Entwicklungen des Gesundheitsmarktes auf die Chancen für eigenes wirtschaftliches Handeln und Entscheiden hin zu bewerten.
- das betriebliche Gesundheitsmanagement als Führungsinstrument zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit und zur Stärkung der Mitarbeiterbindung einzusetzen.

Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung)

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die strukturellen und ökonomischen sowie die politischen und rechtlichen Rahmenbedingungen des Gesundheitswesens zu analysieren und zu bewerten.
- auf Basis erworbener Kenntnisse die Grundzüge von Entscheidungen im Gesundheitswesen zu erkennen und eine eigene, selbstständige Entscheidungsfindung zu entwickeln.
- die Prozesse im Gesundheitswesen in ihren Grundzügen zu skizzieren.
- bereits vorhandene betriebswirtschaftliche Kenntnisse auf die Mechanismen des Gesundheitsmanagements anzuwenden.
- die Regulierungen gesetzlicher Eingriffe zu verstehen, zu analysieren und in eigene Entscheidungen mit einzubeziehen.
- Finanzierungs- und Entscheidungsprozesse, die ihnen sowohl bei einer Tätigkeit innerhalb als auch außerhalb der Gesundheitswirtschaft von großen Nutzen sein werden, zu durchdringen.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Baut auf Modulen aus dem Bereich Gesundheitsmanagement auf

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit & Soziales

Einführung in das Gesundheitsmanagement

Kurscode: BWGM01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden lernen die Spezifika des Gesundheitsmarktes kennen. Verschiedene Modelle – Marktsysteme (z. B. USA), Beveridge (z. B. NHS in Großbritannien), Bismarcksches Krankenversicherungsmodell als Basis der heutigen deutschen gesetzlichen Krankenversicherungen – werden im aktuellen Kontext bearbeitet. Die gegenwärtigen Prozesse im Zusammenspiel von Regulierung und Deregulierung des Gesundheitsmarktes, von Marktwirtschaft und Sicherstellungsbedürfnissen werden diskutiert. Neue Potentiale des Gesundheitsmarktes, bspw. in Form eines wachsenden Gesundheitstourismus, werden vorgestellt und bewertet. Das betriebliche Gesundheitsmanagement wird als branchenübergreifendes Führungsinstrument vorgestellt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die grundlegenden Prozesse des Gesundheitsmanagements wiederzugeben.
- Modelle des Gesundheitswesens zu kennen und aktuelle Situationen entsprechend zu klassifizieren.
- Akteure und Komponenten sowie deren Zusammenspiel im Gesundheitsmarkt zu überblicken.
- die gegenwärtigen Probleme und Entwicklungen des Gesundheitsmarktes auf die Chancen für eigenes wirtschaftliches Handeln und Entscheiden hin zu bewerten.
- das betriebliche Gesundheitsmanagement als Führungsinstrument zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit und zur Stärkung der Mitarbeiterbindung einzusetzen.

Kursinhalt

1. Gesundheitswesen und Gesundheitswirtschaft
 - 1.1 Das Gesundheitswesen in Deutschland
 - 1.2 Praktische Relevanz des Managements im Gesundheitswesen
 - 1.3 Gesundheitswirtschaft
 - 1.4 Der Gesundheitsmarkt – ein echter Markt?
 - 1.5 Kritik am Gesundheitsmarkt
 - 1.6 Wettbewerb im Gesundheitswesen?
2. Systembeschreibungen

- 2.1 Ausgangslage
- 2.2 Marktsysteme
- 2.3 Staatliche Gesundheitssysteme
- 2.4 Sozialversicherungssysteme
- 2.5 Vergleich der Gesundheitssysteme
- 2.6 Der sechste Kondratieff-Zyklus
3. Herausforderung eines solidarischen Gesundheitssystems
 - 3.1 Demografischer Wandel
 - 3.2 Medizinischer Fortschritt
 - 3.3 Sozialer Wandel
 - 3.4 Herausforderung für das Gesundheitswesen
4. Gesundheitssysteme im Vergleich: die D-A-CH-Region
 - 4.1 Das deutsche Gesundheitssystem
 - 4.2 Das österreichische Gesundheitswesen
 - 4.3 Das Gesundheitswesen in der Schweiz
5. Gesundheitstourismus
 - 5.1 Deutschland als Reiseland
 - 5.2 Neuer Gesundheitstourismus
 - 5.3 Wachstumsgründe
 - 5.4 Potenziale und Chancen
 - 5.5 Outgoing-Tourismus
6. Fraud & Corruption – Betrug und Korruption im Gesundheitswesen?
 - 6.1 Daten und Fakten
 - 6.2 Erscheinungsformen und Täter
 - 6.3 Abrechnungsproblematik
 - 6.4 Folgen
 - 6.5 Lösungsansätze
 - 6.6 Strafrechtliche Verfolgung
7. Betriebliche Gesundheitsvorsorge: Chancen für ein Unternehmen
 - 7.1 Ausgangslage
 - 7.2 Bedarf an und Gründe für BGM
 - 7.3 BGM – Definition, Aufgaben, Nutznießer, Ziele und Prinzipien
 - 7.4 Zentrale Handlungsfelder, Nachteile, Stolpersteine und Grenzen

- 7.5 Mindeststandards, Mitarbeiterbindung und ROI
- 7.6 Modell eines integrierten BGM

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Rahmenbedingungen des Gesundheitsmarktes (Vertiefung)

Kurscode: BWGM02

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

Beschreibung des Kurses

Aufbauend auf den Einführungen werden die gesetzlichen Grundlagen, die Anbieter- und Nachfragestrukturen des Gesundheitsmarktes unter besonderer Berücksichtigung der unmittelbaren Gesundheitsversorgung sowie die Finanzierungswege dargestellt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die strukturellen und ökonomischen sowie die politischen und rechtlichen Rahmenbedingungen des Gesundheitswesens zu analysieren und zu bewerten.
- auf Basis erworbener Kenntnisse die Grundzüge von Entscheidungen im Gesundheitswesen zu erkennen und eine eigene, selbstständige Entscheidungsfindung zu entwickeln.
- die Prozesse im Gesundheitswesen in ihren Grundzügen zu skizzieren.
- bereits vorhandene betriebswirtschaftliche Kenntnisse auf die Mechanismen des Gesundheitsmanagements anzuwenden.
- die Regulierungen gesetzlicher Eingriffe zu verstehen, zu analysieren und in eigene Entscheidungen mit einzubeziehen.
- Finanzierungs- und Entscheidungsprozesse, die ihnen sowohl bei einer Tätigkeit innerhalb als auch außerhalb der Gesundheitswirtschaft von großen Nutzen sein werden, zu durchdringen.

Kursinhalt

1. Gesetzliche Grundlagen
 - 1.1 Gesetzliche Krankenversicherung (SGB V)
 - 1.2 Soziale Pflegeversicherung (SGB XI)
 - 1.3 Sozialhilfe (SGB XII)
 - 1.4 Rehabilitation (SGB IX)
2. Finanzierung
 - 2.1 Finanzierung der gesetzlichen Krankenversicherung
 - 2.2 Finanzierung der privaten Krankenversicherung
 - 2.3 Finanzierung der Berufsgenossenschaften

2.4	Finanzierung des zweiten Gesundheitsmarkts
2.5	Gesundheitsfonds
2.6	DRG
2.7	Ambulanter Bereich
3.	Leistungsanbieter – Analyse ambulanter und stationärer Anbieter
3.1	Ambulanter Sektor
3.2	Stationärer Sektor
4.	Das Krankenhausfinanzierungssystem unter Berücksichtigung des DRG-Systems
4.1	Marktspezifische Besonderheiten der Leistungserstellung im Krankenhaus
5.	Ambulante Versorgung
5.1	Von der Einzelpraxis zum Medizinischen Versorgungszentrum (MVZ)

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Busse, R./Schreyögg, J./Stargardt, T. (Hrsg.) (2013): Management im Gesundheitswesen. Das Lehrbuch für Studium und Praxis. 3. Auflage, Springer, Berlin. ▪ Fleß, S. (2013): Grundlagen der Gesundheitsökonomie: Eine Einführung in das wirtschaftliche Denken im Gesundheitswesen. 3. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden. ▪ Mediengruppe Oberfranken (Hrsg.) (2014): KU Gesundheitsmanagement Sonderheft. Krankenhausfinanzierungsrecht 2014. Mediengruppe Oberfranken, Bamberg. ▪ Rau, F./Roeder, N./Hensen, P. (Hrsg.) (2009): Auswirkungen der DRG-Einführung in Deutschland. Standortbestimmung und Perspektiven. Kohlhammer, Stuttgart. ▪ Walhalla Fachredaktion (Hrsg.) (2014): Das gesamte Sozialgesetzbuch SGB I bis SGB XII. 17. Auflage, Walhalla Fachverlag, Regensburg. ▪ Wernitz, M.H./Pelz, J. (2010): Gesundheitsökonomie und das deutsche Gesundheitswesen. Ein praxisorientiertes Lehrbuch für Studium und Beruf. Kohlhammer, Stuttgart.

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Gesundheitsökonomie (Vertiefung)

Modulcode: DLGWGO

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Brit Schneider (Gesundheitsökonomie I (Zielgruppenarbeit)) / Prof. Dr. Brit Schneider (Gesundheitsökonomie II (Zweiter Gesundheitsmarkt))

Kurse im Modul

- Gesundheitsökonomie I (Zielgruppenarbeit) (DLGWGO01)
- Gesundheitsökonomie II (Zweiter Gesundheitsmarkt) (DLGWGO02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Gesundheitsökonomie I (Zielgruppenarbeit)

- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten

Gesundheitsökonomie II (Zweiter Gesundheitsmarkt)

- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls**Gesundheitsökonomie I (Zielgruppenarbeit)**

- Zielgruppenarbeit im Gesundheitswesen
- Personen- und Berufsgruppen
- Strategische Aktionen und Reaktionen
- Zielgruppenorientierte Handlungsweisen aus gesundheitsökonomischer Sicht
- Lobbyismus
- Der Sonderweg konfessioneller Einrichtungsträger

Gesundheitsökonomie II (Zweiter Gesundheitsmarkt)

- Gesundheitsmärkte
- Ursachen und Entwicklungslinien
- Wettbewerb und Marktverschiebungen
- Politische Steuerung
- Chancen und Risiken aus Verbrauchersicht
- Unternehmerische Möglichkeiten

Qualifikationsziele des Moduls**Gesundheitsökonomie I (Zielgruppenarbeit)**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die verschiedenen Personengruppen und Berufshaltungen auf der Einrichtungs- und Verbandsebene sowie im politischem Sektor zu skizzieren.
- Strategien von Beratungsgesellschaften und Lobbygruppen zu erkennen.
- die Einflussfaktoren Bildung, Medien und politische Kampagnenarbeit zu erfassen und in Form von zielgruppenorientierten Maßnahmen einzusetzen.
- die ökonomische Bedeutung der personellen Hemisphäre zu erfassen.

Gesundheitsökonomie II (Zweiter Gesundheitsmarkt)

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die (veränderte) Grundhaltung der Kundinnen und Kunden im Gesundheitsmarkt zu beschreiben und Konsequenzen der zurückliegenden Gesundheitsreformen auf Angebots- und Nachfrageseite des Gesundheitsmarktes zu benennen.
- den zweiten Gesundheitsmarkt in Abgrenzung des ersten Gesundheitsmarktes zu definieren und Dienstleister korrekt zuzuordnen.
- den Wandel dieses Marktes vor dem Hintergrund möglicher weiterer staatlicher Reformbestrebungen einzuschätzen und ökonomisch und ethisch zu bewerten.
- gesundheitsunternehmerische Chancen und Risiken abzuleiten.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Gesundheitsmanagement

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit & Soziales

Gesundheitsökonomie I (Zielgruppenarbeit)

Kurscode: DLGWG001

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden lernen die verschiedenen Zielgruppen kennen und hinsichtlich ihres sozioökonomischen Hintergrundes und ihrer psychosozialen Motive zu bewerten

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die verschiedenen Personengruppen und Berufshaltungen auf der Einrichtungs- und Verbandsebene sowie im politischem Sektor zu skizzieren.
- Strategien von Beratungsgesellschaften und Lobbygruppen zu erkennen.
- die Einflussfaktoren Bildung, Medien und politische Kampagnenarbeit zu erfassen und in Form von zielgruppenorientierten Maßnahmen einzusetzen.
- die ökonomische Bedeutung der personellen Hemisphäre zu erfassen.

Kursinhalt

1. Zielgruppenarbeit im Gesundheitswesen
 - 1.1 Begriffe und Methoden
 - 1.2 Akteure und Handlungsbereiche
 - 1.3 Handlungslogiken
2. Personen- und Berufsgruppen
 - 2.1 Motive und Verhaltensregeln
 - 2.2 Konflikte und Koalitionen
 - 2.3 Beispiel: Zielgruppenarbeit
3. Strategische Aktionen und Reaktionen
 - 3.1 Kampagnen
 - 3.2 Medien
 - 3.3 Bildung
4. Zielgruppenorientierte Handlungsweisen aus gesundheitsökonomischer Sicht
 - 4.1 Gesundheitsökonomik und Evaluationsstudien
 - 4.2 Zielgruppenorientierung in der Gesundheitspolitik

4.3	Zielgruppenorientierung und soziale Ungleichheit
5.	Lobbyismus
5.1	Lobbyismus im deutschen Gesundheitswesen
5.2	US-amerikanischer Lobbyismus
6.	Der Sonderweg konfessioneller Einrichtungsträger
6.1	Wertesystem
6.2	Kirchliches Arbeitsrecht

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur
<ul style="list-style-type: none">▪ Fleß, S./Greiner, W. (2013): Grundlagen der Gesundheitsökonomie. Eine Einführung in das wirtschaftliche Denken im Gesundheitswesen. 3. Auflage, Springer Gabler, Heidelberg.▪ Hajen, L./Paetow, H./Schumacher, H. (2013): Gesundheitsökonomie. Strukturen – Methoden – Praxisbeispiele. 7. Auflage, Kohlhammer, Stuttgart.▪ Lauterbach, K. W./Stock, S./Brunner, H. (Hrsg.) (2013): Gesundheitsökonomie. Lehrbuch für Mediziner und andere Gesundheitsberufe. 2. Auflage, Huber, Bern.▪ Roeder, N./Hensen, P./Franz, D. (Hrsg.) (2013): Gesundheitsökonomie, Gesundheitssystem und öffentliche Gesundheitspflege. Ein praxisorientiertes Kurzlehrbuch. 2. Auflage, Deutscher Ärzte-Verlag, Köln.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Skript	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur
<input checked="" type="checkbox"/> Video	<input checked="" type="checkbox"/> Online Tests
<input checked="" type="checkbox"/> Audio	
<input checked="" type="checkbox"/> Folien	

Gesundheitsökonomie II (Zweiter Gesundheitsmarkt)

Kurscode: DLGWGO02

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

Beschreibung des Kurses

Zum zweiten Gesundheitsmarkt gehören alle privat finanzierten Produkte, Dienstleistungen und Lebensphilosophien. Dieser Markt ist im Wandel und stark im Wachstum. Dies wiederum ist Folge nicht nur eines allgemeinen Bewusstseinswandels, sondern auch des Wegfalls oder Reduktion staatlicher Medizin- Pflege-, Präventions- und Rehabilitationsleistungen auf dem sogenannten ersten Gesundheitsmarkt. Diese (laufende) Wechselbeziehung, (aktuelle und künftige) Veränderungen auf der Finanzierungs- und Bedarfsseite sowie vor allem die Konsequenzen und Chancen für Leistungsnehmende und Leistungsgebende ist Thema dieses Vertiefungskurses – dies in Ergänzung des Moduls Health Care Management.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die (veränderte) Grundhaltung der Kundinnen und Kunden im Gesundheitsmarkt zu beschreiben und Konsequenzen der zurückliegenden Gesundheitsreformen auf Angebots- und Nachfrageseite des Gesundheitsmarktes zu benennen.
- den zweiten Gesundheitsmarkt in Abgrenzung des ersten Gesundheitsmarktes zu definieren und Dienstleister korrekt zuzuordnen.
- den Wandel dieses Marktes vor dem Hintergrund möglicher weiterer staatlicher Reformbestrebungen einzuschätzen und ökonomisch und ethisch zu bewerten.
- gesundheitsunternehmerische Chancen und Risiken abzuleiten.

Kursinhalt

1. Gesundheitsmärkte
 - 1.1 Definitionen
 - 1.2 Erster Gesundheitsmarkt
 - 1.3 Zweiter Gesundheitsmarkt
2. Ursachen und Entwicklungslinien
 - 2.1 Ursachen
 - 2.2 Entwicklungslinien
3. Wettbewerb und Marktverschiebungen
 - 3.1 Wettbewerb zwischen Gesundheitsmärkten

- 3.2 Marktverschiebungen
- 4. Politische Steuerung
 - 4.1 Rechtsgrundlagen
 - 4.2 Marktzugang und Preisbildung
 - 4.3 Marktkommunikation
- 5. Chancen und Risiken aus Verbrauchersicht
 - 5.1 Freiheit
 - 5.2 Solidarität
 - 5.3 Gerechtigkeit
 - 5.4 Leben und Gesundheit
- 6. Unternehmerische Möglichkeiten
 - 6.1 Neue Bedürfnisse, Zielgruppen und Ideen
 - 6.2 Finanzierung und Kapitalbeschaffung
 - 6.3 Marktchancen und -risiken

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Fleß, S./Greiner, W. (2013): Grundlagen der Gesundheitsökonomie. Eine Einführung in das wirtschaftliche Denken im Gesundheitswesen. 3. Auflage, Springer Gabler, Heidelberg.
- Hajen, L./Paetow, H./Schumacher, H. (2013): Gesundheitsökonomie. Strukturen – Methoden – Praxisbeispiele. 7. Auflage, Kohlhammer, Stuttgart.
- Lauterbach, K. W./Stock, S./Brunner, H. (Hrsg.) (2013): Gesundheitsökonomie. Lehrbuch für Mediziner und andere Gesundheitsberufe. 2. Auflage, Huber, Bern.
- Roeder, N./Hensen, P./Franz, D. (Hrsg.) (2013): Gesundheitsökonomie, Gesundheitssystem und öffentliche Gesundheitspflege. Ein praxisorientiertes Kurzlehrbuch. 2. Auflage, Deutscher Ärzte-Verlag, Köln.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Ambulante Kranken- und Altenpflege

Modulcode: DLBPMKAP

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Klaus Schliz (Ambulante Kranken- und Altenpflege I) / Prof. Dr. Klaus Schliz (Ambulante Kranken- und Altenpflege II)

Kurse im Modul

- Ambulante Kranken- und Altenpflege I (DLBPMKAP01)
- Ambulante Kranken- und Altenpflege II (DLBPMKAP02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Ambulante Kranken- und Altenpflege I

- Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten

Ambulante Kranken- und Altenpflege II

- Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <p>Ambulante Kranken- und Altenpflege I</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ambulante (Kinder-)Krankenpflege und Altenpflege ▪ AkteurInnen en détail ▪ Wandel von Berufsbildern ▪ Wandel der Tätigkeiten ▪ Politisch-legislatives Fundament der Gegenwart <p>Ambulante Kranken- und Altenpflege II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Unterschiedliche Perspektiven? Erster und zweiter Gesundheitsmarkt ▪ „Zuhause alt werden“ – Wunsch und Wirklichkeit in Deutschland ▪ Unternehmertum in der ambulanten Pflege – Möglichkeiten und Realitäten 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Ambulante Kranken- und Altenpflege I</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ eine thematische Abgrenzung und Schwerpunkte ambulanter (Kinder-) Krankenpflege und Altenpflege zu sehen und zu setzen. ▪ AkteurInnen und deren Funktionen en détail zu benennen. ▪ Funktionen und Aufgaben nach Sektoren zu differenzieren. ▪ den Wandel von Berufsbildern vor dem sozioökonomischen Hintergrund der jüngsten Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft zu erläutern. ▪ relevante gesetzliche Rahmenbedingungen zu benennen und kritisch zu bewerten. ▪ Veränderungsbedarfe zu erkennen und Veränderungsentwürfe zu entwickeln. <p>Ambulante Kranken- und Altenpflege II</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ zu erklären, inwieweit sich für den ersten und zweiten Gesundheitsmarkt Unterschiede im Blick auf die ambulante Kranken- und Altenpflege ergeben. ▪ unter dem Stichwort „Zuhause alt werden“ Wunsch und Wirklichkeit der Häuslichen Pflege in Deutschland 2015 + einzuschätzen und zu thematisieren. ▪ unter dem Blickpunkt Unternehmertum in der ambulanten Pflege anhand von Fallstudien Möglichkeiten und Realitäten für eine Existenzgründung (z. B. Pflegedienst, Beratung, Gutachtertätigkeit) zu bewerten. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Pflegewissenschaft</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit & Soziales</p>

Ambulante Kranken- und Altenpflege I

Kurscode: DLBPMAP01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden lernen die Einzelsektoren Kranken- und Kinderkrankenpflege sowie Altenpflege inhaltlich kennen und voneinander zu unterscheiden. Darin enthalten ist auch eine vertiefende Beschreibung der AkteurInnen (aufbauend auf dem Modul Pflegemanagement) mit besonderem Blick auf ihre Interaktion, Wettbewerb und Störvariablen im ambulanten Markt. Zudem werden die traditionellen in der Gegenwart vorherrschenden Berufsbilder aufbauend auf dem Modul Pflegemanagement hinsichtlich ihres Wandels und ihrer Zukunftsfähigkeit betrachtet und ergänzende, teilweise neue (nach 2000 hinzugekommene) Berufsbilder vorgestellt und deren SWOTs diskutiert. Hier steht vor allem die Frage nach benachbarten anderen (eventuell konkurrierenden) Berufsgruppen im Vordergrund. Abgerundet wird dieser Kurs, indem die Studierenden die Fähigkeit erwerben, Marktwandel, Berufswandel vor dem Hintergrund ökonomischer, kultureller und legislativer Impulse und Normen zu bewerten und diskursiv zu diskutieren.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine thematische Abgrenzung und Schwerpunkte ambulanter (Kinder-) Krankenpflege und Altenpflege zu sehen und zu setzen.
- AkteurInnen und deren Funktionen en détail zu benennen.
- Funktionen und Aufgaben nach Sektoren zu differenzieren.
- den Wandel von Berufsbildern vor dem sozioökonomischen Hintergrund der jüngsten Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft zu erläutern.
- relevante gesetzliche Rahmenbedingungen zu benennen und kritisch zu bewerten.
- Veränderungsbedarfe zu erkennen und Veränderungsentwürfe zu entwickeln.

Kursinhalt

1. Ambulante Kranken- und Altenpflege in der Gegenwart
 - 1.1 Charakteristika, Einsatzbereiche und Träger der ambulanten Pflege
 - 1.2 Begrifflichkeiten und Kennzahlen
 - 1.3 Demografischer Wandel
 - 1.4 Kausale Zusammenhänge und Hauptproblemfelder
2. Grundsatz „Ambulant vor stationär“

- 2.1 Vorrangregelung im Sozialgesetzbuch
- 2.2 Exkurs: Wie kostengünstig oder -intensiv ist die ambulante Pflege?
3. Gesetzliche Rahmenbedingungen der ambulanten Pflege
 - 3.1 Sozialgesetzbücher
 - 3.2 Pflegestärkungsgesetze
 - 3.3 Pflegeberufegesetz inklusive SWOT Analyse
 - 3.4 Ambulante Pflegedienstleitung: Spezielle Management-Herausforderungen
 - 3.4.1 Die Rolle der Pflegedienstleitung
 - 3.4.2 Rekrutierung neuer Mitarbeiter und Personalmarketing
 - 3.4.3 Einsatz- und Tourenplanung
 - 3.4.4 Geeignete Arbeitszeitmodelle
 - 3.4.5 Controlling: Relevante Kennzahlen
 - 3.4.6 Gender Mainstreaming in der Pflege
 - 3.5 Pflegebedürftige und Pflegendе – Psychosoziale Perspektive
 - 3.5.1 Pflegebedürftige: Interdependenz und Rollenverschiebung
 - 3.5.2 Be- und Entlastung von pflegenden Angehörigen
 - 3.5.3 Belastungsfolgen: FEM und Gewalt in der häuslichen Pflege
 - 3.6 Neue Berufsfelder und Entwicklungen
 - 3.6.1 Neue Pflegeberufe
 - 3.6.2 Gemeinschaftliche Wohnformen: Ambulant betreute Wohngemeinschaften
 - 3.6.3 Pflege 4.0

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Skript	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur
<input checked="" type="checkbox"/> Video	<input checked="" type="checkbox"/> Online Tests
<input checked="" type="checkbox"/> Audio	
<input checked="" type="checkbox"/> Folien	

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Ambulante Kranken- und Altenpflege II

Kurscode: DLBPMAP02

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

Beschreibung des Kurses

Dieser Kurs beantwortet Fragen zur gesundheitsökonomischen Marktverortung der ambulanten Pflegeversorgung. Sie hat ihren Platz auf dem ersten Gesundheitsmarkt, inwiefern aber auch auf dem zweiten? Entwicklungen und Einflussfaktoren der ambulanten Pflege auf diesen Märkten werden genauso vertieft wie die konkreten vielfältigen Erscheinungsformen der ambulanten Kranken- und Altenpflege, lokale Unterschiede zwischen Ost und West, Stadt und Land etc. Der Schwerpunkt dieser Marktbetrachtung liegt in diesem Kurs nicht auf dem Inhalt, sondern auf der statistischen Verteilung. Ein weiterer Inhalt dieses Kurses besteht im Nachspüren eines Trends (oder Wunsches) in der Bevölkerung, möglichst in den eigenen vier Wänden die letzten Lebensjahre zu verbringen. Wie steht es damit in der Realität? Zum Dritten werden in diesem Kurs Möglichkeiten der Selbstständigkeit in der ambulanten Pflege vorgestellt und erläutert und den Studierenden anhand einiger exemplarischer Fälle eine erste Orientierung über die betreffenden Vorbedingungen, Tätigkeits- und Verantwortungsmerkmale, Marktchancen, Risiken u. a. gegeben.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- zu erklären, inwieweit sich für den ersten und zweiten Gesundheitsmarkt Unterschiede im Blick auf die ambulante Kranken- und Altenpflege ergeben.
- unter dem Stichwort „Zuhause alt werden“ Wunsch und Wirklichkeit der Häuslichen Pflege in Deutschland 2015 + einzuschätzen und zu thematisieren.
- unter dem Blickpunkt Unternehmertum in der ambulanten Pflege anhand von Fallstudien Möglichkeiten und Realitäten für eine Existenzgründung (z. B. Pflegedienst, Beratung, Gutachtertätigkeit) zu bewerten.

Kursinhalt

1. Trends in der ambulanten Pflege
 - 1.1 „Zu Hause alt werden“ als gegenwärtiger Wunsch der Betroffenen
 - 1.2 Ambulante Pflege: Modellprojekte als Vorboten „neuer“ Trends
 - 1.3 Trend der Digitalisierung
2. Aktuelle Gesundheitspolitik und ihre Herausforderungen
 - 2.1 Das Pflege-Sofortprogramm und die Personalbemessung
 - 2.2 Weitere Themen der Gesundheitspolitik

- 2.3 Pflegesituation im internationalen Vergleich
- 3. Ambulante Pflege und der Erste Gesundheitsmarkt
 - 3.1 Kennzeichen des Ersten Gesundheitsmarktes
 - 3.2 Räumliche Verteilung der ambulanten Pflege im Bundesgebiet
 - 3.3 Strategische Planung für einen ambulanten Pflegedienst
- 4. Ambulante Pflege und der Zweite Gesundheitsmarkt
 - 4.1 Kennzeichen des Zweiten Gesundheitsmarktes
 - 4.2 Pflegerelevante Teilmärkte und Privatzahlerkatalog
- 5. Fraud & Corruption
 - 5.1 Schwachstellen des Systems und Gesetzesbrüche
 - 5.2 Strategien zur Verhinderung von Korruption und Betrug
- 6. Selbstständigkeit in der ambulanten Pflege
 - 6.1 Voraussetzungen: Geschäftsidee, Persönlichkeit und Zulassung
 - 6.2 Finanzierung, Versicherungen, Steuern und Rechtsform
 - 6.3 Standortanalyse
 - 6.4 Was raten Unternehmensberater?

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Stationäre Kranken- und Altenpflege

Modulcode: DLBPMASKAP

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Maya Stagge (Stationäre Krankenpflege) / Prof. Dr. Maya Stagge (Stationäre Altenpflege)

Kurse im Modul

- Stationäre Krankenpflege (DLBPMASKAP01)
- Stationäre Altenpflege (DLBPMASKAP02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Stationäre Krankenpflege

- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten

Stationäre Altenpflege

- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Stationäre Krankenpflege

- Stationäre Kranken- und Kinderkrankenpflege in der Gegenwart
- Funktionen und Aufgaben stationärer Krankenpflege 28
- Pflegebilder – reguläre Stationspflege, Intensivpflege unterschiedlicher Krankheiten
- Sonderaspekte erkrankter Kinder und ihrer Pflege
- Psychiatrische Pflege
- Geriatrische Pflege
- Akteurssetting in der stationären Pflege
- Stationäre Krankenpflege im demografischen Wandel
- Gender Mainstreaming in der stationären Krankenpflege
- Internationalisierung in der stationären Krankenpflege

Stationäre Altenpflege

- Stationäre Altenpflege in der Gegenwart
- Funktionen und Aufgaben stationärer Altenpflege
- Pflegebilder: Demenzen und bösartige Neubildungen
- Gerontopsychiatrische Pflege
- Akteurssetting in der stationären Altenpflege
- Stationäre Altenpflege im demografischen Wandel
- Gender Mainstreaming in der stationären Pflege
- Internationalisierung in der stationären Altenpflege
- Gründen in der Altenpflege

Qualifikationsziele des Moduls**Stationäre Krankenpflege**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine thematische Abgrenzung und Schwerpunkte stationärer (Kinder-) Krankenpflege zu sehen und zu setzen.
- AkteurInnen und deren Funktionen en détail zu benennen.
- Funktionen und Aufgaben zu erläutern.
- den Wandel von Berufsbildern vor dem sozioökonomischen Hintergrund der jüngsten Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft zu erläutern.
- relevante gesetzliche Rahmenbedingungen zu nennen und kritisch zu bewerten.
- Veränderungsbedarfe zu sehen und Veränderungsentwürfe zu entwickeln.

Stationäre Altenpflege

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine thematische Abgrenzung und Schwerpunkte der stationären Altenpflege zu sehen und zu setzen.
- AkteurInnen und deren Funktionen en détail zu benennen.
- Funktionen und Aufgaben en détail zu erklären.
- den Wandel von Berufsbildern vor dem sozioökonomischen Hintergrund der jüngsten Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft zu erläutern.
- relevante gesetzliche Rahmenbedingungen zu benennen und kritisch zu bewerten.
- Veränderungsbedarfe zu sehen und Veränderungsentwürfe zu entwickeln.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Baut auf Modulen aus dem Bereich
Pflegerwissenschaft auf

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich
Gesundheit

Stationäre Krankenpflege

Kurscode: DLBPMSKAP01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden lernen die Einzelsektoren stationäre Kranken- und Kinderkrankenpflege inhaltlich kennen und voneinander zu unterscheiden. Darin enthalten ist auch eine vertiefende Beschreibung der AkteurInnen (aufbauend auf dem Modul Pflegemanagement) mit besonderem Blick auf ihre Interaktion, Wettbewerb und Störvariablen im stationären Markt. Zudem werden die traditionellen in der Gegenwart vorherrschenden Berufsbilder aufbauend auf dem Modul Pflegemanagement hinsichtlich ihres Wandels und ihrer Zukunftsfähigkeit betrachtet und ergänzende, teilweise neue (nach 2000 hinzugekommene) Berufsbilder vorgestellt und deren SWOTs diskutiert. Hier steht auch die Frage nach benachbarten anderen (eventuell konkurrierenden) Berufsgruppen im Vordergrund. Abgerundet wird dieser Kurs, indem die Studierenden die Fähigkeit erwerben, den Markt- und Berufswandel vor dem Hintergrund ökonomischer, kultureller und legislativer Impulse und Normen zu bewerten und diskursiv zu diskutieren.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine thematische Abgrenzung und Schwerpunkte stationärer (Kinder-) Krankenpflege zu sehen und zu setzen.
- AkteurInnen und deren Funktionen en détail zu benennen.
- Funktionen und Aufgaben zu erläutern.
- den Wandel von Berufsbildern vor dem sozioökonomischen Hintergrund der jüngsten Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft zu erläutern.
- relevante gesetzliche Rahmenbedingungen zu nennen und kritisch zu bewerten.
- Veränderungsbedarfe zu sehen und Veränderungsentwürfe zu entwickeln.

Kursinhalt

1. Stationäre Kranken- und Kinderkrankenpflege in der Gegenwart
 - 1.1 Die Weiblichkeit der Krankenpflege
 - 1.2 Arbeit oder Familie – ein Spannungsverhältnis
 - 1.3 Akademisierung der Pflege und Verhältnis zur Medizin
 - 1.4 Das Image der Pflege – von „Aufwertung“ zu Anerkennung
2. Funktionen und Aufgaben stationärer Krankenpflege 28

- 2.1 Funktionen in der stationären Krankenpflege
- 2.2 Handlungsfelder und Arbeitsfelder
- 2.3 Berufsbilder – neu oder im Wandel
- 2.4 Aufgaben der stationären Krankenpflege
3. Pflegebilder – reguläre Stationspflege, Intensivpflege unterschiedlicher Krankheiten
 - 3.1 Von „Pflegeleid“ – zu Pflegeleitbildern
 - 3.2 Stationäre und andere Pflegeformen
 - 3.3 Krankenhausstrukturen und Fachbereiche
 - 3.4 Pflegesysteme
4. Sonderaspekte erkrankter Kinder und ihrer Pflege
 - 4.1 Grundlagen und Kompetenzen
 - 4.2 Neue Kinderkrankheiten: Gesundheitsförderung und Prävention
 - 4.3 Besonderheiten der stationären Kinderkrankenpflege
 - 4.4 Gestaltung der Aufnahme von Kindern und Jugendlichen
 - 4.5 Aufnahme, Durchführung der Behandlung, Verlegung, Entlassung
 - 4.6 Aufgaben des Kinderkrankenpflegeteams bei der Rehabilitation
5. Psychiatrische Pflege
 - 5.1 Vom Irrenhaus zur Gerontopsychiatrie
 - 5.2 Wer macht was? Neurologe, Psychiater, Psychotherapeut und Psychologe
 - 5.3 Behandlungsansätze Besonderheiten der psychiatrischen Pflege
 - 5.4 Belastungen in der psychiatrischen Pflege
6. Geriatrische Pflege
 - 6.1 Definitionen und Hintergründe
 - 6.2 Demenzerkrankungen
 - 6.3 Sektorenübergreifende Behandlung geriatrischer Patienten
 - 6.4 Der sterbende Mensch: Palliative Care
 - 6.5 Rechtliche Aspekte des Sterbens
 - 6.6 Besonderheiten geriatrischer Pflege
7. Akteurssetting in der stationären Pflege
 - 7.1 Die Veränderung der ambulanten Notfallversorgung in Deutschland
 - 7.2 Äskulap vs. Homo oeconomicus
 - 7.3 Zwischenmenschliche und einrichtungsinterne Konflikte
 - 7.4 Spannungen durch bestehende Strukturen und Aufgabenverteilung

- 7.5 Strategien für die Zusammenarbeit
- 8. Stationäre Krankenpflege im demografischen Wandel
 - 8.1 Krankheiten der Zukunft
 - 8.2 Pflege der Zukunft
 - 8.3 Arbeit der Zukunft
 - 8.4 Der „Todesalgorithmus“ – Rationierung in der Zukunft
- 9. Gender Mainstreaming in der stationären Krankenpflege
 - 9.1 Gender Mainstreaming – Begriff
 - 9.2 Ziele von Gender Mainstreaming und Kritik
 - 9.3 Doing Gender im Krankenhaus
- 10. Internationalisierung in der stationären Krankenpflege
 - 10.1 Pflegekräfte mit Migrationshintergrund im Krankenhaus
 - 10.2 Flüchtlinge in der Krankenpflege
 - 10.3 Diversity Management in der Pflege
 - 10.4 Kultursensible Pflege
 - 10.5 Ausländische Patienten

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Akintürk, H. (2014): Gesundheits- und Kinderkrankenpflege. 2. Auflage, Thieme, Stuttgart.
- Dilcher, B./Hammerschlag, L. (Hrsg.) (2013): Klinikalltag und Arbeitszufriedenheit. Die Verbindung von Prozessoptimierung und strategischem Personalmanagement im Krankenhaus. Springer Gabler, Heidelberg.
- Ehrhard (2014): Personalbedarfsprognose im Gesundheits- und Pflegewesen. Eine berufs-, einrichtungs- und regionalspezifische Betrachtung für Deutschland. Verlag Peter Lang, Frankfurt a. M.
- Menche, N. (Hrsg.) (2014): Pflege Heute. 6. Auflage, Urban & Fischer Verlag/Elsevier, München.
- Zängl, P. (Hrsg.) (2015): Zukunft der Pflege. 20 Jahre Norddeutsches Zentrum zur Weiterentwicklung der Pflege. Springer, Heidelberg.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Stationäre Altenpflege

Kurscode: DLBPMSKAP02

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden lernen den Sektor der stationären Altenpflege inhaltlich kennen. Darin enthalten ist auch eine vertiefende Beschreibung der AkteurInnen mit besonderem Blick auf ihre Interaktion, Wettbewerb und Störvariablen im stationären Markt. Zudem werden die traditionellen in der Gegenwart vorherrschenden Berufsbilder aufbauend auf dem Modul Pflegemanagement hinsichtlich ihres Wandels und ihrer Zukunftsfähigkeit betrachtet und ergänzende, teilweise neue (nach 2000 hinzugekommene) Berufsbilder vorgestellt und deren SWOTs diskutiert. Hier steht auch die Frage nach benachbarten anderen (eventuell konkurrierenden) Berufsgruppen im Vordergrund. Abgerundet wird dieser Kurs, indem die Studierenden die Fähigkeit erwerben, den Markt- und Berufswandel vor dem Hintergrund ökonomischer, kultureller und legislativer Impulse und Normen zu bewerten und diskursiv zu diskutieren. Abgerundet wird der Kursinhalt mit ökonomischen und gesetzlichen Grundlagen zur Gründung von Heimbetrieben.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine thematische Abgrenzung und Schwerpunkte der stationären Altenpflege zu sehen und zu setzen.
- AkteurInnen und deren Funktionen en détail zu benennen.
- Funktionen und Aufgaben en détail zu erklären.
- den Wandel von Berufsbildern vor dem sozioökonomischen Hintergrund der jüngsten Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft zu erläutern.
- relevante gesetzliche Rahmenbedingungen zu benennen und kritisch zu bewerten.
- Veränderungsbedarfe zu sehen und Veränderungsentwürfe zu entwickeln.

Kursinhalt

1. Stationäre Altenpflege in der Gegenwart
 - 1.1 Altenpflege in der Krise
 - 1.2 Daten und Fakten
 - 1.3 Der Mensch im Mittelpunkt – Pflegemodelle und -qualität
 - 1.4 Pflegestandards
 - 1.5 Aggression und Gewalt in der Altenpflege
 - 1.6 Prophylaxen

2. Funktionen und Aufgaben stationärer Altenpflege
 - 2.1 Altenpflege vs. Krankenpflege
 - 2.2 Funktionen der stationären Altenpflege
 - 2.3 Aufgaben der stationären Altenpflege
3. Pflegebilder: Demenzen und bösartige Neubildungen
 - 3.1 Demenzen – Schweregrade und Assessments
 - 3.2 Symptome und Ausmaße der Beeinträchtigungen bei Demenz
 - 3.3 Pflegerische Interventionen bei Demenzen
 - 3.4 Bösartige Neubildungen
4. Gerontopsychiatrische Pflege
 - 4.1 Gerontopsychiatrie
 - 4.2 (Haupt-)Krankheitsbilder der Gerontopsychiatrie
 - 4.3 Das Pflegemodell von Böhm in der Gerontopsychiatrie
5. Akteurssetting in der stationären Altenpflege
 - 5.1 Essen in der stationären Altenpflege – die Fachkraft für Ernährung
 - 5.2 Beim Sterben begleiten – die Fachkraft für Palliativpflege
 - 5.3 Dekubitus & Co – der Wundexperte
 - 5.4 Qualitätszirkel
6. Stationäre Altenpflege im demografischen Wandel
 - 6.1 Die Zukunft der Pflege ist ambulant
 - 6.2 Pflege 4.0
 - 6.3 Finanzierung der stationären Altenpflege
7. Gender Mainstreaming in der stationären Pflege
 - 7.1 Doing gender in der Altenpflege
 - 7.2 Mehr Männer für die professionelle Altenpflege
 - 7.3 Pflegeverständnis der Gesellschaft
8. Internationalisierung in der stationären Altenpflege
 - 8.1 Außereuropäische Pflegekräfte für Europa
 - 8.2 Pflegebedürftige Migranten „Ausländer nicht willkommen“
 - 8.3 Alltag in Alten- und Pflegeheimen
 - 8.4 Konkurrenz für stationäre Pflege: die Care-Arbeit
9. Gründen in der Altenpflege

- 9.1 Persönliche Voraussetzungen und unternehmerisches Know-how
- 9.2 Rechtliche Voraussetzungen

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Bolz (2015): Pflegeeinrichtungen erfolgreich führen. Springer Gabler Verlag, Heidelberg.
- Behr (2015): Aufbruch Pflege. Springer Gabler Verlag, Heidelberg.
- Ehrhard (2014): Personalbedarfsprognose im Gesundheits- und Pflegewesen. Eine berufs-, einrichtungs- und regionalspezifische Betrachtung für Deutschland. Peter Lang Verlag, Frankfurt.
- Sittler (2011): Handbuch Altenpflege. Urban und Fischer Verlag/Elsevier, München.
- Fleßa (2013): Grundlagen der Gesundheitsökonomie. Eine Einführung in das wirtschaftliche Denken im Gesundheitswesen. Springer Gabler Verlag, Heidelberg.
- Lauterbach et al. (2013): Gesundheitsökonomie. Lehrbuch für Mediziner und andere Gesundheitsberufe. 2. Auflage, Huber-Verlag, Bern.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Krankenhausmanagement

Modulcode: DLGWKM

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen Keine	Niveau BA	CP 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. Cordula Kreuzenbeck (Einführung in das Krankenhausmanagement) / Prof. Dr. Cordula Kreuzenbeck (Krankenhaussettings – Rahmenbedingungen und Handlungsstrategien)

Kurse im Modul

- Einführung in das Krankenhausmanagement (DLGWKM01)
- Krankenhaussettings – Rahmenbedingungen und Handlungsstrategien (DLGWKM02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Einführung in das Krankenhausmanagement

- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "Kombistudium": *Prüfungsart*, 90 Minuten

Krankenhaussettings – Rahmenbedingungen und Handlungsstrategien

- Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls**Einführung in das Krankenhausmanagement**

- Kennzeichnung des Sektors
- Betreiber- und Finanzierungskategorisierung
- Der deutsche Krankenhausmarkt im internationalen Vergleich (USA, UK, NL, S)
- Veränderungen im Patientenmix und -zustrom
- Veränderungen im Personalmix und -markt
- Erwartungshaltung/Gesellschaftskritik an der „Klinikindustrie“

Krankenhaussettings – Rahmenbedingungen und Handlungsstrategien

- Facility Building & -Management
- Physician/Staff Recruitment & Human Resources
- Community Relations & Marketing, Vertrieb
- Diagnostic & Therapy Management
- Controlling & Reimbursement, Business Development
- Umweltmanagement und Entsorgung
- Klinikmanagement unter der Perspektive der Trägermodelle

Qualifikationsziele des Moduls**Einführung in das Krankenhausmanagement**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Unterscheidungen von Krankenhauseinrichtungen zu skizzieren.
- den verschiedenen Formen Träger- und Finanzierungsmodelle zuzuordnen.
- Spezifika des Non-Profit- und For-Profit-Marktes zu erläutern.
- Kerngeschäfte/Versorgungsaufträge, Risiken und Herausforderungen unterschiedlicher Formen zu erklären.

Krankenhaussettings – Rahmenbedingungen und Handlungsstrategien

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Managemententscheidungen und Konsequenzen abzuleiten.
- die unterschiedlichen Handlungsansprüche unter verschiedenen Trägerszenarien zu erkennen, zu werten und zu bewältigen.
- lösungsorientierte Handlungsmöglichkeiten im Krankenhausalltag zu erkennen und in der Praxis anzuwenden.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Baut auf Modulen aus dem Bereich Gesundheitsmanagement auf.

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit.

Einführung in das Krankenhausmanagement

Kurscode: DLGWKM01

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

Beschreibung des Kurses

Die Studierenden lernen Merkmale und Besonderheiten des deutschen Krankenhausmarktes kennen. Diese Kennzeichnung wird einem internationalen Vergleich unterzogen. Bei der Betrachtung gegenwärtiger Situationen und Entwicklungen wird Bezug genommen auf die historische Entwicklung. Im Einzelnen werden die verschiedenen Krankenhaustypen seit Ihrer Entstehung beleuchtet und die verschiedenen Trägersettings diskutiert. Darüber hinaus kommen aktuelle soziale und ökonomische Herausforderungen zur Sprache, die einen Ausblick auf geforderte Strategien im Managementhandeln geben.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Unterscheidungen von Krankeneinrichtungen zu skizzieren.
- den verschiedenen Formen Träger- und Finanzierungsmodelle zuzuordnen.
- Spezifika des Non-Profit- und For-Profit-Marktes zu erläutern.
- Kerngeschäfte/Versorgungsaufträge, Risiken und Herausforderungen unterschiedlicher Formen zu erklären.

Kursinhalt

1. Kennzeichnung des Sektors
 - 1.1 Der Krankenhaussektor als Element im Gesundheitssystem
 - 1.2 Grundprinzipien und Merkmale der Krankenhausversorgung
 - 1.3 Der Krankenhaussektor: Ökonomie, Krankenhausgüter und marktwirtschaftliche Steuerung
2. Betreiberkategorisierung
 - 2.1 Betreiber, Träger und Unternehmensformen
 - 2.2 Rechtsformen von Krankenhäusern
3. Finanzierungskategorisierung
 - 3.1 Finanzierungskategorien
 - 3.2 Betriebskostenfinanzierung
 - 3.3 Investitionsfinanzierung

4. Der deutsche Krankenhausmarkt im internationalen Vergleich (USA, UK, NL, S)
 - 4.1 Krankenhäuser: Subsysteme im jeweiligen Gesundheitssystem
 - 4.2 Indikatoren für Krankenhausleistungen
 - 4.3 Weitere Gedanken zur Produktivität der Krankenhäuser
5. Veränderungen im Patientenmix und -zustrom
 - 5.1 Zunehmende Patientensouveränität
 - 5.2 Patientensicherheit
 - 5.3 Demografie und Patienten
 - 5.4 Medizintourismus
6. Veränderungen im Personalmix und -markt
 - 6.1 Die Bedeutung des personellen Faktors
 - 6.2 Arbeitnehmerüberlassung
 - 6.3 Diversität als Antwort und Herausforderung
7. Erwartungshaltung/Gesellschaftskritik an der „Klinikindustrie“
 - 7.1 Wirtschaftliches Handeln und verstärkter Wettbewerb
 - 7.2 Die Identität von Krankenhäusern
 - 7.3 Erwartungen, Prognosen und Entwicklungen im Krankenhaus

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Krankenhaussettings – Rahmenbedingungen und Handlungsstrategien

Kurscode: DLGWKM02

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

Beschreibung des Kurses

Im Fokus dieses Kurses steht das konkrete Managementhandeln. Zum einen stehen hier Strategien und Beispielprojekte aus den verschiedenen Funktionsbereichen und Disziplinen der klinischen Medizin in einem üblichen Krankenhaussetting (allgemeines kommunales Krankenhaus) im Fokus, zum anderen werden dieselben Disziplinen und Funktionsbereiche unter der Perspektive anderer Trägermodelle (konfessionelles Non-Profit-Krankenhaus, For-Profit-Krankenhaus oder Klinik in privater Trägerschaft) in den Blick genommen. Anhand von Praxisbeispielen und Übungsaufgaben erwerben die Studierende Fach- und Praxiswissen im umfeldabhängigen Klinikmanagement.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Managemententscheidungen und Konsequenzen abzuleiten.
- die unterschiedlichen Handlungsansprüche unter verschiedenen Trägerszenarien zu erkennen, zu werten und zu bewältigen.
- lösungsorientierte Handlungsmöglichkeiten im Krankenhausalltag zu erkennen und in der Praxis anzuwenden.

Kursinhalt

1. Facility Building & -Management
 - 1.1 Facility-Management im Krankenhaus
 - 1.2 Facility-Management beginnt mit dem Krankenhausbau (Facility Building)
 - 1.3 Facility Building und Baurecht
2. Physician/Staff Recruitment & Human Resources
 - 2.1 Personalbindung
 - 2.2 Personalmanagement für ganzheitliche Betrachtung
 - 2.3 Personalcontrolling
3. Community Relations & Marketing, Vertrieb
 - 3.1 Community Relations & Marketing, Vertrieb: Eine begriffliche Einordnung
 - 3.2 Marketing für unternehmerisches Handeln der Krankenhäuser

4. Diagnostic & Therapy Management
 - 4.1 Diagnose und Therapie im Krankenhaus
 - 4.2 Aufbauorganisation
 - 4.3 Prozessorganisation
5. Controlling & Reimbursement, Business Development
 - 5.1 Vergütung von Krankenhausleistungen
 - 5.2 Controlling
 - 5.3 Strategisches Krankenhausmanagement (Business Development)
6. Umweltmanagement und Entsorgung
 - 6.1 Umweltmanagement
 - 6.2 Zertifizierung eines Umweltmanagementsystems
 - 6.3 Entsorgung
7. Klinikmanagement unter der Perspektive der Trägermodelle
 - 7.1 Träger, Rechtsformen und Einflussgrößen
 - 7.2 Das konfessionelle Krankenhaus – „no mission, no margin?“
 - 7.3 Das privatgetragene For-profit-Krankenhaus – „margin without mission?“
 - 7.4 Das kommunale allgemeine Krankenhaus – „no margin, no mission?“

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Gastronomie und Catering

Modulcode: DLBHOGUC

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Stefan Siehl (Gastronomiemanagement) / Jacqueline Spieß (Catering Management)

Kurse im Modul

- Gastronomiemanagement (DLBHOGUC01)
- Catering Management (DLBHOGUC02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Gastronomiemanagement

- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten

Catering Management

- Studienformat "Fernstudium": Klausur

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls**Gastronomiemanagement**

- Übersicht über Begriffe und Terminologien in der Gastronomie
- Analyse der organisatorischen Prozesse und Abläufe in der Gastronomie
- Restaurant- und Gastronomiekonzeption
- Gastronomiemanagement
- Aktuelle Trends in der Gastronomie

Catering Management

- Historie und Begriff des Caterings
- Analyse und Überblick über die Cateringbranche
- Verschiedene Formen des Caterings
- Materialwirtschaft im Catering
- Hygienische, qualitätstechnische und sicherheitsrelevante Themen im Catering Management
- Aktuelle Trends im Catering Management

Qualifikationsziele des Moduls**Gastronomiemanagement**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die historische Entwicklung der Gastronomie zu verstehen und zu skizzieren.
- die wichtigsten Begriffe der Gastronomie zu erklären.
- die organisatorischen Abläufe in der Gastronomie zu benennen und anzuwenden.
- die unterschiedlichen Formen gastronomischer Angebote gegenüberzustellen.
- die Kostenstrukturen in der Gastronomie zu skizzieren und eine Kalkulation inklusive Break-even-Analyse durchzuführen.
- die Grundsätze des Bestandsmanagements zu erklären und anzuwenden.
- die Herausforderungen und Chancen für die Gastronomie im digitalen Zeitalter zu identifizieren, zu analysieren und zu bewerten.
- Aspekte der Nachhaltigkeit in der Gastronomie zu analysieren und kritisch zu reflektieren.

Catering Management

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Eventmanagement	Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule Alle Bachelor-Programme im Bereich Hospitality, Tourismus & Event
---	---

Gastronomiemanagement

Kurscode: DLBHOGUC01

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

Beschreibung des Kurses

Die hohe Mobilität unserer Gesellschaft bewirkt, dass die Verpflegung außer Haus immer mehr an Bedeutung gewinnt. Die vielfältigen gastronomischen Anbieter lassen sich in vier Bereiche aufteilen: In der Hotellerie gilt der Gastronomiebereich als ein wichtiger Bereich eines Hotelbetriebs und trägt je nach Struktur und Ausrichtung zu einem Gros des Umsatzes bei. Andererseits verursacht der Gastronomiebereich jedoch auch in der Regel den größeren betriebsbedingten Kostenblock. Er besteht in der Regel aus den Bereichen Restaurant, Bar, Café, Bankettabteilung, Etagenservice, Küche, Einkauf, Wareneinsatzkontrolle, Spül- und Geschirrbereich (Stewarding), Servicebar/Kaffeeküche und eventuell Party- bzw. Cateringservice. Der Kurs befasst sich zunächst mit der Historie und den Terminologien in der Gastronomie. Anschließend werden die Leistungssysteme und die damit verbundenen Prozesse identifiziert und analysiert. Neben den organisatorischen Abläufen fließen Aspekte der Restaurantkonzeption ebenfalls in den Kursinhalt mit ein. Aufgrund der hohen Bedeutung der Kostenkontrolle im Gastronomiemanagement werden Kostenstruktur und Preisgestaltungen im Gastronomiebereich näher erläutert und analysiert. Darüber hinaus werden die unterschiedlichen Schritte der Messeorganisation beschrieben. Neben den aktuellen Trends und Herausforderungen für die Gastronomie im digitalen Zeitalter werden abschließend Aspekte der Nachhaltigkeit in der Gastronomie analysiert und kritisch reflektiert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die historische Entwicklung der Gastronomie zu verstehen und zu skizzieren.
- die wichtigsten Begriffe der Gastronomie zu erklären.
- die organisatorischen Abläufe in der Gastronomie zu benennen und anzuwenden.
- die unterschiedlichen Formen gastronomischer Angebote gegenüberzustellen.
- die Kostenstrukturen in der Gastronomie zu skizzieren und eine Kalkulation inklusive Break-even-Analyse durchzuführen.
- die Grundsätze des Bestandsmanagements zu erklären und anzuwenden.
- die Herausforderungen und Chancen für die Gastronomie im digitalen Zeitalter zu identifizieren, zu analysieren und zu bewerten.
- Aspekte der Nachhaltigkeit in der Gastronomie zu analysieren und kritisch zu reflektieren.

Kursinhalt

1. Historie und Terminologien in der Gastronomie
 - 1.1 Die Geschichte der Gastronomie

- 1.2 Terminologien in der Gastronomie
2. Gastronomische Leistungssysteme
 - 2.1 Organisatorische Strukturen in der Gastronomie
 - 2.2 Formen gastronomischer Angebote
 - 2.3 Bedürfnisstruktur in der Gastronomie
3. Restaurantkonzeption und -entwicklung
 - 3.1 Stufen der Restaurantkonzeption und -planung
 - 3.2 Restaurantdesign
4. Kostenstruktur in der Gastronomie
 - 4.1 Umsatz-/Gewinnanalyse
 - 4.2 Break-even-Analyse
 - 4.3 Standardkosten und Preiskalkulation
5. Beschaffungs- und Bestandsmanagement
 - 5.1 Einkaufs- und Beschaffungsmarketing
 - 5.2 Grundsätze der Bestandskontrolle
 - 5.3 Bestandsmanagement und Warenumschlag
6. Online-Herausforderungen und -Chancen für die Gastronomie
 - 6.1 Soziale Medien
 - 6.2 Online Ordering und Internetportale
 - 6.3 Reservierungs- und Bewertungsportale
7. Nachhaltiges Restaurantmanagement
 - 7.1 Lebensmittelverschwendung und Abfallpolitik
 - 7.2 Energie- und Wasserverbrauch
 - 7.3 Nachhaltiger Einkauf und Marketing
8. Neue Trends und Entwicklungen in der Gastronomie
 - 8.1 Digitalisierung
 - 8.2 Strukturwandel im Lebensmittelsektor
 - 8.3 Take-away

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

- Civitello, L. (2011): Cuisine and Culture. A History of Food and People. 3. Auflage, Wiley, Hoboken, NJ.
- Flad, P. O. (2002): Dienstleistungsmanagement in Gastronomie und Foodservice-Industrie. Deutscher Fachverlag, Frankfurt am Main.
- Gruner, A./Freyberg, B. v./Euchner, M. (2016): Gastronomie managen. Umsatzchancen nutzen, Kostenfallen meiden. Matthaes Verlag, Stuttgart.
- Henschel, U. K./Gruner, A. (2013): Hotelmanagement. 4. Auflage, Oldenbourg, München.
- Hinterholzer, T. (2013): Facebook, Twitter und Co. in Hotellerie und Gastronomie. Ein Handbuch für Praktiker. Springer Gabler, Wiesbaden.
- Köhn, C. (2012): Food & Beverage Controlling. GRIN, München.
- Meyer, H. (2011): Management in der Gastronomie, m. CD-ROM. Oldenbourg, München.
- Murano, P. (2002). Understanding Food Science and Technology. Wadsworth, Belmont (CA).
- Sloan, P./Legrand, W./Hindley, C. (2015). The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Routledge, London.
- Wilde, H. et al. (2010): Controlling im Food & Beverage-Management. Oldenbourg, München.
- Zeitschriften:
 - AHGZ – Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung
 - Catering Management
 - Food service
 - FoodService Europe & Middle East
 - gastrotel
 - gastronomie und hotellerie
 - Küche
 - nomyblog – Magazin für Gastronomie und Genuss

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Catering Management

Kurscode: DLBHOGUC02

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

Beschreibung des Kurses

Der Kurs umfasst eine Reihe von sehr unterschiedlichen Arten und Formen des Cateringservice. Business-, Care-, Verkehrs-, Schul-, Hochschul-, Stadion-, Messe- und Event-Catering sind dabei wichtige Bereiche für Cateringunternehmen wie auch die Vending-Branche und das Non-Food-Catering. Neben den Grundlagen des Caterings werden ebenso wichtige Bereiche wie die der Cateringtechnologie, des Cateringrechts und des Catering Marketings erläutert und analysiert. Ein besonderer Fokus liegt dabei auch auf dem Beschaffungsaspekt, dem Qualitäts- und Hygienemanagement sowie auf den Besonderheiten des Transports und der Logistik. Neben der Entwicklung kundenorientierter Cateringkonzepte gibt der Kurs abschließend einen Ausblick auf aktuelle Trends im Bereich des Caterings.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

1. Begriff und Historie des Catering Business
 - 1.1 Catering im Kontext der Außer-Haus-Verpflegung
 - 1.2 Die Entwicklung der Gemeinschaftsverpflegung und des Catering Business
 - 1.3 Betreiber- und Bewirtschaftungsmodelle
 - 1.4 Der deutsche Cateringmarkt
2. Sparten des Contract Caterings
 - 2.1 Business Catering
 - 2.2 Education Catering

- 2.3 Care Catering
- 2.4 Verkehrs-Catering
- 3. Event- und Sport-Catering
 - 3.1 Stadion-Catering
 - 3.2 Messe-Catering
 - 3.3 Event-Catering
- 4. Materialwirtschaft im Catering
 - 4.1 Beschaffungs- und Logistikmanagement
 - 4.2 Zentraleinkauf
 - 4.3 Lagerung
- 5. Lebensmittelhygiene: gesetzliche Grundlagen und Praxis im Catering
 - 5.1 Gesetzliche Vorgaben
 - 5.2 Gute Hygienepraxis (GHP)
 - 5.3 HACCP
 - 5.4 Spezielle Anforderungen im Catering
- 6. Besonderheiten im Catering
 - 6.1 Transport
 - 6.2 Personalwesen
 - 6.3 Zusätzliche Serviceangebote
- 7. Aktuelle Trends im Catering Business
 - 7.1 Marketing und Online-Portale
 - 7.2 Cook & Chill
 - 7.3 Superfoods
- 8. Perspektiven von Green Catering
 - 8.1 Was ist Green Catering?
 - 8.2 Maßnahmen und Kriterien
 - 8.3 Perspektiven

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

- Bless, T. J. (2008): Erfolgreich in der Gastronomie. Entwicklungen und Trends in der deutschen Esskultur. Diplomica, Hamburg.
- Hinterholzer, T. (2013): Facebook, Twitter und Co. in Hotellerie und Gastronomie. Ein Handbuch für Praktiker. Springer Gabler, Wiesbaden.
- Janssen, J./Lehrke, M. (2015): HACCP. Kompakt und verständlich. Ein Leitfaden zur Umsetzung von HACCP in der Lebensmittelwirtschaft. Lehrke, Hamburg.
- Kammerer, H./Cordes, E. (2007): Partyservice und Catering. Matthaes, Stuttgart.
- Kober, R. E (2007): Catering total. Die Vielfalt und die Chancen des Catering. Wagner, Gelnhausen.
- Sloan, P./Legrand, W./Hindley, C. (2015). The Routledge Handbook of Sustainable Food and Gastronomy. Routledge, London.
- Steinel, M. (2008): Erfolgreiches Verpflegungsmanagement. Praxisorientierte Methoden für Einsteiger und Profis. Verlag Neuer Merkur/rhw, München.
- Wilde, H. et al. (2010): Controlling im Food & Beverage-Management. Oldenbourg, München.
- Zeitschriften:
 - AHGZ – Allgemeine Hotel- und Gastronomiezeitung
 - Catering Inside
 - Catering Management
 - Eventlocations
 - Food service
 - gastgewerbe
 - gv-Praxis
 - Küche
 - nomyblog – Magazin für Gastronomie und Genuss

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Marktpsychologie

Modulcode: DLBMPS

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	CP	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ keine ▪ keine 	BA	10	300 h

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Julia Pitters (Wirtschaftspsychologie) / Prof. Dr. Julia Pitters (Konsumentenverhalten)

Kurse im Modul

- Wirtschaftspsychologie (DLBMPS01)
- Konsumentenverhalten (DLBMPS02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Wirtschaftspsychologie

- Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten

Konsumentenverhalten

- Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls

Wirtschaftspsychologie

- Allgemeine Theorien der Wirtschaftspsychologie
- Psychologie mikroökonomischer Prozesse
- Psychologie makroökonomischer Prozesse
- Psychologie des Wandels
- Die lernende Organisation

Konsumentenverhalten

- Verhaltenswissenschaftliche Grundlagen des Konsumverhaltens
- Einflussfaktoren auf das Konsumverhalten
- Konsumverhalten auf Dienstleistungsmärkten
- Organisationales Kaufverhalten

Qualifikationsziele des Moduls

Wirtschaftspsychologie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Konsumentenverhalten

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- zentrale Begriffe der Konsumentenpsychologie zu erklären sowie die grundlegenden psychologischen Modelle zur Erklärung des Konsumentenverhaltens zu unterscheiden und hinsichtlich ihrer Aussagekraft und Einsatzfähigkeit zu beurteilen.
- psychologische Theorien und Modelle über Faktoren darzulegen, die das Verhalten auslösen bzw. beeinflussen und daraus Empfehlungen für zielführende Marketing- und Werbemaßnahmen abzuleiten.
- verhaltenswissenschaftliche Modelle zu Kaufentscheidungen und Kaufprozessen zu diskutieren und darauf basierend Handlungsempfehlungen für Unternehmen zu entwickeln.
- die wesentlichen verhaltenswissenschaftlichen Aspekte und Instrumente der Kundenbindung zu erklären und Lösungsansätze für konkrete betriebliche Aufgabenstellungen in diesem Bereich zu erarbeiten.
- die besonderen Anforderungen beim Verkauf von Dienstleistungen zu beschreiben und Maßnahmen zu planen, um ihnen erfolgversprechend zu begegnen.
- organisationales Kaufverhalten und dessen Determinanten modellhaft zu erläutern und Vorschläge zu unterbreiten, um das Handeln in den einzelnen Prozessphasen zielführend zu gestalten.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist Grundlage für weitere Module im Bereich Psychologie

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Sozialwissenschaften

Wirtschaftspsychologie

Kurscode: DLBMPS01

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

Beschreibung des Kurses

Entscheidungen in komplexen Situationen folgen nicht den Regeln der Logik, sondern sind von den Eigenheiten des Verhaltens der Marktteilnehmer bestimmt. Um dieses Verhalten besser zu verstehen und darauf aufbauend verlässliche Prognosen zu erstellen, muss die Ökonomie die Erkenntnisse der Psychologie berücksichtigen. Nach einer Einführung in die ökonomische Psychologie und deren Einflussfaktoren werden die Studierenden mit den verschiedenen Theorien zu den Themen Motivation, Kognition und Interaktion vertraut gemacht. Der Kurs geht dann auf die Wirtschaftspsychologie auf makro- und mikroökonomischer Ebene ein. Dabei lernen die Studierenden die psychologische Sicht auf die Entwicklung von Ländern und Gesellschaften genauso kennen wie die Psychologie von Organisationen und Gruppen. Darüber hinaus wird im Speziellen die Psychologie der Arbeit in Bezug auf das Personal und die Arbeitszufriedenheit beleuchtet. Die Studierenden lernen die Bedeutung des Wandels in Organisationen und das Prinzip der lernenden Organisation kennen und verstehen. Die Fähigkeit, schneller zu lernen als die Konkurrenz, gehört zu den wichtigsten Wettbewerbsfaktoren. Lernende Organisationen fördern gemeinsames und individuelles Lernen und somit die Motivation der Mitarbeiter.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

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

Kursinhalt

1. Die ökonomische Psychologie des Menschen
 - 1.1 Ökonomische Psychologie
 - 1.2 Das menschliche Verhalten in der Ökonomie
2. Einflussfaktoren auf ökonomischen Grundannahmen
 - 2.1 Wahrnehmung und Verarbeitung von Informationen
 - 2.2 Entscheidungen
 - 2.3 Gefühle
3. Theorien der Wirtschaftspsychologie
 - 3.1 Theorien im Bereich Kognition
 - 3.2 Theorien im Bereich der (irrationalen) Entscheidung
 - 3.3 Theorien im Bereich Interaktion
4. Psychologie makroökonomischer Prozesse
 - 4.1 Psychologie der wirtschaftlichen Entwicklung
 - 4.2 Psychologie entwickelter Gesellschaften
 - 4.3 Psychologie der Märkte
 - 4.4 Bedürfnistheorien
 - 4.5 Psychologie des Geldes
5. Psychologie mikroökonomischer Prozesse I
 - 5.1 Psychologie der Arbeit
 - 5.2 Psychologie des Arbeitspersonals
 - 5.3 Psychologie der Arbeitsmotivation
 - 5.4 Psychologie der Arbeitsgestaltung
 - 5.5 Psychologie der Arbeitszufriedenheit
 - 5.6 Psychologie der Arbeitsbelastung
6. Wirtschaftspsychologie mikroökonomischer Prozesse II
 - 6.1 Psychologie der Organisation
 - 6.2 Organisationale Gruppen
 - 6.3 Organisationale Macht
 - 6.4 Organisationale Konflikte
 - 6.5 Organisationale Führung
7. Die Psychologie des Wandels
 - 7.1 Bereiche des organisatorischen Wandels

7.2	Phasen des organisatorischen Wandels
7.3	Organisationsentwicklung
8.	Die lernende Organisation
8.1	Systemdenken
8.2	Personal Mastery
8.3	Mentale Modelle
8.4	Visionen
8.5	Teamlernen

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur
<ul style="list-style-type: none">▪ Kirchner, E. (2011): Wirtschaftspsychologie. Individuen, Gruppen, Märkte, Staat. 4. Auflage, Hogrefe, Göttingen.▪ Moser, K. (2007): Wirtschaftspsychologie. Springer, Berlin.▪ Senge, P. (2011): Die Fünfte Disziplin. Kunst und Praxis der lernenden Organisation. 11. Auflage, Schäffer-Poeschel, Stuttgart.▪ Wiswede, G. (2012): Einführung in die Wirtschaftspsychologie. 5. Auflage, UTB, Stuttgart.

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Konsumentenverhalten

Kurscode: DLBMPS02

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

Beschreibung des Kurses

Unternehmen müssen ihre Kunden und deren Kauf- und Konsumverhalten kennen, um Trends frühzeitig wahrzunehmen und Chancen der Bedarfsdeckung zu nutzen. Deshalb ist es unerlässlich, zu analysieren, wie Kunden ihre Ressourcen (Zeit, Geld, Aufwand) einteilen und welche Faktoren zur Kaufentscheidung beitragen. Hierzu müssen beispielsweise die folgenden Fragen beantwortet werden: Was, warum, wann, wie, wie oft und wo kauft der Kunde? Wie beeinflussen die Merkmale von Produkten und Dienstleistungen den Kaufentscheidungsprozess? Und welche anderen Aspekte und Faktoren sind wichtig? Dieser Kurs macht die Studierenden mit wesentlichen psychologischen Erklärungsansätzen und Modellen des Konsumentenverhaltens vertraut. Er beleuchtet die Kaufentscheidungsprozesse von privaten Haushalten und beschaffenden Organisationen, untersucht die individuellen und sozialen Faktoren, die diese Prozesse jeweils beeinflussen und zeigt zentrale Konzepte zur Kundenbindung auf. Zudem vermittelt er die Besonderheiten der Vermarktung von Dienstleistungen und stellt Ansätze vor, wie Unternehmen diesen spezifischen Anforderungen wirksam begegnen können.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- zentrale Begriffe der Konsumentenpsychologie zu erklären sowie die grundlegenden psychologischen Modelle zur Erklärung des Konsumentenverhaltens zu unterscheiden und hinsichtlich ihrer Aussagekraft und Einsatzfähigkeit zu beurteilen.
- psychologische Theorien und Modelle über Faktoren darzulegen, die das Verhalten auslösen bzw. beeinflussen und daraus Empfehlungen für zielführende Marketing- und Werbemaßnahmen abzuleiten.
- verhaltenswissenschaftliche Modelle zu Kaufentscheidungen und Kaufprozessen zu diskutieren und darauf basierend Handlungsempfehlungen für Unternehmen zu entwickeln.
- die wesentlichen verhaltenswissenschaftlichen Aspekte und Instrumente der Kundenbindung zu erklären und Lösungsansätze für konkrete betriebliche Aufgabenstellungen in diesem Bereich zu erarbeiten.
- die besonderen Anforderungen beim Verkauf von Dienstleistungen zu beschreiben und Maßnahmen zu planen, um ihnen erfolgversprechend zu begegnen.
- organisationales Kaufverhalten und dessen Determinanten modellhaft zu erläutern und Vorschläge zu unterbreiten, um das Handeln in den einzelnen Prozessphasen zielführend zu gestalten.

Kursinhalt

1. Einführung in das Konsumentenverhalten
 - 1.1 Begriffe und Entwicklung des Konsumentenverhaltens
 - 1.2 Ziele der Konsumentenforschung
 - 1.3 Konsum und Konsumenten
2. Modelle des Konsumentenverhaltens
 - 2.1 Modellansätze zur Erklärung des Konsumentenverhaltens
 - 2.2 Wichtige Modellarten des Konsumentenverhaltens
 - 2.3 Einführung in die Determinanten des Konsumentenverhaltens
3. Aktivierung
 - 3.1 Grundlagen zur Aktivierung
 - 3.2 Aktivierung des Konsumenten
4. Emotion, Motivation und Einstellung
 - 4.1 Emotion
 - 4.2 Motivation
 - 4.3 Einstellung
5. Kognitive Prozesse
 - 5.1 Kognition und Gedächtnis
 - 5.2 Lernen durch Konditionierung und kognitive Lerntheorien
6. Weitere Einflüsse auf das Konsumentenverhalten
 - 6.1 Persönliche Einflussgrößen
 - 6.2 Soziale Einflussgrößen
 - 6.3 Kulturelle Einflussgrößen
7. Der Kaufprozess
 - 7.1 Arten der Kaufentscheidung und Kaufentscheidungstyp
 - 7.2 Vorkaufphase
 - 7.3 Kaufphase
 - 7.4 Nachkauf- und Nutzungsphase
8. Der Kunde ist König: Von der Kundenorientierung zum Kundenwert
 - 8.1 Kundenorientierung und Kundenzufriedenheit
 - 8.2 Kundenbindung und Kundenwert

9. Konsumentenverhalten auf Dienstleistungsmärkten
 - 9.1 Kaufentscheidungsprozess im Dienstleistungsbereich
 - 9.2 Die Service-Erfolgskette
 - 9.3 Marktsegmentierung auf Dienstleistungsmärkten
10. Organisationales Kaufverhalten
 - 10.1 Grundlagen des organisationalen Kaufverhaltens
 - 10.2 Ein Modell organisatorischer Kaufentscheidung

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Biofunktionalität von Lebensmitteln

Modulcode: DLBEWWBFLM

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	CP	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DLBEWBCE01-01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWAEL01, DLBEWPPE01-01 oder staatl. geprüfte:r Diätassistent:in ▪ DLBEWCPG01-01, DLBEWBCE01-01, DLBEWLW01, DLBEWPPE01-01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in 	BA	10	300 h

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Claudia Miersch (Immunonutrition und personalisierte Ernährung) / Prof. Dr. Claudia Miersch (Functional Food in der Diätetik)

Kurse im Modul

- Immunonutrition und personalisierte Ernährung (DLBDIINUPE01)
- Functional Food in der Diätetik (DLBDIFFID01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	<u>Immunonutrition und personalisierte Ernährung</u> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten
	<u>Functional Food in der Diätetik</u> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote	
s. Curriculum	

Lehrinhalt des Moduls
Immunonutrition und personalisierte Ernährung <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundlagen der Immunfunktion ▪ Definition, Konzept und Zielsetzung der Immunonutrition ▪ Nutritive Modulation der Immunabwehr ▪ Grundlagen der Nutrigenetik ▪ Grundlagen der Nutrigenomik ▪ Kritische Auseinandersetzung mit der personalisierten Ernährung
Functional Food in der Diätetik <ul style="list-style-type: none"> ▪ Begriffsbestimmung und Abgrenzung ▪ Funktionelle Inhaltsstoffe in Functional Food Produkten ▪ Verfahren zur Herstellung von Functional Food Produkten ▪ Wirkmechanismen funktioneller Lebensmittel – gesundheitliche Aspekte und Prävention ▪ Ausgewählte Beispiele funktioneller Lebensmittel ▪ Regulatorische Rahmenbedingungen und kritische Bewertung

Qualifikationsziele des Moduls

Immunonutrition und personalisierte Ernährung

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Immunonutrition kritisch einzuschätzen.
- die wichtigsten Nährstoffe und deren Funktionen im Rahmen der Immunonutrition anzuwenden.
- Grundlagen und Methoden der Nutrigenetik und Nutrigenomik darzulegen.
- die personalisierte Ernährung in der Diätetik zu bewerten.

Functional Food in der Diätetik

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine Einordnung des Begriffes Functional Food zu erstellen und die Abgrenzung zu Nahrungsergänzungsmitteln zu ziehen.
- Beispiele für funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe zu nennen und deren Biofunktionalität einzuordnen.
- mögliche Wirkmechanismen funktioneller Lebensmittel zur Verbesserung der Körperfunktion und zur Krankheitsprävention darzustellen.
- die Verfahren zur Herstellung von Functional Food Produkten zu beschreiben.
- funktionelle Lebensmittel im Kontext der rechtlichen Verordnungen einzuordnen, den Einsatz funktioneller Lebensmittel kritisch zu beleuchten und deren Sinnhaftigkeit zu diskutieren.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Baut auf Modulen aus dem Bereich Ernährungswissenschaften auf

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Immunonutrition und personalisierte Ernährung

Kurscode: DLBDIINUPE01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWBCE01-01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWAE01, DLBEWPPE01-01 oder staatl. geprüfte:r Diätassistent:in

Beschreibung des Kurses

Als Immunonutrition wird die Möglichkeit verstanden mit verschiedenen Nährstoffen die Aktivität des Immunsystems zu beeinflussen. Immunonutrition kann daher in Situationen angewandt werden, in denen eine Änderung der Nährstoffversorgung die Antwort des Immunsystems oder entzündlicher Prozesse hervorrufen soll. Die Studierenden lernen die Wirkkonzepte, Möglichkeiten und Grenzen der Immunonutrition kennen und können diese in die Diättherapie verschiedener Erkrankungen übertragen. Nahrungsbestandteile können auch auf die Regulation unserer Gene einwirken, was als Nutrigenomik bezeichnet wird. Andererseits reagiert unser Körper, je nach Gen-Ausstattung unterschiedlich auf bestimmte Nahrungsbestandteile (Nutrigenetik). Die Studierenden lernen die theoretischen Grundlagen, Konzept und Möglichkeiten einer, aufgrund von Nutrigenomik und Nutrigenetik, entwickelten personalisierten Ernährung kennen. Dabei werden methodische Ansätze vermittelt und die Möglichkeiten und Interpretation einer personalisierten Ernährung kritisch hinterfragt.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Immunonutrition kritisch einzuschätzen.
- die wichtigsten Nährstoffe und deren Funktionen im Rahmen der Immunonutrition anzuwenden.
- Grundlagen und Methoden der Nutrigenetik und Nutrigenomik darzulegen.
- die personalisierte Ernährung in der Diätetik zu bewerten.

Kursinhalt

1. Grundlagen der Immunfunktion
 - 1.1 Angeborenes und adaptives Immunsystem
 - 1.2 Die angeborene Immunantwort
 - 1.3 Die adaptive Immunantwort
2. Spezifische Modulation der Immunabwehr
 - 2.1 Grundlagen der Immunmodulation

- 2.2 Das mukosale Immunsystem und die Darmbarriere
- 2.3 Beeinflussung des Immunsystems durch nutritive Faktoren
3. Immunonutrition
 - 3.1 Definition der Immunonutrition
 - 3.2 Konzept und Zielsetzung der Immunonutrition
 - 3.3 Immunmodulierende Effekte und Mechanismen von supplementierten Nährstoffen
4. Grundlagen der Nutrigenetik
 - 4.1 Genotypisierungen
 - 4.2 Selektionsprozesse für ernährungsrelevante ‚Gene‘
 - 4.3 Genomweite Assoziationsstudien (GWAS) und ihre Verbindung zum Individuum
 - 4.4 Beispiele für die Interaktion zwischen Ernährung, genetischen Variationen und Stoffwechsel
5. Grundlagen der Nutrigenomik
 - 5.1 Genetik und Epigenetik
 - 5.2 Grundlagen zu Methoden in der Nutrigenomik
 - 5.3 Beispiele für Auswirkungen von Nahrungsbestandteilen auf die Genexpression
6. Kritische Auseinandersetzung mit der personalisierten Ernährung
 - 6.1 Konzept und Grundlagen für personalisierte Ernährungsempfehlungen
 - 6.2 Erkenntnisse zum Zusammenhang zwischen Genotyp, Stoffwechsel, Ernährung und Erkrankungsrisiko
 - 6.3 Personalisierte Ernährung in der Ernährungsberatung

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

- Beermann, C. (2019): Lebensmittel-Immunologie. Springer-Verlag, Fulda.
- Höffeler, F. (2013): Nutrigenetik: Wie sich Ernährung und Gene gegenseitig prägen. S. Hirzel Verlag, Stuttgart.
- Joost, H.-G. (2006): Nutrigenomik. In: Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz. Jg. 49, Heft 10, S. 1011-1019.
- Madenach, M./Kolossa, S./Gedrich, K. (2018): Nutrigenetik in Theorie und Praxis. In: Aktuelle Ernährungsmedizin, Jg. 43, Heft 05, S., 410-424.
- Plauth, M./Weiss, H. (2018): Immunonutrition. In: Biesalski, H.K./Bischoff, S.C./Pirlich, M./Weimann, A. (Hrsg.): Ernährungsmedizin, 5. Auflage, Thieme Verlag, Stuttgart, Kap. 36.
- Weimann, A./Breitenstein, S./Breuer, J.P. et al. (2013): S3-Leitlinie der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin (DGEM) in Zusammenarbeit mit der GESKES, der AKE der DGCH, der DGAI und der DGAV: Klinische Ernährung in der Chirurgie. In: Aktuelle Ernährungsmedizin, Jg. 38, S. 155– 197.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Functional Food in der Diätetik

Kurscode: DLBDIFFID01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWCPG01-01, DLBEWBCE01-01, DLBEWLW01, DLBEWPPE01-01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in

Beschreibung des Kurses

Seit Ende des letzten Jahrhunderts gewinnen sogenannte funktionelle Lebensmittel (functional food) verstärkt an Bedeutung auf dem Lebensmittelmarkt. Funktionelle Lebensmittel haben eine nachgewiesene, über ihren Nährwert hinaus, gesundheitsförderliche Wirkung. Als funktionelle Zusätze werden hier z.B. Vitamine, Mineralstoffe und Fettsäuren, aber auch probiotisch wirkende Mikroorganismen oder sekundäre Pflanzenstoffe, wie die Bioflavonoide, eingesetzt. Sie verbessern spezifische Körperfunktionen oder beugen einer Krankheitsentstehung vor. So werden z.B. positive Effekte funktioneller Lebensmittel in der Prävention verschiedener Erkrankungen wie der Adipositas, der Atherosklerose oder der Osteoporose oder auch zur Unterstützung des Immunsystems diskutiert. Beispiele für funktionelle Lebensmittel sind pro/-präbiotische Joghurts, deren Verzehr eine positive Wirkung auf die Verdauung oder eine Stärkung der Abwehrkräfte versprechen oder Pflanzensterin-angereicherte Margarine, die eine leichte Senkung des Cholesterinspiegels bewirkt. Der Nachweis einer Wirksamkeit und eine valide Prüfung der wissenschaftlichen Evidenz muss dabei gewährleistet sein. Funktionelle Lebensmittel sind daher grundsätzlich nicht frei verkehrsfähig, sondern müssen ein europäisches Genehmigungsverfahren durchlaufen. In der EU wird dies rechtlich durch die Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben (Health-Claims-Verordnung, HCVO) geregelt. Doch ist der gesundheitliche Nutzen nicht immer nachgewiesen, da keine ausreichenden wissenschaftlichen Daten vorliegen. So soll auch die kritische Auseinandersetzung mit funktionellen Lebensmittel Teil dieses Kurses sein.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine Einordnung des Begriffes Functional Food zu erstellen und die Abgrenzung zu Nahrungsergänzungsmitteln zu ziehen.
- Beispiele für funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe zu nennen und deren Biofunktionalität einzuordnen.
- mögliche Wirkmechanismen funktioneller Lebensmittel zur Verbesserung der Körperfunktion und zur Krankheitsprävention darzustellen.
- die Verfahren zur Herstellung von Functional Food Produkten zu beschreiben.
- funktionelle Lebensmittel im Kontext der rechtlichen Verordnungen einzuordnen, den Einsatz funktioneller Lebensmittel kritisch zu beleuchten und deren Sinnhaftigkeit zu diskutieren.

Kursinhalt

1. Begriffsbestimmung und Abgrenzung
 - 1.1 Ursprung
 - 1.2 Definition
 - 1.3 Wirkung von funktionellen Lebensmittelinhaltsstoffen
 - 1.4 Abgrenzung zu anderen Lebensmittelgruppen
2. Funktionelle Inhaltsstoffe in Functional-Food-Produkten
 - 2.1 Pro- und Präbiotika
 - 2.2 Fette und Fettbegleitstoffe
 - 2.3 Vitamine und Mineralstoffe
 - 2.4 Ballaststoffe
 - 2.5 Sekundäre Pflanzenstoffe
3. Verfahren zur Herstellung von Functional-Food-Produkten
 - 3.1 Matrixeinschluss und Verkapselung von Nährstoffen
 - 3.2 Entwicklung von Emulsionssystemen
4. Wirkmechanismen funktioneller Lebensmittel – gesundheitliche Aspekte und Prävention
 - 4.1 Adipositas (Regulation des Energiehaushalts)
 - 4.2 Kardiovaskuläre Erkrankungen und Atherosklerose
 - 4.3 Immunsystem
 - 4.4 Darmgesundheit
 - 4.5 Leistungssport
5. Ausgewählte Beispiele funktioneller Lebensmittel
 - 5.1 Pro-/Präbiotika-angereicherte Milchprodukte
 - 5.2 Phytosterin-angereicherte Margarine

5.3 Energy Drinks

6. Regulatorische Rahmenbedingungen und kritische Bewertung

6.1 Health-Claims-Verordnung (HCVO)

6.2 Kritische Bewertung von Functional-Food-Produkten

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Haller, D./Grune, T./Rimbach, G. (2013): Biofunktionalität der Lebensmittelinhaltsstoffe. 1. Auflage, Springer, Berlin, Heidelberg.
- Holle, M./Hüttebräuker, A. (2018): HCVO: Health-Claims-Verordnung – Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel – Kommentar. C. H. Beck, München.
- Meyer, H.A. (2021): Praxishandbuch Functional Food. Behr's Verlag, Hamburg.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Fallstudie

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 110 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 20 h	Selbstüberprüfung 20 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Pharmakologie und Clinical Reasoning

Modulcode: DLBEWWPCR

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	CP	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DLBEWBCE01-01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWLW01, DLBEWPPE01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in ▪ BSTA01-02, DLBWPPDPS01, DLBLOPS01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in 	BA	10	300 h

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. Claudia Miersch (Pharmaka und Nährstoffinteraktionen) / Prof. Dr. Sandra Pahr-Hosbach (Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie)

Kurse im Modul

- Pharmaka und Nährstoffinteraktionen (DLBDIPUNSI01)
- Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie (DLBDICRIET01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung	Teilmodulprüfung
	<u>Pharmaka und Nährstoffinteraktionen</u> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten
	<u>Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie</u> <ul style="list-style-type: none"> • Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung; Hausarbeit
Anteil der Modulnote an der Gesamtnote	
s. Curriculum	

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <p>Pharmaka und Nährstoffinteraktionen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundlagen der allgemeinen Pharmakologie ▪ Bioverfügbarkeit, Darreichungsform und Applikationstechniken von Arzneimitteln ▪ Pharmaka und Nahrungsaufnahme ▪ Unspezifische Effekte von Lebensmitteln auf Arzneimittel ▪ Effekte ausgewählter Lebensmittel auf die Arzneimitteltherapie <p>Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clinical Reasoning (CR) – Definition, Ziele und Inhalte ▪ Elemente und Strategien im Clinical Reasoning ▪ Die verschiedenen Formen des Clinical Reasoning ▪ Collaborative Clinical Reasoning (CCR) ▪ Interkulturelle Aspekte im Clinical Reasoning und Collaborative Clinical Reasoning ▪ Von der Theorie in die Praxis ▪ Beispielfälle aus der Praxis

Qualifikationsziele des Moduls**Pharmaka und Nährstoffinteraktionen**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundlagen der Pharmakokinetik zu erklären.
- die Biotransformation von Fremdstoffen zu erklären.
- die Grundlagen des Arzneimittelstoffwechsels bezogen auf Applikationsart, Darreichungsform und Bioverfügbarkeit darzustellen.
- die für die Diätetik relevanten pharmakologischen Substanzen hinsichtlich Wirkprofil und ernährungsbezogenen Nebenwirkungen zu kennen und in der Ernährungstherapie zu berücksichtigen.
- den Einfluss von Nahrungsmitteln auf ausgewählte Arzneimittel einzuschätzen.
- die erworbenen Kenntnisse auf angewandte Fragestellungen zu übertragen.

Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Begriff Clinical Reasoning (CR) zu definieren und im Gesamtkontext der Ernährungstherapie zu reflektieren.
- den Prozess des CR theoretisch und praktisch nachzuvollziehen.
- die Notwendigkeit von CR zu verstehen, sowohl in der Einzelarbeit als auch im Team in Form von Collaborative Clinical Reasoning (CCR).
- die diversen Strategien des Clinical Reasoning selbstständig und erfolgreich anzuwenden.
- die unterschiedlichen Formen des Clinical Reasoning wiederzugeben und in der Praxis selbstständig zu entscheiden, welche der Formen für den einzelnen Fall praktikabel ist.
- die Schritte vom Anfänger zum Experten wiederzugeben und im Berufsalltag praktisch umzusetzen.
- Clinical Reasoning sowohl bei Patienten mit Migrationshintergrund als auch in Zusammenarbeit mit einem interkulturellen Expertenteam anzuwenden.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Baut auf Modulen aus dem Bereich Ernährungswissenschaften auf

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Bereich Gesundheit

Pharmaka und Nährstoffinteraktionen

Kurscode: DLBDIPUNSI01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	DLBEWBCE01-01, DLBEWAUP01-01, DLBEWEP01, DLBEWLW01, DLBEWPPE01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in

Beschreibung des Kurses

Inhaltsstoffe von Lebensmitteln können den Therapieerfolg von Medikamenten wesentlich beeinflussen. Diese Wechselwirkungen zwischen Arznei- und Lebensmitteln können klinisch sehr relevant werden und können in einzelnen Fällen sogar über den Therapieerfolg oder das -versagen entscheiden. Derartige Interaktionen können auch zu lebensgefährlichen Überdosierungen führen, die allein aufgrund der Arzneimitteldosis nicht absehbar sind. Vor diesem Hintergrund sollen zunächst die Grundlagen der Pharmakokinetik und -dynamik, sowie verschiedene Darreichungsformen und Applikationssysteme dargestellt werden. Wechselwirkungen zwischen Arzneimitteln und Lebensmitteln sind jedoch auch von verschiedenen anderen Faktoren abhängig, beispielsweise reagieren nicht alle Patienten in gleicher Form auf dasselbe Arzneimittel. Arzneimittel können auch, in Abhängigkeit vom Zeitpunkt der Einnahme, verschiedenartige Reaktionen hervorrufen. Arzneimittel können auch Einfluss nehmen auf die Nahrungsaufnahme oder Verwertung von Nährstoffen. Umgekehrt können Lebensmittelinhaltsstoffe auch die Arzneimittelwirkung beeinträchtigen. Die Studierenden lernen die wesentlichen Wechselwirkungen von Lebensmitteln mit Arzneistoffen bzw. Arzneistoffgruppen kennen und deren klinische Relevanz. Dabei wird auf die klinischen Symptome eingegangen und es werden Handlungsempfehlungen erläutert. Studierende sollen die vielfältigen Auswirkungen von derartigen Interaktionen erkennen und in entsprechende Maßnahmen umsetzen können.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Grundlagen der Pharmakokinetik zu erklären.
- die Biotransformation von Fremdstoffen zu erklären.
- die Grundlagen des Arzneimittelstoffwechsels bezogen auf Applikationsart, Darreichungsform und Bioverfügbarkeit darzustellen.
- die für die Diätetik relevanten pharmakologischen Substanzen hinsichtlich Wirkprofil und ernährungsbezogenen Nebenwirkungen zu kennen und in der Ernährungstherapie zu berücksichtigen.
- den Einfluss von Nahrungsmitteln auf ausgewählte Arzneimittel einzuschätzen.
- die erworbenen Kenntnisse auf angewandte Fragestellungen zu übertragen.

Kursinhalt

1. Grundlagen der allgemeinen Pharmakologie
 - 1.1 Pharmakodynamik
 - 1.2 Pharmakokinetik
 - 1.3 Prinzip der Biotransformation von Fremdstoffen im Menschen
 - 1.4 Toxische Wirkung von Fremdstoffen
 - 1.5 Risikobewertung von Fremdstoffen
2. Bioverfügbarkeit, Darreichungsform und Applikationstechniken von Arzneimitteln
 - 2.1 Grundlagen zur Bioverfügbarkeit
 - 2.2 Darreichungsformen nach dem Europäischen Arzneibuch
 - 2.3 Applikationstechniken und -systeme
3. Pharmaka und Nahrungsaufnahme
 - 3.1 Einfluss von Arzneimitteln auf den Appetit
 - 3.2 Einflüsse von Arzneimitteln auf den Geschmackssinn
 - 3.3 Arzneimittel und deren Einfluss auf das Körpergewicht
4. Spezielle Pharmakologie: Ausgewählte Wirkstoffklassen und deren Bedeutung innerhalb der Diätetik
 - 4.1 Opiate
 - 4.2 Statine
 - 4.3 Laxantien
 - 4.4 Antihypertensiva
 - 4.5 Protonenpumpenhemmer
5. Unspezifische Effekte von Lebensmitteln auf Arzneimittel
 - 5.1 Nüchtern oder mit Mahlzeiten: was bedeutet das?
 - 5.2 Einfluss von Flüssigkeiten
6. Effekte ausgewählter Lebensmittel auf die Arzneimitteltherapie
 - 6.1 Grapefruit und Fruchtsäfte
 - 6.2 Kaffee und Tee
 - 6.3 Polyvalente Kationen (Milchprodukte und Mineralwässer)
 - 6.4 Tyraminreiche Lebensmittel
 - 6.5 Protein- und ballaststoffreiche Lebensmittel
 - 6.6 Lakritz
 - 6.7 Vitamin-K-reiche Lebensmittel
 - 6.8 Rotschimmelreis

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Aktories, K., Förstermann, U., Starke, K., Hofmann, F. B. & Studio, G. T. (2017). Allgemeine und spezielle Pharmakologie und Toxikologie: Begründet von W. Forth, D. Henschler, W. Rummel. Elsevier Health Sciences.
- Biesalski, H.-K., Bischoff, S. C., Pirlich, M. & Weimann, A. (Hrsg.) (2018). Ernährungsmedizin: Nach dem Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer (5. Aufl.). Thieme.
- Freissmuth, M., Offermanns, S. & Böhm, S. (Hrsg.) (2020). Pharmakologie und Toxikologie: Von den molekularen Grundlagen zur Pharmakotherapie (3. Aufl.). Springer.
- Seifert, R. (Hrsg.) (2021). Basiswissen Pharmakologie. Springer.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Clinical Reasoning in der Ernährungstherapie

Kurscode: DLBDICRIET01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		5	BSTA01-02, DLBWPPDPS01, DLBLOPS01 oder staatl. geprüfte/r Diätassistent/in

Beschreibung des Kurses

Clinical Reasoning beschreibt Denk-, Handlungs- und Entscheidungsprozesse, um gemeinsam mit den Patienten die für sie günstigste und zielführendste Therapie zu erstellen. Das Clinical Reasoning bildet eine zentrale Komponente von Therapieprozessen und damit auch eine Arbeitsgrundlage für Ernährungstherapeuten. In diesem Kurs erlernen die Studierenden ein generelles Verständnis über die Definition, die Notwendigkeit sowie über die Formen und Strategien von Clinical Reasoning. Dieses metakognitive Wissen liefert die Basis für die praktische Anwendung von Clinical Reasoning, die im zweiten Teil des Kurses gelehrt wird. Zudem erlernen die Studierenden die Anwendungsmöglichkeiten von Collaborative Clinical Reasoning in der berufsbezogenen Praxis im multiprofessionellen Team. Um sowohl der wachsenden multikulturellen Gesellschaft gerecht zu werden als auch in einem interkulturellen Umfeld Clinical Reasoning anwenden zu können, erwerben die Studierenden in diesem Kurs die notwendigen interkulturellen Kompetenzen, um Patienten mit einem Migrationshintergrund effektiv, professionell und patientenorientiert behandeln zu können. Dabei werden Theorien interkultureller Kompetenz und Kommunikation mit dem Clinical-Reasoning-Prozess verbunden.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- den Begriff Clinical Reasoning (CR) zu definieren und im Gesamtkontext der Ernährungstherapie zu reflektieren.
- den Prozess des CR theoretisch und praktisch nachzuvollziehen.
- die Notwendigkeit von CR zu verstehen, sowohl in der Einzelarbeit als auch im Team in Form von Collaborative Clinical Reasoning (CCR).
- die diversen Strategien des Clinical Reasoning selbstständig und erfolgreich anzuwenden.
- die unterschiedlichen Formen des Clinical Reasoning wiederzugeben und in der Praxis selbstständig zu entscheiden, welche der Formen für den einzelnen Fall praktikabel ist.
- die Schritte vom Anfänger zum Experten widerzugeben und im Berufsalltag praktisch umzusetzen.
- Clinical Reasoning sowohl bei Patienten mit Migrationshintergrund als auch in Zusammenarbeit mit einem interkulturellen Expertenteam anzuwenden.

Kursinhalt

1. Definition, Ziele und Inhalte des Clinical Reasonings

- 1.1 Begriffserläuterung
- 1.2 Ziele
- 1.3 Inhalte
2. Elemente und Strategien
 - 2.1 Der Clinical-Reasoning-Prozess
 - 2.2 Kognition
 - 2.3 Wissen
 - 2.4 Metakognition
 - 2.5 Hypothetisch-deduktives Reasoning
 - 2.6 Nicht-analytisches Reasoning
3. Formen des Clinical Reasonings unter Einbeziehung interkultureller Kompetenz
 - 3.1 Scientific Reasoning
 - 3.2 Konditionales Reasoning
 - 3.3 Ethisches Reasoning
 - 3.4 Pragmatisches Reasoning
 - 3.5 Interaktives Reasoning
 - 3.6 Narratives Reasoning
 - 3.7 Didaktisches Reasoning
4. Collaborative Clinical Reasoning (CCR)
 - 4.1 Einflussfaktoren
 - 4.2 Anforderungen an die einzelnen Teammitglieder
5. Von der Theorie in die Praxis
 - 5.1 Drei Ebenen bei der Anwendung von Clinical Reasoning
 - 5.2 Anwendung von Bedingungsschemata
 - 5.3 Vom Anfänger zum Experten – fünf Entwicklungsstadien
6. Übungen anhand praktischer Beispiele
 - 6.1 Fallbeispiel A
 - 6.2 Fallbeispiel B

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Feiler, M. (2019). Professionelles und Klinisches Reasoning in der Ergotherapie. Thieme.
- Higgs, J., Gail, M. J., Loftus, S. & Christensen, N. (2019). Clinical Reasoning in the Health Professions (4. Aufl.). Elsevier.
- Klemme, B. & Siegmann, G. (2014). Clinical Reasoning – Therapeutische Denkprozesse lernen (2. Aufl.). Thieme.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Hausarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium/ Tutorielle Betreuung	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
110 h	0 h	20 h	20 h	0 h	150 h

Lehrmethoden	
Lernmaterial <input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Fremdsprache Italienisch

Modulcode: DLFSWI

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 10	Zeitaufwand Studierende 300 h
----------------------------------	--	---------------------	-----------------	---

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

Modulverantwortliche(r)

N.N. (Zertifikatskurs Italienisch) / N.N. (Fremdsprache Italienisch)

Kurse im Modul

- Zertifikatskurs Italienisch (DLFSWI01)
- Fremdsprache Italienisch (DLFSI01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Zertifikatskurs Italienisch

- Studienformat "myStudium":
Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)
- Studienformat "Fernstudium":
Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)
- Studienformat "Kombistudium":
Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

Fremdsprache Italienisch

- Studienformat "Fernstudium": Klausur,
90 Minuten
- Studienformat "Kombistudium": Klausur,
90 Minuten
- Studienformat "myStudium": Klausur,
90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls**Zertifikatskurs Italienisch**

Erlernen und vertiefen von Italienisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Fremdsprache Italienisch

Erlernen und vertiefen von Italienisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Qualifikationsziele des Moduls**Zertifikatskurs Italienisch**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Italienisch zu bedienen.

Fremdsprache Italienisch

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Italienisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Alle weiteren Module im Bereich Sprachen

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Fernstudium

Zertifikatskurs Italienisch

Kurscode: DLFSWI01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1 und B2 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Italienisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert. Nach erfolgreicher Teilnahme erhalten die Studierenden ein Zertifikat entsprechend des gewählten Levels.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Italienisch zu bedienen.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
 - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
 - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)
- Grammatik:
 - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
 - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
 - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
 - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Sprachkurs
---------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Sprachkurs
-----------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Sprachkurs
------------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 0 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 0 h

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Fremdsprache Italienisch

Kurscode: DLFSI01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1 und B2 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Italienisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Italienisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
 - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
 - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)
- Grammatik:
 - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
 - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
 - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
 - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Sprachkurs
-----------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Sprachkurs
------------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Sprachkurs
---------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Fremdsprache Französisch

Modulcode: DLFSWF

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 10	Zeitaufwand Studierende 300 h
----------------------------------	--	---------------------	-----------------	---

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

Modulverantwortliche(r)

N.N. (Zertifikatskurs Französisch) / N.N. (Fremdsprache Französisch)

Kurse im Modul

- Zertifikatskurs Französisch (DLFSWF01)
- Fremdsprache Französisch (DLFSF01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Zertifikatskurs Französisch

- Studienformat "Kombistudium":
Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)
- Studienformat "Fernstudium":
Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)
- Studienformat "myStudium":
Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

Fremdsprache Französisch

- Studienformat "Kombistudium": Klausur,
90 Minuten
- Studienformat "myStudium": Klausur,
90 Minuten
- Studienformat "Fernstudium": Klausur,
90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls**Zertifikatskurs Französisch**

Erlernen und vertiefen von Französisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Fremdsprache Französisch

Erlernen und vertiefen von Französisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Qualifikationsziele des Moduls**Zertifikatskurs Französisch**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Französisch zu bedienen.

Fremdsprache Französisch

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Französisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Alle weiteren Module im Bereich Sprachen

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Fernstudium

Zertifikatskurs Französisch

Kurscode: DLFSWF01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1 und B2 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Französisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert. Nach erfolgreicher Teilnahme erhalten die Studierenden ein Zertifikat entsprechend des gewählten Levels.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Französisch zu bedienen.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
 - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
 - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)
- Grammatik:
 - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
 - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
 - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
 - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Sprachkurs
------------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium/ Tutorielle Betreuung	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
0 h	0 h	0 h	0 h	0 h	0 h

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Sprachkurs
-----------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Sprachkurs
---------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Fremdsprache Französisch

Kurscode: DLFSF01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1 und B2 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Französisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Französisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
 - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
 - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)
- Grammatik:
 - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
 - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
 - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
 - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Literatur
Pflichtliteratur
Weiterführende Literatur
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Sprachkurs
------------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Sprachkurs
---------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Sprachkurs
-----------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Fremdsprache Spanisch

Modulcode: DLFSWS

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 10	Zeitaufwand Studierende 300 h
----------------------------------	--	---------------------	-----------------	---

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

Modulverantwortliche(r)

N.N. (Zertifikatskurs Spanisch) / N.N. (Fremdsprache Spanisch)

Kurse im Modul

- Zertifikatskurs Spanisch (DLFSWS01)
- Fremdsprache Spanisch (DLFSS01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Zertifikatskurs Spanisch

- Studienformat "myStudium":
Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)
- Studienformat "Fernstudium":
Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)
- Studienformat "Kombistudium":
Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

Fremdsprache Spanisch

- Studienformat "Fernstudium": Klausur,
90 Minuten
- Studienformat "Kombistudium": Klausur,
90 Minuten
- Studienformat "myStudium": Klausur,
90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls**Zertifikatskurs Spanisch**

Erlernen und vertiefen von Spanisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Fremdsprache Spanisch

Erlernen und vertiefen von Spanisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Qualifikationsziele des Moduls**Zertifikatskurs Spanisch**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Spanisch zu bedienen.

Fremdsprache Spanisch

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Spanisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Alle weiteren Module im Bereich Sprachen

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Fernstudium

Zertifikatskurs Spanisch

Kurscode: DLFSWS01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1 und B2 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Spanisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert. Nach erfolgreicher Teilnahme erhalten die Studierenden ein Zertifikat entsprechend des gewählten Levels.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Spanisch zu bedienen.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
 - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
 - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)
- Grammatik:
 - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
 - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
 - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
 - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Siehe Angaben im Online-Kurs speexx |
|---|

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Sprachkurs
---------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Sprachkurs
-----------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Sprachkurs
------------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium	Präsenzstudium	Tutorium/ Tutorielle Betreuung	Selbstüberprüfung	Praxisanteil	Gesamt
0 h	0 h	0 h	0 h	0 h	0 h

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Fremdsprache Spanisch

Kurscode: DLFSS01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1 und B2 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Spanisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1 oder B2) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Spanisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
 - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
 - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)
- Grammatik:
 - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
 - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
 - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
 - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede

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

- Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Sprachkurs
-----------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Sprachkurs
------------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Sprachkurs
---------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Fremdsprache Englisch

Modulcode: DLFSWE

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 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. Regina Cordes (Zertifikatskurs Englisch) / Prof. Dr. Katja Grupp (Fremdsprache Englisch)

Kurse im Modul

- Zertifikatskurs Englisch (DLFSWE01)
- Fremdsprache Englisch (DLFSE01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Zertifikatskurs Englisch

- Studienformat "myStudium":
Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)
- Studienformat "Kombistudium":
Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)
- Studienformat "Fernstudium":
Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

Fremdsprache Englisch

- Studienformat "Fernstudium": Klausur,
90 Minuten
- Studienformat "myStudium": Klausur,
90 Minuten
- Studienformat "Kombistudium": Klausur,
90 Minuten

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls**Zertifikatskurs Englisch**

Erlernen und vertiefen von Englisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Fremdsprache Englisch

Erlernen und vertiefen von Englisch als Fremdsprache auf dem gewählten GERS-Niveau mit Hinblick auf die jeweiligen qualitativen Aspekte Spektrum, Korrektheit, Flüssigkeit, Interaktion und Kohärenz. Das Modul umfasst eine Kombination aus Hör-, Verstehens-, Schreib- und Sprechübungen sowie verschiedenem Kursmaterial.

Qualifikationsziele des Moduls**Zertifikatskurs Englisch**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1, B2 oder C1) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Englisch zu bedienen.

Fremdsprache Englisch

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1, B2 oder C1) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Englisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Alle weiteren Module im Bereich Sprachen

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme im Fernstudium

Zertifikatskurs Englisch

Kurscode: DLFSWE01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1, B2 und C1 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Englisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert. Nach erfolgreicher Teilnahme erhalten die Studierenden ein Zertifikat entsprechend des gewählten Levels.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1, B2 oder C1) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen auf dem ihnen beim Abschlusstest bestätigten Sprachniveau GERS der Fremdsprache Englisch zu bedienen.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
 - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
 - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)
- ein breites Spektrum anspruchsvoller, längerer Texte zu verstehen und auch implizite Bedeutungen zu erfassen. Sie können sich spontan und fließend ausdrücken, ohne öfter deutlich erkennbar nach Worten suchen zu müssen. Sie können die Sprache im gesellschaftlichen und beruflichen Leben oder in Ausbildung und Studium wirksam und flexibel gebrauchen. Sie können sich klar, strukturiert und ausführlich zu komplexen Sachverhalten äußern und dabei verschiedene Mittel zur Textverknüpfung angemessen verwenden. (Niveau C1)
- Grammatik:
 - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
 - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
 - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
 - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede
 - Niveau C1 - Übungen zur Festigung und Wiederholung des Gelernten. Unregelmäßige Verben, „phrasal verbs“, Kollokationen und Redewendungen. Unterschiede zwischen britischem und amerikanischem Englisch

Literatur
Pfichtliteratur
Weiterführende Literatur
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Sprachkurs
---------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Sprachkurs
------------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 0 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 0 h

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Sprachkurs
-----------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Teilnahmenachweis (best. / nicht best.)

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Fremdsprache Englisch

Kurscode: DLFSE01

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

Beschreibung des Kurses

Die Qualifikationsziele entsprechen dem Level A1, A2, B1, B2 und C1 nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens für Sprachen (GERS). Anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen wird die Verwendung der Fremdsprache Englisch nach einem GERS Einstufungstest gelehrt und praktiziert.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die Qualifikationsziele entsprechend dem gewählten Level (A1, A2, B1, B2 oder C1) nach den Kriterien des Gemeinsamen Europäischen Referenzrahmens Sprachen (GERS) zu erbringen.
- anhand alltäglicher Themenbereiche, gewählter Spezialgebiete und unter Verwendung grundlegender und fortgeschrittener grammatischer Strukturen die Fremdsprache Englisch nach einem GERS Einstufungstest zu verwenden.

Kursinhalt

- Je nach GERS-Einstufung werden die Studierenden befähigt,
 - vertraute, alltägliche Ausdrücke und ganz einfache Sätze zu verstehen und zu verwenden, die auf die Befriedigung konkreter Bedürfnisse zielen. Sie können sich und andere vorstellen und anderen Leuten Fragen zu ihrer Person stellen - z. B. wo sie wohnen, was für Leute sie kennen oder was für Dinge sie haben - und sie können auf Fragen dieser Art Antwort geben. Sie können sich auf einfache Art verständigen, wenn die Gesprächspartnerinnen oder Gesprächspartner langsam und deutlich sprechen und bereit sind zu helfen. (Niveau A1)
 - Sätze und häufig gebrauchte Ausdrücke zu verstehen, die mit Bereichen von ganz unmittelbarer Bedeutung zusammenhängen (z. B. Informationen zur Person und zur Familie, Einkaufen, Arbeit, nähere Umgebung). Sie können sich in einfachen, routinemäßigen Situationen verständigen, in denen es um einen einfachen und direkten Austausch von Informationen über vertraute und geläufige Dinge geht. Sie können mit einfachen Mitteln die eigene Herkunft und Ausbildung, die direkte Umgebung und Dinge im Zusammenhang mit unmittelbaren Bedürfnissen beschreiben. (Niveau A2)

- die Hauptpunkte zu verstehen, wenn klare Standardsprache verwendet wird und wenn es um vertraute Dinge aus Arbeit, Schule, Freizeit usw. geht. Sie können die meisten Situationen bewältigen, denen man auf Reisen im Sprachgebiet begegnet. Sie können sich einfach und zusammenhängend über vertraute Themen und persönliche Interessengebiete äußern. Sie können über Erfahrungen und Ereignisse berichten, Träume, Hoffnungen und Ziele beschreiben und zu Plänen und Ansichten kurze Begründungen oder Erklärungen geben. (Niveau B1)
- die Hauptinhalte komplexer Texte zu konkreten und abstrakten Themen zu verstehen; und im eigenen Spezialgebiet auch Fachdiskussionen zu verstehen. Sie können sich so spontan und fließend verständigen, dass ein normales Gespräch mit Muttersprachlern ohne größere Anstrengung auf beiden Seiten gut möglich ist. Sie können sich zu einem breiten Themenspektrum klar und detailliert ausdrücken, einen Standpunkt zu einer aktuellen Frage erläutern und die Vor- und Nachteile verschiedener Möglichkeiten angeben. (Niveau B2)
- ein breites Spektrum anspruchsvoller, längerer Texte zu verstehen und auch implizite Bedeutungen zu erfassen. Sie können sich spontan und fließend ausdrücken, ohne öfter deutlich erkennbar nach Worten suchen zu müssen. Sie können die Sprache im gesellschaftlichen und beruflichen Leben oder in Ausbildung und Studium wirksam und flexibel gebrauchen. Sie können sich klar, strukturiert und ausführlich zu komplexen Sachverhalten äußern und dabei verschiedene Mittel zur Textverknüpfung angemessen verwenden. (Niveau C1)
- Grammatik:
 - Niveau A1 – unter anderem Zeitformen der Gegenwart und Vergangenheit, Satzbau, Präpositionen
 - Niveau A2 – unter anderem Zeitformen der Vergangenheit, Unterschiede bei den Vergangenheitszeiten, Imperativ, Nebensätze, Pronomen (Dativ, Akkusativ)
 - Niveau B1 – unter anderem Einführung Plusquamperfekt, Konjunktionen, Einführung Passiv, Adverbien, Adjektive (Unterschied), Zukunft
 - Niveau B2 – unter anderem Verbkonstruktionen, Bedingungssätze, indirekte Rede
 - Niveau C1 - Übungen zur Festigung und Wiederholung des Gelernten. Unregelmäßige Verben, „phrasal verbs“, Kollokationen und Redewendungen. Unterschiede zwischen britischem und amerikanischem Englisch

Literatur
Pfichtliteratur
Weiterführende Literatur
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Siehe Angaben im Online-Kurs speexx

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Sprachkurs
-----------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Sprachkurs
---------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Sprachkurs
------------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden
Lehrmethoden werden vom externen Dienstleister zur Verfügung gestellt

Studium Generale

Modulcode: DLBSG

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen keine	Niveau BA	CP 10	Zeitaufwand Studierende 300 h
----------------------------------	--	---------------------	-----------------	---

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

Modulverantwortliche(r)

N.N. (Studium Generale I) / N.N. (Studium Generale II)

Kurse im Modul

- Studium Generale I (DLBSG01)
- Studium Generale II (DLBSG02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Studium Generale I

- Studienformat "Fernstudium": Siehe gewählter Kurs
- Studienformat "myStudium": Siehe gewählter Kurs

Studium Generale II

- Studienformat "Kombistudium": Siehe gewählter Kurs
- Studienformat "Fernstudium": Siehe gewählter Kurs
- Studienformat "myStudium": Siehe gewählter Kurs

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

Lehrinhalt des Moduls**Studium Generale I**

Als Kurs für das „Studium Generale“ sind prinzipiell alle IU-Bachelorkurse anrechenbar, sodass inhaltlich aus der gesamten Breite des IU Fernstudiums gewählt werden kann.

Studium Generale II

Als Kurs für das „Studium Generale“ sind prinzipiell alle IU-Bachelorkurse anrechenbar, sodass inhaltlich aus der gesamten Breite des IU Fernstudiums gewählt werden kann.

Qualifikationsziele des Moduls**Studium Generale I**

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- erworbene Schlüsselkompetenzen auf Fragestellungen ihres Studienfaches und/oder in ihrem beruflichen Umfeld anzuwenden.
- eigene Fähig- und Fertigkeiten selbstgesteuert zu vertiefen.
- über die Grenzen ihres eigenen Fachgebietes hinauszublicken.

Studium Generale II

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- erworbene Schlüsselkompetenzen auf Fragestellungen ihres Studienfaches und/oder in ihrem beruflichen Umfeld anzuwenden.
- eigene Fähig- und Fertigkeiten selbstgesteuert zu vertiefen.
- über die Grenzen ihres eigenen Fachgebietes hinauszublicken.

Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang

Ist ein eigenständiges Angebot mit möglichen Bezügen zu verschiedenen Pflicht- und Wahlpflichtmodulen

Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule

Alle Bachelor-Programme des IU Fernstudiums

Studium Generale I

Kurscode: DLBSG01

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

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen des Kurses „Studium Generale I“ vertiefen die Studierenden ihr Wissen in einem selbstgewählten Themenfeld durch das Absolvieren eines IU-Kurses außerhalb ihres geltenden Curriculums. Sie haben dadurch die Möglichkeit, über den Tellerand ihres eigenen Fachgebietes hinauszublicken und weitere (Schlüssel-)Kompetenzen zu erwerben. Die damit verbundene Wahlmöglichkeit versetzt die Studierenden in die Lage, ihre Studieninhalte selbstbestimmt noch stärker auf für sie relevante Fragestellungen hin auszurichten und/oder ausgewählte Kompetenzen zu stärken oder zu entwickeln.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- erworbene Schlüsselkompetenzen auf Fragestellungen ihres Studienfaches und/oder in ihrem beruflichen Umfeld anzuwenden.
- eigene Fähig- und Fertigkeiten selbstgesteuert zu vertiefen.
- über die Grenzen ihres eigenen Fachgebietes hinauszublicken.

Kursinhalt

- Der Kurs „Studium Generale I“ bietet den Studierenden die Möglichkeit, dass sie Lehrveranstaltungen außerhalb ihres Curriculums absolvieren und sich das Ergebnis als Wahlpflichtfach anerkennen lassen können. Hierfür sind prinzipiell alle IU-Bachelorkurse anrechenbar sowie akademische Leistungen anderer staatlich anerkannter Hochschulen, die die folgenden Voraussetzungen erfüllen:
 - Sie sind nicht integraler Bestandteil des geltenden Pflichtcurriculums.
 - Sie haben keine Zugangsvoraussetzungen oder die Studierenden können die Erfüllung der Zugangsvoraussetzung nachweisen.
- Die Prüfung der gewählten Kurse muss zur Anerkennung als Teil des ‚Studium Generale‘ vollumfänglich abgelegt und endgültig bestanden sein.

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

- Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Siehe gewählter Kurs
-----------------------------------	--

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Siehe gewählter Kurs

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 0 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 0 h

Lehrmethoden
Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Siehe gewählter Kurs
---------------------------------	--

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Siehe gewählter Kurs

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 0 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 0 h

Lehrmethoden
Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Studium Generale II

Kurscode: DLBSG02

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

Beschreibung des Kurses

Im Rahmen des Kurses „Studium Generale II“ vertiefen die Studierenden ihr Wissen in einem selbstgewählten Themenfeld durch das Absolvieren eines IU-Kurses außerhalb ihres geltenden Curriculums. Sie haben dadurch die Möglichkeit, über den Tellerand ihres eigenen Fachgebietes hinauszublicken und weitere (Schlüssel-)Kompetenzen zu erwerben. Die damit verbundene Wahlmöglichkeit versetzt die Studierenden in die Lage, ihre Studieninhalte selbstbestimmt noch stärker auf für sie relevante Fragestellungen hin auszurichten und/oder ausgewählte Kompetenzen zu stärken oder zu entwickeln.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- erworbene Schlüsselkompetenzen auf Fragestellungen ihres Studienfaches und/oder in ihrem beruflichen Umfeld anzuwenden.
- eigene Fähig- und Fertigkeiten selbstgesteuert zu vertiefen.
- über die Grenzen ihres eigenen Fachgebietes hinauszublicken.

Kursinhalt

- Der Kurs „Studium Generale II“ bietet den Studierenden die Möglichkeit, dass sie Lehrveranstaltungen außerhalb ihres Curriculums absolvieren und sich das Ergebnis als Wahlpflichtfach anerkennen lassen können. Hierfür sind prinzipiell alle IU-Bachelorkurse anrechenbar sowie akademische Leistungen anderer staatlich anerkannter Hochschulen, die die folgenden Voraussetzungen erfüllen:
 - Sie sind nicht integraler Bestandteil des geltenden Pflichtcurriculums.
 - Sie haben keine Zugangsvoraussetzungen oder die Studierenden können die Erfüllung der Zugangsvoraussetzung nachweisen.
- Die Prüfung der gewählten Kurse muss zur Anerkennung als Teil des ‚Studium Generale‘ vollumfänglich abgelegt und endgültig bestanden sein.

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

- Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Siehe gewählter Kurs
------------------------------------	--

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Siehe gewählter Kurs

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 0 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 0 h

Lehrmethoden
Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Siehe gewählter Kurs
-----------------------------------	--

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Siehe gewählter Kurs

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 0 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 0 h

Lehrmethoden
Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Siehe gewählter Kurs
---------------------------------	--

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Siehe gewählter Kurs

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 0 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 0 h

Lehrmethoden
Siehe Kursbeschreibung des gewählten Kurses

Mastering Prompts

Modulcode: DLBWMP

Modultyp	Zugangsvoraussetzungen	Niveau	CP	Zeitaufwand Studierende
s. Curriculum	keine	BA	10	300 h

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

Modulverantwortliche(r)

Prof. Dr. N.N. (Artificial Intelligence) / Prof. Dr. Sebastian Lempert (Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken)

Kurse im Modul

- Artificial Intelligence (DLBDSEAIS01_D)
- Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken (DLBPKIEKPT01)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Artificial Intelligence

- Studienformat "Fernstudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "myStudium": Klausur, 90 Minuten
- Studienformat "Kombistudium": Klausur, 90 Minuten

Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken

- Studienformat "myStudium": Projektpräsentation
- Studienformat "Kombistudium": Projektpräsentation
- Studienformat "Fernstudium": Projektpräsentation

<p>Anteil der Modulnote an der Gesamtnote s. Curriculum</p>	
<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <p>Artificial Intelligence</p> <p>Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken</p>	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Artificial Intelligence</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ die historische Entwicklung der künstlichen Intelligenz zu erläutern. ▪ den Ansatz aktueller KI-Systeme zu verstehen. ▪ die Konzepte hinter dem bestärkenden Lernen zu verstehen. ▪ natürliche Sprache mit grundlegenden NLP-Techniken zu analysieren. ▪ Bilder und ihre Inhalte zu untersuchen. <p>Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundlegende Prompt-Techniken in generativen KI-Anwendungen zu verstehen und anzuwenden. ▪ Die Wirksamkeit der grundlegenden Prompts zu analysieren und zu bewerten. ▪ Ethische Aspekte bei der Gestaltung und Verwendung von KI für grundlegende Prompt-Techniken anzuwenden. ▪ Effektive Prompts für reale Szenarien zu entwerfen, umsetzen und zu optimieren durch praktische Übungen. ▪ Kreatives und innovatives Denken bei der Anwendung von Prompt-Techniken zur Lösung komplexer Probleme in ihrem Fachgebiet zu präsentieren. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Baut auf Modulen aus dem Bereich Data Science & Artificial Intelligence auf</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Bereich IT & Technik</p>

Artificial Intelligence

Kurscode: DLBDSEAIS01_D

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

Beschreibung des Kurses

Die Suche nach künstlicher Intelligenz (KI) hat das Interesse der Menschheit seit vielen Jahrzehnten begeistert und ist seit den 1960er Jahren ein aktives Forschungsgebiet. Dieser Kurs gibt einen detaillierten Überblick über die historischen Entwicklungen, Erfolge und Rückschläge der KI sowie über moderne Ansätze in der Entwicklung der künstlichen Intelligenz. Dieser Kurs gibt eine Einführung in das bestärkende Lernen, einem Prozess, der dem ähnelt, wie Menschen und Tiere die Welt erleben: die Umwelt zu erforschen und die beste Vorgehensweise abzuleiten. In diesem Kurs werden auch die Prinzipien der natürlichen Sprachverarbeitung und der Computer Vision (computerbasiertes Sehen) behandelt, beides Schlüsselkomponenten für eine künstliche Intelligenz, die in der Lage ist, mit ihrer Umgebung zu interagieren.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- die historische Entwicklung der künstlichen Intelligenz zu erläutern.
- den Ansatz aktueller KI-Systeme zu verstehen.
- die Konzepte hinter dem bestärkenden Lernen zu verstehen.
- natürliche Sprache mit grundlegenden NLP-Techniken zu analysieren.
- Bilder und ihre Inhalte zu untersuchen.

Kursinhalt

1. Geschichte der KI
 - 1.1 Historische Entwicklungen
 - 1.2 KI-Winter
 - 1.3 Expertensysteme
 - 1.4 Bedeutsame Fortschritte
2. Moderne KI-Systeme
 - 2.1 Schwache versus allgemeine KI
 - 2.2 Anwendungsbereiche
3. Bestärkendes Lernen
 - 3.1 Was ist bestärkendes Lernen?
 - 3.2 Markov-Ketten und Wertfunktion

- 3.3 Zeitdifferenz und Q-Lernen
- 4. Verarbeitung natürlicher Sprache (NLP)
 - 4.1 Einführung in NLP und Anwendungsbereiche
 - 4.2 Grundlegende NLP-Techniken
 - 4.3 Vektorisierung von Daten
- 5. Computer Vision
 - 5.1 Pixel und Filter
 - 5.2 Feature-Erkennung
 - 5.3 Verzerrungen und Kalibrierung
 - 5.4 Semantische Segmentierung

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Bear, F. / Barry, W. / Paradiso, M. (2006): Neuroscience: Exploring the brain. 3rd edition, Lippincott Williams and Wilkins, Baltimore, MD.
- Bird S. / Klein, E. / Loper, E. (2009): Natural language processing with Python. 2nd edition, O'Reilly, Sebastopol, CA.
- Chollet, F. (2017): Deep learning with Python. Manning, Shelter Island, NY.
- Fisher, R. B. et al (2016) : Dictionary of computer vision and image processing. John Wiley & Sons, Chichester.
- Geron, A. (2017): Hands-on machine learning with Scikit-Learn and TensorFlow. O'Reilly, Boston, MA.
- Goodfellow, I. / Bengio, Y. / Courville, A. (2016): Deep learning. MIT Press, Boston, MA.
- Grus, J. (2019): Data science from scratch: First principles with Python. O'Reilly, Sebastopol, CA.
- Jurafsky, D. / Martin, J. H. (2008): Speech and language processing. Prentice Hall, Upper Saddle River, NJ.
- Nilsson, N. (2009): The quest for artificial intelligence. Cambridge University Press, Cambridge.
- Russell, S. / Norvig, P. (2009): Artificial intelligence: A modern approach. 3rd edition, Pearson, Essex.
- Sutton, R. / Barto, A. (2018): Reinforcement learning: An introduction. 2nd edition, MIT Press, Boston, MA.
- Szelski, R. (2011): Computer vision: Algorithms and applications. 2nd edition, Springer VS, Wiesbaden.
- Szepesvári, C. (2010): Algorithms for reinforcement learning. Morgan & Claypool, San Rafael, CA.
- Wiering, M. / Otterlo, M. (2012): Reinforcement learning: State of the art. Springer, Berlin.

Studienformat Fernstudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	<input checked="" type="checkbox"/> Skript	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur
<input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint	<input checked="" type="checkbox"/> Video	<input checked="" type="checkbox"/> Online Tests
<input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Folien	

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Skript <input checked="" type="checkbox"/> Video <input checked="" type="checkbox"/> Audio <input checked="" type="checkbox"/> Folien	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur <input checked="" type="checkbox"/> Online Tests

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Ja
Prüfungsleistung	Klausur, 90 Minuten

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

Lehrmethoden		
Tutorielle Betreuung	Lernmaterial	Prüfungsvorbereitung
<input checked="" type="checkbox"/> Course Feed	<input checked="" type="checkbox"/> Skript	<input checked="" type="checkbox"/> Musterklausur
<input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint	<input checked="" type="checkbox"/> Video	<input checked="" type="checkbox"/> Online Tests
<input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	<input checked="" type="checkbox"/> Folien	

Projekt: KI-Exzellenz mit kreativen Prompt-Techniken

Kurscode: DLBPKIEKPT01

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

Beschreibung des Kurses

In diesem Kurs erkunden die Studierenden die faszinierende Welt des Prompts in generativen KI-Anwendungen. Sie beteiligen sich an praktischen Übungen, um neue KI-generierte Inhalte wie Texte, Bilder und Videos zu erstellen. Durch diese Übungen lernen die Studierenden, wie sie diese Systeme effektiv nutzen, analysieren und bewerten können, entsprechend ihrem jeweiligen Studienbereich.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- Grundlegende Prompt-Techniken in generativen KI-Anwendungen zu verstehen und anzuwenden.
- Die Wirksamkeit der grundlegenden Prompts zu analysieren und zu bewerten.
- Ethische Aspekte bei der Gestaltung und Verwendung von KI für grundlegende Prompt-Techniken anzuwenden.
- Effektive Prompts für reale Szenarien zu entwerfen, umsetzen und zu optimieren durch praktische Übungen.
- Kreatives und innovatives Denken bei der Anwendung von Prompt-Techniken zur Lösung komplexer Probleme in ihrem Fachgebiet zu präsentieren.

Kursinhalt

- In diesem Kurs arbeiten die Studierenden an einer grundlegenden praktischen Umsetzung eines generativen KI-Anwendungsfalls, indem sie aus einer Auswahl, die in der ergänzenden Richtlinie bereitgestellt wird, wählen. Der Kurs bietet praktische Beispiele als Lernmaterialien und Übungen mit grundlegenden Prompt-Techniken für Open-Source-Text-, Bild- und Video-Generierungsfälle. Die Übungen sollen die Studierenden inspirieren und anleiten, ihren eigenen generativen KI-Anwendungsfall zu bearbeiten, der eine Beschreibung des Anwendungsfalls, ausgewählte Prompt-Techniken, Ergebnisse und kritische Bewertungen aus technischer und ethischer Perspektive umfasst.

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

- Berens, A., & Bolk, C. (2023). Content Creation mit KI. Rheinwerk Computing.
- Dang, H., Mecke, L., Lehmann, F., Goller, S., & Buschek, D. (2022). How to prompt? Opportunities and challenges of zero- and few-shot learning for human-AI interaction in creative applications of generative models. arXiv. <https://arxiv.org/pdf/2209.01390.pdf>
- Wei, J., Wang, X., Schuurmans, D., Bosma, M., Ichter, B., Xia, F., Chi, E. H., Le., Q. V., & Zhou, D. (2023). Chain-of-thought prompting elicit reasoning in large language models. arXiv. <https://arxiv.org/pdf/2201.11903.pdf>

Studienformat myStudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Projektpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Kombistudium

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

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Projektpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Projekt
-----------------------------------	---------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Projektpräsentation

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 120 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 30 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 150 h

Lehrmethoden	
Tutorielle Betreuung <input checked="" type="checkbox"/> Course Feed <input checked="" type="checkbox"/> Intensive Live Sessions/Learning Sprint <input checked="" type="checkbox"/> Recorded Live Sessions	Prüfungsvorbereitung <input checked="" type="checkbox"/> Prüfungsleitfaden

Bachelorarbeit

Modulcode: BBAK

Modultyp s. Curriculum	Zugangsvoraussetzungen gemäß Studien- und Prüfungsordnung	Niveau BA	CP 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. Cornelia Schlick (Bachelorarbeit) / Studiengangsleiter (SGL) (Kolloquium)

Kurse im Modul

- Bachelorarbeit (BBAK01)
- Kolloquium (BBAK02)

Art der Prüfung(en)

Modulprüfung

Teilmodulprüfung

Bachelorarbeit

- Studienformat "Fernstudium": Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit
- Studienformat "myStudium": Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit
- Studienformat "Kombistudium": Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit

Kolloquium

- Studienformat "myStudium": Kolloquium
- Studienformat "Fernstudium": Kolloquium
- Studienformat "Kombistudium": Kolloquium

Anteil der Modulnote an der Gesamtnote

s. Curriculum

<p>Lehrinhalt des Moduls</p> <p>Bachelorarbeit</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bachelorarbeit <p>Kolloquium</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kolloquium zur Bachelorarbeit 	
<p>Qualifikationsziele des Moduls</p> <p>Bachelorarbeit</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ eine Problemstellung aus ihrem Studienschwerpunkt unter Anwendung der fachlichen und methodischen Kompetenzen, die sie im Studium erworben haben, 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. <p>Kolloquium</p> <p>Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ eine Problemstellung aus ihrem Studienschwerpunkt unter Beachtung akademischer Präsentations- und Kommunikationstechniken vorzustellen. ▪ das in der Bachelorarbeit gewählte wissenschaftliche und methodische Vorgehen reflektiert darzustellen. ▪ themenbezogene Fragen der Fachexperten (Gutachter der Bachelorarbeit) aktiv zu beantworten. 	
<p>Bezüge zu anderen Modulen im Studiengang</p> <p>Alle Module</p>	<p>Bezüge zu anderen Studiengängen der Hochschule</p> <p>Alle Bachelor-Programme im Fernstudium</p>

Bachelorarbeit

Kurscode: BBAK01

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		9	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 dem Studierenden zu wählende Thema aus dem jeweiligen Studienschwerpunkt soll nicht nur die erworbenen wissenschaftlichen Kompetenzen unter Beweis stellen, sondern auch das akademische Wissen des Studierenden vertiefen und abrunden, um seine Berufsfähigkeiten und -fertigkeiten optimal auf die Bedürfnisse des zukünftigen Tätigkeitsfeldes auszurichten.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine Problemstellung aus ihrem Studienschwerpunkt unter Anwendung der fachlichen und methodischen Kompetenzen, die sie im Studium erworben haben, 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 muss zu einer Themenstellung geschrieben werden, die einen inhaltlichen Bezug zum jeweiligen Studienschwerpunkt aufweist. Im Rahmen der Bachelorarbeit müssen die Problemstellung sowie das wissenschaftliche Untersuchungsziel klar herausgestellt werden. Die Arbeit muss über eine angemessene Literaturanalyse den aktuellen Wissensstand des zu untersuchenden Themas widerspiegeln. Der Studierende muss seine Fähigkeit unter Beweis stellen, das erarbeitete Wissen in Form einer eigenständigen und problemlösungsorientierten Anwendung theoretisch und/oder empirisch zu verwerten.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

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

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Thesis-Kurs
-----------------------------------	-------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 270 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 270 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Thesis-Kurs
---------------------------------	-------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 270 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 270 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Thesis-Kurs
------------------------------------	-------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Schriftliche Ausarbeitung: Bachelorarbeit

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 270 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 270 h

Lehrmethoden
Selbstständige Projektbearbeitung unter akademischer Anleitung.

Kolloquium

Kurscode: BBAK02

Niveau	Kurs- und Prüfungssprache	SWS	CP	Zugangsvoraussetzungen
BA	Deutsch		1	Gemäß Studien- und Prüfungsordnung

Beschreibung des Kurses

Das Kolloquium wird nach Einreichung der Bachelorarbeit durchgeführt. Es erfolgt auf Einladung der Gutachter. Im Rahmen des Kolloquiums müssen die Studierenden unter Beweis stellen, dass sie den Inhalt und die Ergebnisse der schriftlichen Arbeit in vollem Umfang eigenständig erbracht haben. Inhalt des Kolloquiums ist eine Präsentation der wichtigsten Arbeitsinhalte und Untersuchungsergebnisse durch den Studierenden sowie die Beantwortung von Fragen der Gutachter.

Kursziele

Nach erfolgreichem Abschluss sind die Studierenden in der Lage,

- eine Problemstellung aus ihrem Studienschwerpunkt unter Beachtung akademischer Präsentations- und Kommunikationstechniken vorzustellen.
- das in der Bachelorarbeit gewählte wissenschaftliche und methodische Vorgehen reflektiert darzustellen.
- themenbezogene Fragen der Fachexperten (Gutachter der Bachelorarbeit) aktiv zu beantworten.

Kursinhalt

1. Das Kolloquium umfasst eine Präsentation der wichtigsten Ergebnisse der Bachelorarbeit, gefolgt von der Beantwortung von Fachfragen der Gutachter durch den Studierenden.

Literatur

Pflichtliteratur

Weiterführende Literatur

- Renz, K.-C. (2016): Das 1 x 1 der Präsentation. Für Schule, Studium und Beruf. 2. Auflage, Springer Gabler, Wiesbaden.

Studienformat myStudium

Studienform myStudium	Kursart Kolloquium
---------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Kolloquium

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 30 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 30 h

Lehrmethoden
Moderne Präsentationstechnologien stehen zur Verfügung

Studienformat Fernstudium

Studienform Fernstudium	Kursart Kolloquium
-----------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Kolloquium

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 30 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 30 h

Lehrmethoden
Moderne Präsentationstechnologien stehen zur Verfügung

Studienformat Kombistudium

Studienform Kombistudium	Kursart Kolloquium
------------------------------------	------------------------------

Informationen zur Prüfung	
Prüfungszulassungsvoraussetzungen	Online Tests: Nein
Prüfungsleistung	Kolloquium

Zeitaufwand Studierende					
Selbststudium 30 h	Präsenzstudium 0 h	Tutorium/ Tutorielle Betreuung 0 h	Selbstüberprüfung 0 h	Praxisanteil 0 h	Gesamt 30 h

Lehrmethoden
Moderne Präsentationstechnologien stehen zur Verfügung